

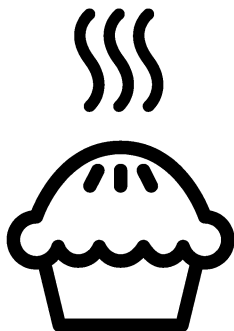


**Uuni**

Käyttöopas

**Ugn**

Bruksanvisning



FSE87003GWS

**FI / SV**

285.3055.35/R.AA/12.03.2021/2-2

7785886755

# Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

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

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

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

## Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

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

Yleinen turvallisuus .....	4
Sähköturvallisuus .....	5
Tuoteturvallisuus .....	6
Käyttötarkoitus .....	8
Lasten turvallisuus .....	9
Vanhan laitteen hävittäminen .....	9
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	10

**2 Yleiset tiedot 11**

Yleiskatsaus .....	11
Pakkauksen sisältö .....	12
Tekniset tiedot .....	13

**3 Asennus 14**

Ennen asennusta .....	14
Asennus ja liitäntä .....	15
Vanhan laitteen hävittäminen .....	17

**4 Valmistelut 18**

Energiansäästövihtejä .....	18
Ensimmäinen käyttökerta .....	18
Tuotteen ensimmäinen puhdistus .....	18
Ensimmäinen kuumennus .....	18

**5 Keittotason käyttö 20**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta .....	20
Liesien käyttäminen .....	21

**6 Uunin käyttäminen 23**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta .....	23
Sähköuunin käyttäminen .....	24
Käyttötilat .....	24
Ruoanlaittoaikataulukko .....	25
Grillin käyttäminen .....	27
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko .....	27

**7 Kunnossapito ja huolto 28**

Yleisiä tietoja .....	28
Lieden puhdistaminen .....	28
Ohjauspaneelin puhdistaminen .....	29
Uunin puhdistus .....	29
Uuninluukun puhdistus .....	30
Luukun sisälasin irrottaminen .....	31
Uunin lampun vaihtaminen .....	31

**8 Vianetsintä 33**

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

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

### **Yleinen turvallisuus**

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

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitetylle lattialle. Muuta ilmavirtauksen puute tuotteen alla aiheuttaa sähköisten osien ylikuumentumisen. Tämä aiheuttaa ongelmia tuotteellasi.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.

- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

## **Sähköturvallisuus**

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on

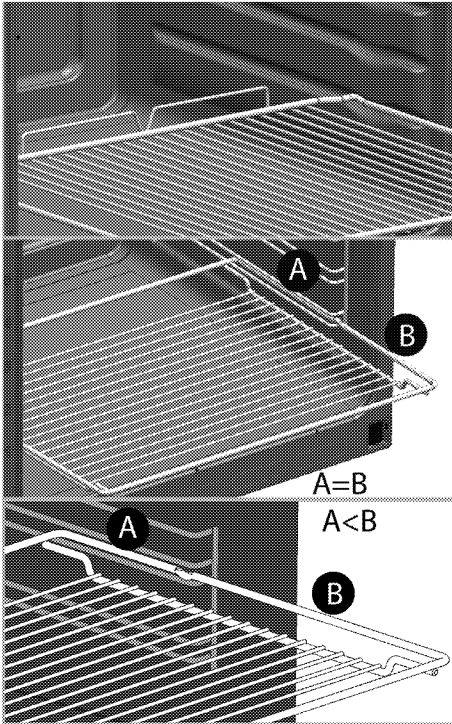
vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.

- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.

- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

## Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) Ritolän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien

kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen estämiseksi.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.
- **VAROITUS:** Valvoton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö

saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

### Käyttötarkoitus

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



- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

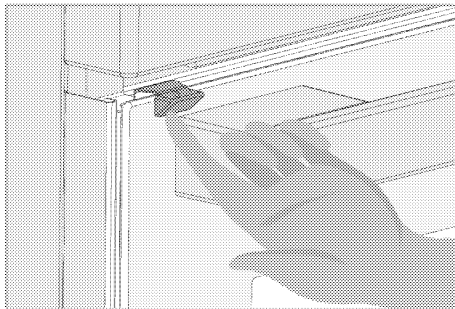
## Lasten turvallisuus

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

## Lapsilukko

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

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



## Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

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

## **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

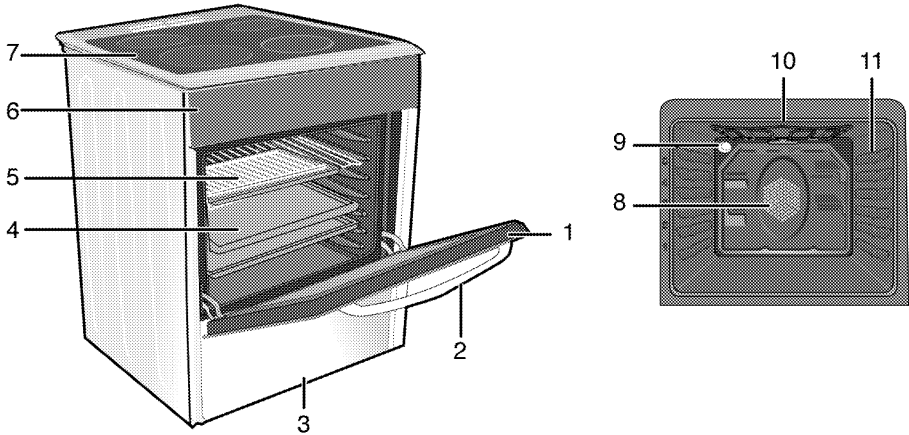
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laitte ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

## **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

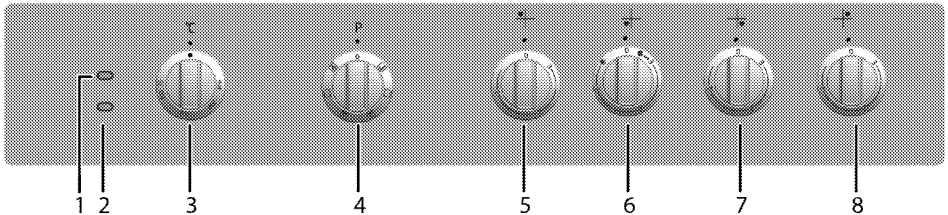
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1 Luukku        | 8 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 2 Kahva         | 9 Valo                                    |
| 3 Alaosa        | 10 Grillin kuumennuselementti             |
| 4 Uunipelti     | 11 Tasojen asennot                        |
| 5 Ritiläteline  |   |
| 6 Ohjauspaneeli |   |
| 7 Keittolevy    |   |



- |  |   |
|--|---|
| 1 Varoitusvalo                                   | 6 Kahden virtapiirin keittolevy Edessä vasemmalla |
| 2 Termostaattivalo                               | 7 Yhden virtapiirin keittolevy Edessä oikealla    |
| 3 Termostaattivalitsin                           | 8 Yhden virtapiirin keittolevy Takana oikealla    |
| 4 Toimintovalitsin                               |   |
| 5 Yhden virtapiirin keittolevy Takana vasemmalla |   |

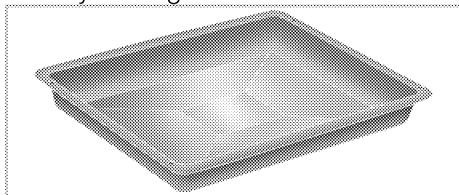
## Pakkauksen sisältö

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

### 1. Käyttöopas

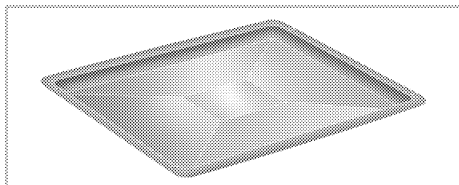
### 2. Uunipannu

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



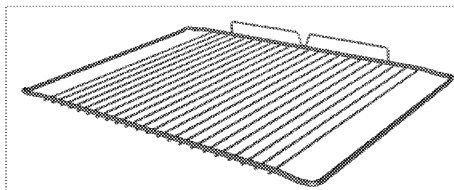
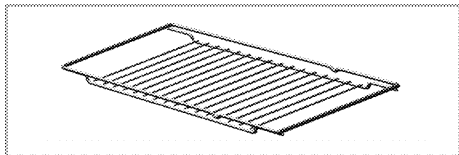
### 3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



### 4. Uuniritilä

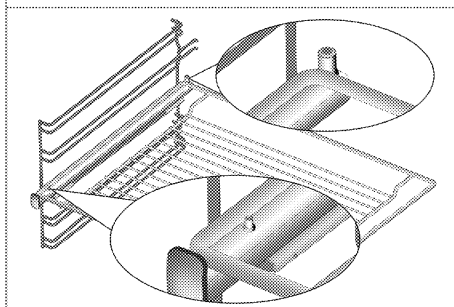
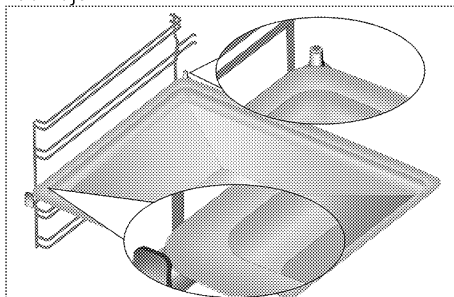
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



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

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



## Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	min 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Jännite/taajuus	220-240 V~; 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	9,1 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	160 mm
Teho	1500 W
Edessä vasemmalla	<b>Kahden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	120/210 mm
Teho	750/2200 W
Edessä oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	<b>Tuuletinavusteinen</b>
Sisävalo	15–25 W
Grillin virrankulutus	2,2 kW

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

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

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

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

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

### 3 Asennus

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

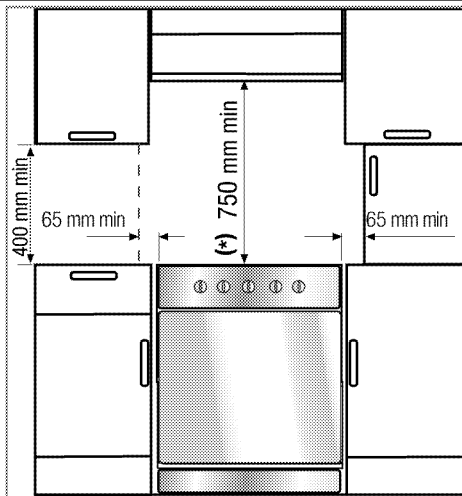
**i** Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

**!** Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.

**!** Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

#### Ennen asennusta

Jotta varmistetaan, että laitteen alle jää välttämättömät ilmarat, suosittelemme, että tämä laite kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivät sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin. Keittiön lattian on kestettävä liedan paino ja lisäksi ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja elintarvikkeiden paino.



- Laite on laiteluokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seiniä, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedan yläpuolelle.
- (\*) Jos liesikupu asennetaan liedan yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus. Ellei hupun käsikirjassa ole määritelty mitään kokoa, tämän korkeuden tulisi olla vähintään 650 mm.
- Kaikkien liedan vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

## Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

**i** Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Laitteen lämpösäteily johtaa jäädytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.

- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa jalustalle tai perustalle

**i** Älä käytä luukua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen. Luukku, kahva tai saranat vahingoittuvat.

### Sähköliitäntä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.

**!** Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**!** Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan. Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

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

### Virtakaapelin liittäminen

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

1. Jos ei ole mahdollistakaan irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvavytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti

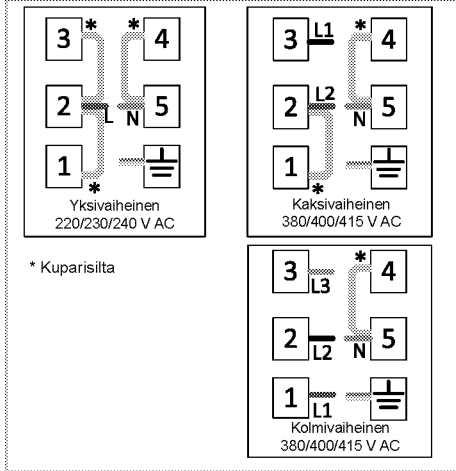
voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta

jännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu

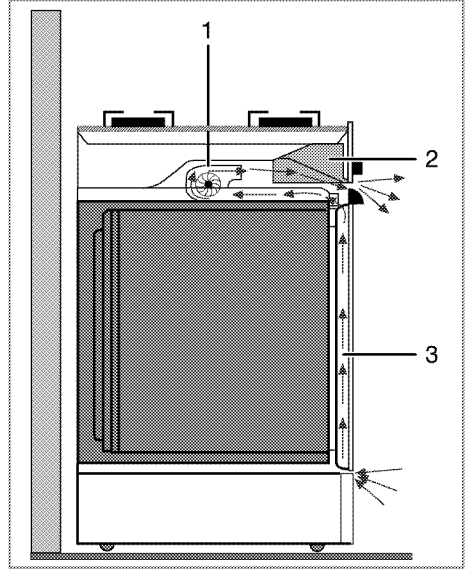
virtajohto:



2. Liitä yksivaiheiliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea johdin = L (Vaihe)
- Sininen kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)
- Työnnä laitetta kohti keittiön seinää.

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



1 Jäähdytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Tuuletin jäähdyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.

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

### Lopullinen tarkistus

1. Liitä laite uudelleen verkkovirtaan.
2. Tarkista sähkötoiminnot.



## **Vanhan laitteen hävittäminen**

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

**i** Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

**i** Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihtejä


Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika

pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.


### Ensimmäinen käyttökerta Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

### Ensimmäinen kuumennus

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

 Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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

### Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.

4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 24.*
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 24*

### **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 27.*
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.

5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 27*



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

## 5 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



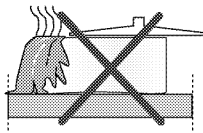
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittaa.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.

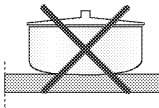
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Vihjeitä lasikeraamisen lieden käyttämisestä

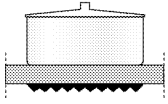
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia astioita tai kasareita. Alumiini vahingoittaa lasikeraamista pintaa.



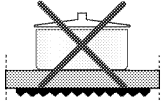
Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

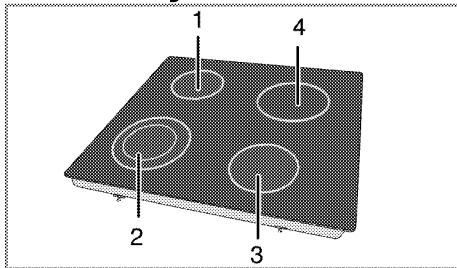


Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.



Jos kasarin halkaisija on liian pieni, energiaa menee hukkaan.

## Liesien käyttäminen



- 1 Yhden virtapiiriin keittolevy 16-18 cm
- 2 Kahden virtapiiriin keittolevy 12-14/21-23 cm
- 3 Yhden virtapiiriin keittolevy 14-16 cm
- 4 Yhden virtapiiriin keittolevy 18-20 cm on luettelo suositelluista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.

**!** Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.  
Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Lasikeraamisessa liedessä on käyttövalo ja kuuman alueen varoitusvalo.

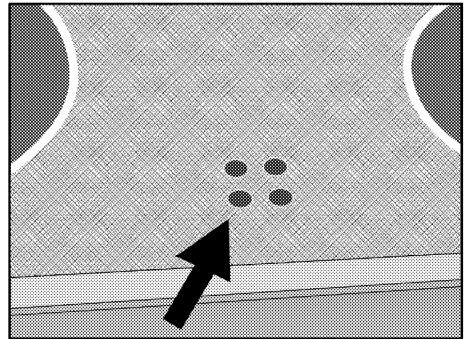
Kuuman alueen varoitusvalo osoittaa aktiivisen keittoalueen tilan ja jää palamaan keittolevyn sammuttamisen jälkeen. Kuuman alueen varoitusvalon värähteleminen ei ole toimintahäiriö.



Riippuen käytöstä, voi keittotason pinnan jäähtymisaika vaihdella. Keittotason pinta voi olla kuuma, vaikka merkkivalo ei pala. Varmista, että pinta on jäähtynyt, ennen siihen koskettamista. Muutoin seurauksena voi olla palovamma!



Nopeasti kuumenevat lasikeraamiset levyt lähettävät kirkasta valoa, kun ne kytketään päälle. Älä katso suoraan kirkkaaseen valoon.



## Keraamisten keittolevyjen päälle kytkeminen

Levyjä käytetään liedin säätönupeilla. Halutun kuumennustehon saavuttamiseksi kierrä säätönuppi vastaavalle tasolle.

Kuumennustaso	1	2	3
[1]	lämmitys	hauduttaminen, hiljalleen kiehattaminen	ruoanlaitto, paahtaminen, keittäminen

## Keraamisten keittolevyjen sammuttaminen

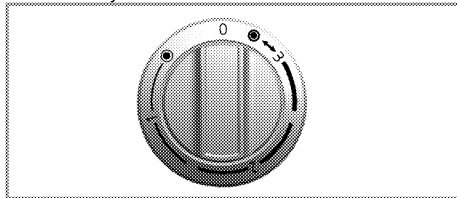
Käännä levyn säätönuppi off-asentoon (ylä).

## Moniosaisten keittoalueiden käyttäminen

Moniosaisilla keittoalueilla voi laittaa ruokaa eri kokoisilla kattiloilla samalla keittoalueella. Kun nämä keittoalueet aktivoidaan, sisin keittoalue kytkeytyy ensimmäiseksi päälle.

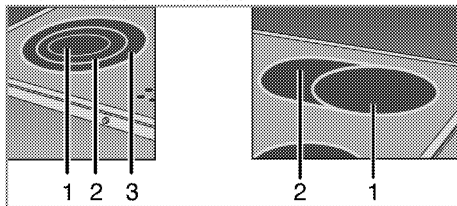
1. Aktiivisen keittoalueen halkaisijaa muutetaan kääntämällä säätönuppia myötäpäivään.

2. Naksahdus kuuluu, kun keittolevyn halkaisija vaihtuu.



## Moniosaisten keittoalueiden sammuttaminen

1. Sammuta uuni kääntämällä säätönuppia vastapäivään off-asentoon (ylä). Kaikki keittoalueen lohkot sammutetaan.



- 1 Asento 1
- 2 Asento 2
- 3 Asento 3

**i** Moniosaisen keittoalueen asennot 2 ja 3 eivät toimi itsenäisesti.

## 6 Uunin käyttäminen

### Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



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



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

### Leivontavihjeitä

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

### Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.

- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

### Grillausvihjeitä

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

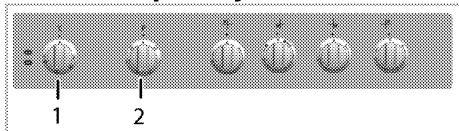
- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään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



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

## Sähköuunin käyttäminen

### Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Termostaattivalitsin

2 Toimintovalitsin

1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.

2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.

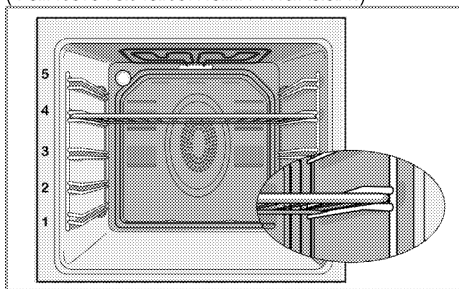
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

### Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon.

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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



### Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

### Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

### Alakuumennus



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



Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

### Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

### Täysi grilli



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

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



## Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



Grillausteho ei ole yhtä voimakas kuin Full Grill (Täysi grilli) -toiminnossa

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

## Tehostin



Tätä toimintoa käytetään uunin kuumentamiseen nopeasti. Se ei sovi ruoanlaittoon.

- Valitse haluttu lämpötila tämän toiminnon valinnan jälkeen. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja uuni kuumenee.
- Valo sammuu, kun kuumennus on valmis. Valitse nyt haluttu toiminto ruoan kypsentämiseen.



## Ruoanlaittoaikataulukko

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

## Leivonta ja paahdaminen

**i** Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
Taikinalaivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
Ravitseva laivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 220 sitten 180 ... 190	70 ... 90
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80

Ruokalaji	Uunipeittien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

\*\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.

## Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat

on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruokalaji	Uunipeittien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

\*\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.


## Kakunleivontavihjeitä

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

## Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.

- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikin paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.

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

## Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa

astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

## Grillin käyttäminen



Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

## Grillin kytkeminen päälle

1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.

## Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

### Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suositteltu lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyjykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyjykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahtoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

# riippuen paksuudesta

\*Esilämmitä 5 minuutin ajan.

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

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.

» Lämpötilan valo syttyy.

## Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) - asentoon.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran.

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

### Yleisiä tietoja

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



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



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

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



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



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

### Lieden puhdistaminen

#### Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittua pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

## Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

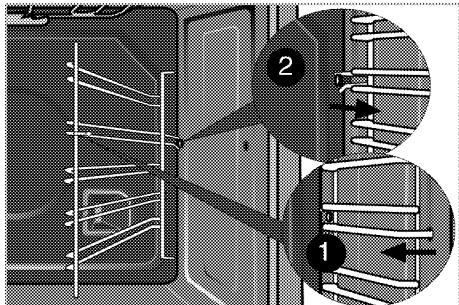
- i** Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

## Uunin puhdistus

### Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

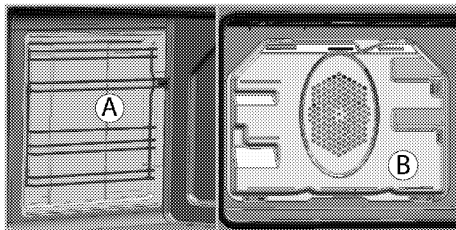
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



### Katalyyttiset seinät

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

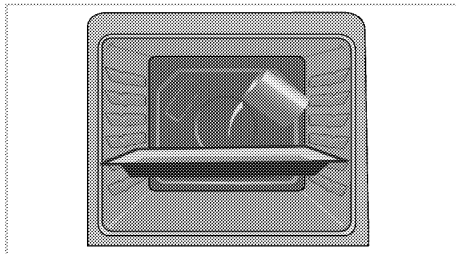
Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyn rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja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



### Helppo höyrypuhdistus

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

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



3. Aseta uuni helppo höyrypuhdistus ja kuumenna 100 °C lämmössä 25 minuutin ajan.
4. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

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

## Uuninluukun puhdistaminen

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

Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtele se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

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

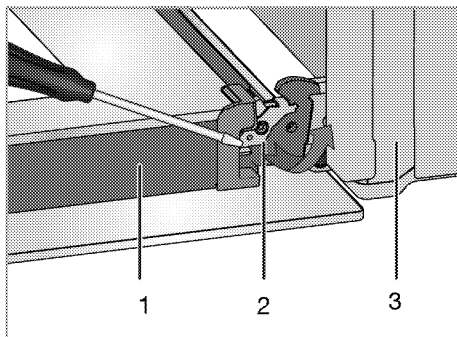
## Uuninluukun puhdistus

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

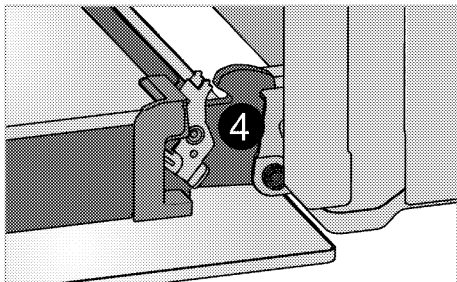
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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

## Uuninluukun irrottaminen

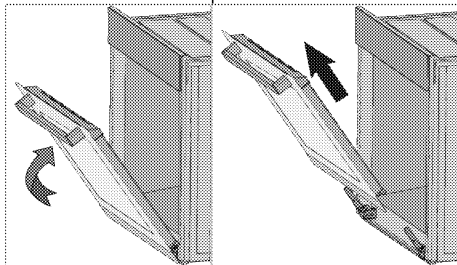
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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

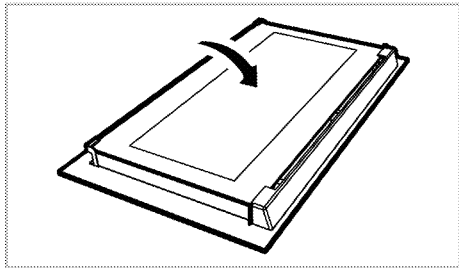
- i** Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

## Luukun sisälasin irrottaminen

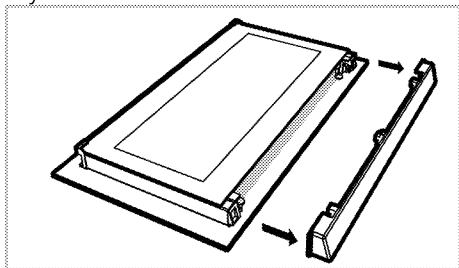
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

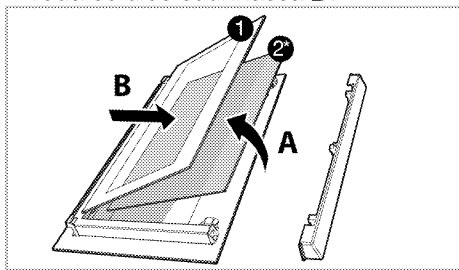
1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



3. Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan A ja vedä se ulos suunnassa B.



1 Sisin lasipaneeli

2\* Sisälaspaineeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

4. Jos tuotteesi on varustettu sisälaspaneelilla (2); Poista sisälaspaineeli (2) toistamalla sama toimenpide.

5. Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälaspaneelin uudelleen asentaminen (2). Aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. (Jos tuotteesi on varustettu sisälaspaneelilla). Sisälaspaineeli (2) on asennettava muoviseen rakoön lähellä sisintä lasipaneelia (1).

6. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälaspaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.

7. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

## Uunin lampun vaihtaminen

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

**i** Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 13*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.

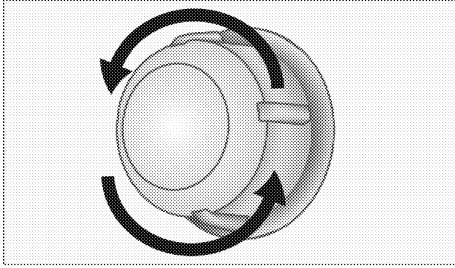
**i** Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

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

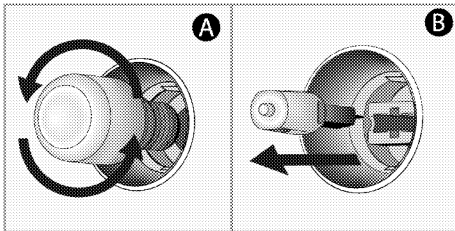
**i** Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

### **Jos uunin lamppu on pyöreä:**

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



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



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.



## 8 Vianetsintä

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

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

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

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

### Uuni ei toimi.

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

### Uunin valot eivät toimi.

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

### Uuni ei kuumene.

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

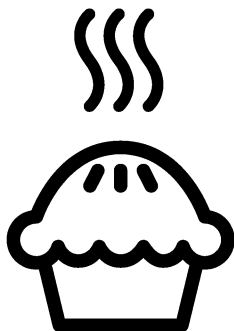


Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.



# beko

## Ugn Bruksanvisning



SV

# Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

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

## Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



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



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

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

Allmän säkerhet .....	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	6
Avsedd användning.....	8
Barnsäkerhet .....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten	9
Avfallshantering av emballage.....	10

**2 Allmän Information 11**

Översikt.....	11
Förpackningens innehåll.....	12
Tekniska specifikationer.....	13

**3 Installation 14**

Före installationen .....	14
Installation och anslutning .....	15
Framtida transport.....	17

**4 Förberedelser 18**

Tips för att spara energi.....	18
Initial användning.....	18
Den första rengöringen av produkten	18
Initial uppvärmning.....	18

**5 Så här använder du hällen 20**

Allmän information om tillagning.....	20
Använda hällen.....	21

**6 Så här använder du ugnen 23**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	23
Så här använder du den elektriska ugnen	24
Användningslägen.....	24
Tabell över tillagningstider.....	25
Så här förbereder du grillen .....	27
Tabell för tillagningstider för grillning..	27

**7 Underhåll och rengöring 28**

Allmän information .....	28
Rengöra hällen .....	28
Rengöra kontrollpanelen .....	28
Rengöra ugnen .....	29
Rengöring av ugnsdörren .....	30
Ta bort luckans innerglas .....	31
Byta ugnslampan.....	32

**8 Felsökning 33**

# 1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

## Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper,

om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.

- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

## **Elsäkerhet**

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får

bara utföras av behöriga fackmän.

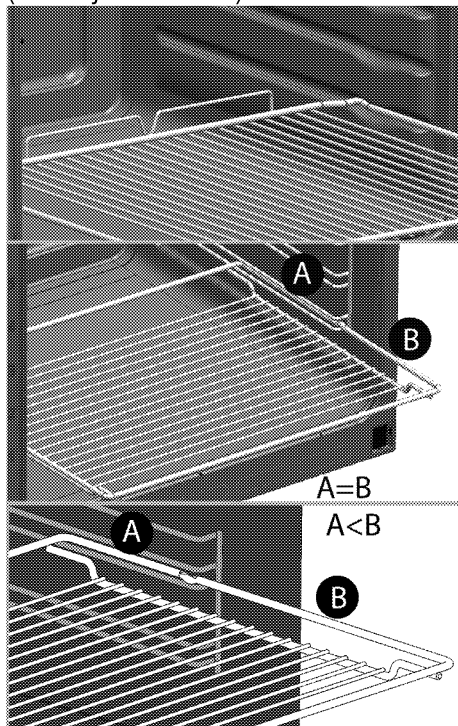
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

### Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna  
Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans



innan du placerar maten på  
(se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från

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

- **VARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort

tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Enheten är inte avsedd att användas på något annat sätt än med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren

av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc

på handtag, eller för torkning och värmning.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### Barnsäkerhet

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

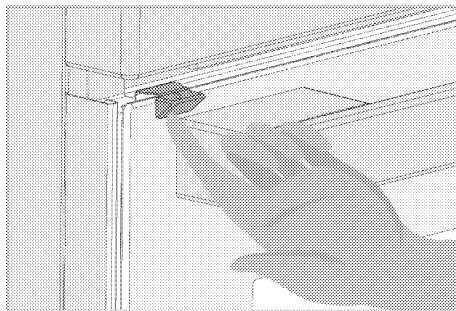
### Barnlås

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

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, Dra plast knappen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



### Avfallshantering av den uttjänta produkten

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



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

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

**I enlighet med RoHS-direktivet:**

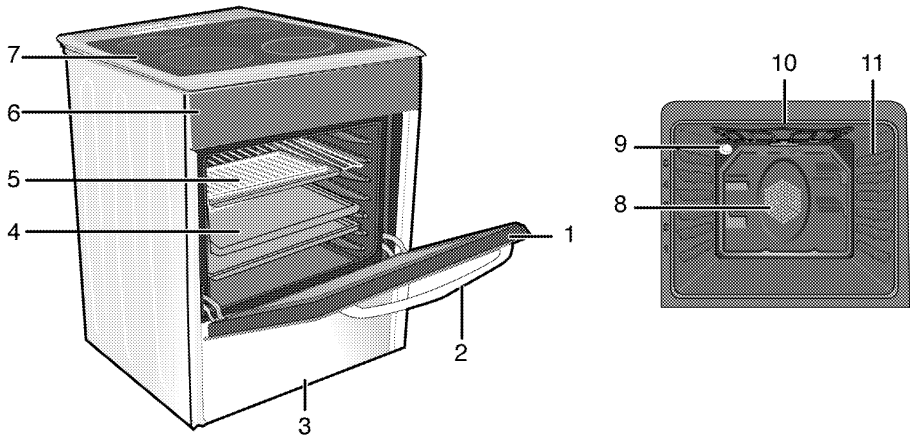
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

**Avfallshantering av emballage**

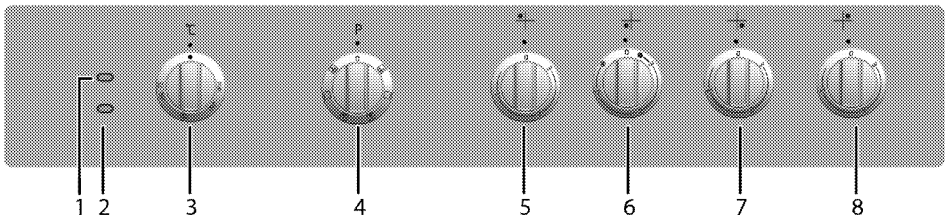
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

## 2 Allmän Information

### Översikt



- |   |               |    |                                  |
|---|---------------|----|----------------------------------|
| 1 | Främre lucka  | 7  | Brännarplatta                    |
| 2 | Handtag       | 8  | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 3 | Under del     | 9  | Lampa                            |
| 4 | Tråg          | 10 | Grillvärmeelement                |
| 5 | Trådhylla     | 11 | Hyllpositioner                   |
| 6 | Kontrollpanel |    |                                  |



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Varningslampa                              |
| 2 | Termostatlampa                             |
| 3 | Termostatreglage                           |
| 4 | Funktionsreglage                           |
| 5 | Enkelkrets tillagningsplatta Vänster bak   |
| 6 | Dubbelkrets tillagningsplatta Vänster fram |
| 7 | Enkelkrets tillagningsplatta Höger fram    |
| 8 | Enkelkrets tillagningsplatta Höger bak     |

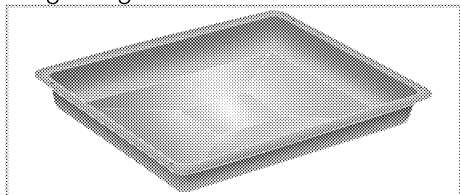
## Förpackningens innehåll

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

### 1. Bruksanvisning

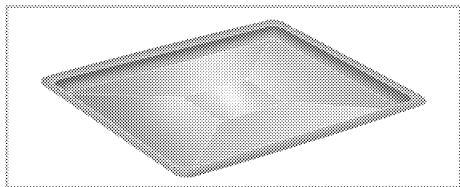
### 2. Långpanna

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



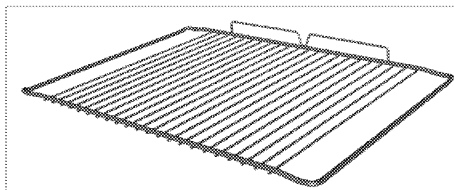
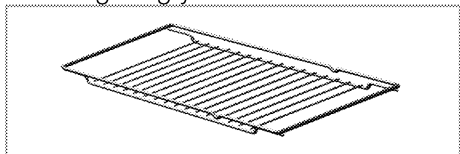
### 3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



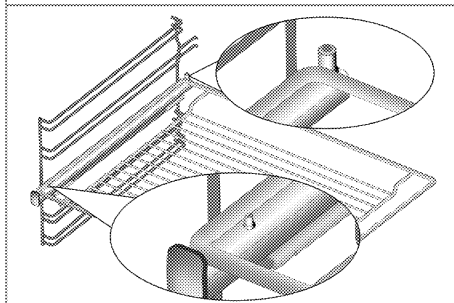
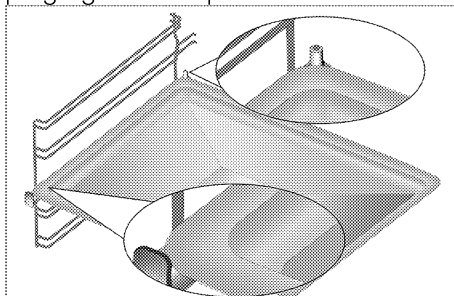
### 4. Galler

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



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

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt. När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



## Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	min. 843 mm max. 940/594 mm/606 mm
Volt/frekvens	220-240 V~; 50 Hz
Total energiförbrukning	9,1 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05W-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>
HÅLL	
Brännare	
Vänster bak	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	160 mm
Energi	1500 W
Vänster fram	<b>Dubbelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	120/210 mm
Energi	750/2200 W
Höger fram	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	140 mm
Energi	1200 W
Höger bak	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	<b>Med fläkt</b>
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2,2 kW

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

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

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

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

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

### 3 Installation

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

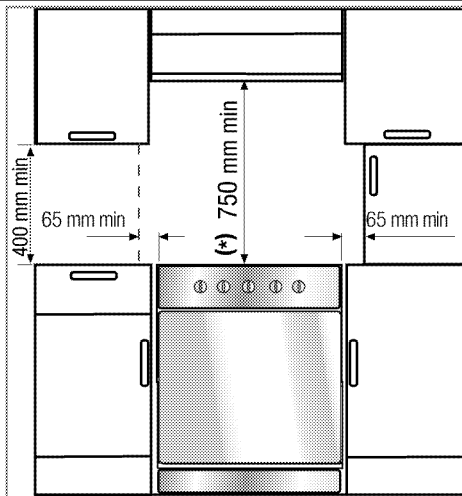
**i** Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

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

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

#### Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (\*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd. Om det inte definieras någon storlek i huven, bör denna höjd vara minst 650 mm.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).



## Installation och anslutning

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

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

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

**i** Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

## Elanslutning

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

**!** Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

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

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

Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen. Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

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

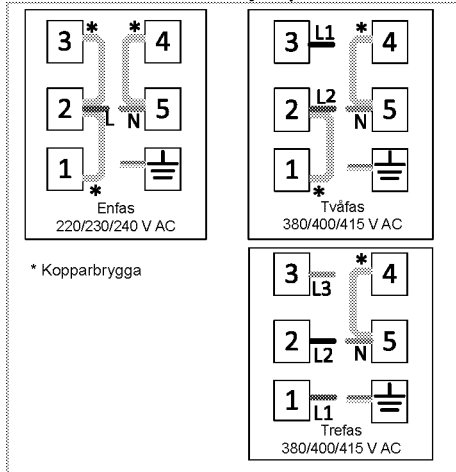
## Ansluta strömkabeln

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

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

orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin. Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

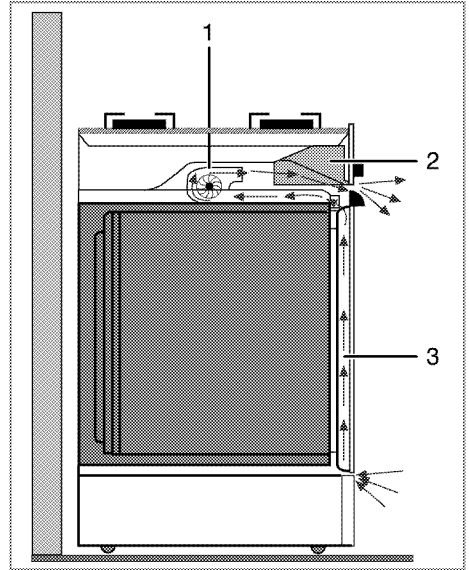
Om en kabel medföljer produkten:



2. För enfasanslutning, anslut efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L (fas)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)
- Tryck produkten mot köksväggen.

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Kylfläkten kyler både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.

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

### Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

## Framtida transport

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

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

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


- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hållar.  
Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan

tillagningszonen och kastrullens undersida.

- För långa tillagningar kan du stänga av tillagningszonen 5 eller 10 minuter före tillagningstidens slut. Du kan uppnå energibesparingar på upp till 20 % genom att använda restvärme.

### Initial användning


#### Den första rengöringen av produkten

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

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

#### Initial uppvärmning

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

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

#### Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.

4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 24.*
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 24*

### **Grillugn**

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 27.*

4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 27*



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

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om tillagning



Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk.

**Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

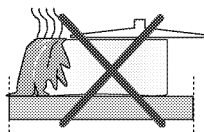
- Innan du steker eller friter mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den.  
Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart.  
Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte

behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över.

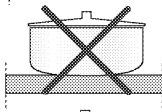
Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

### Tips för glaskeramikhäll

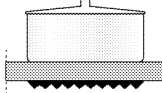
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.
- Använd inte aluminiumkastruller och -pannor. Aluminium skadar keramikytan.



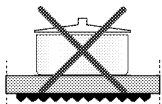
Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



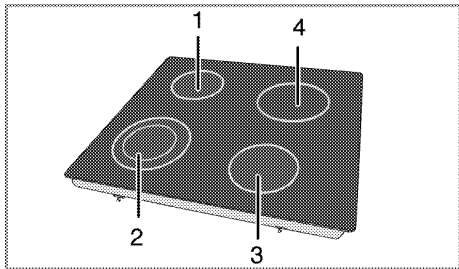
Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring. Om kärlets diameter är för liten kommer energin att försvinna.



## Använda hällen



- 1 Enkelkrets tillagningsplatta 16-18 cm
- 2 Dubbelkrets tillagningsplatta 12-14/21-23 cm
- 3 Enkelkrets tillagningsplatta 14-16 cm
- 4 Enkelkrets tillagningsplatta 18-20 cm är en lista med rekommenderad diameter för kärl som ska användas för respektive brännare.

**!** Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning. Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Glaskeramikhällen är utrustad med en funktionslampa och en varningsindikator för varma zoner.

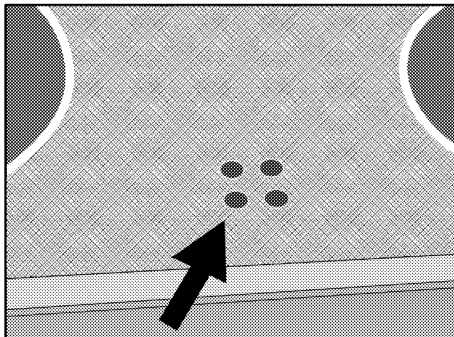
Varningsindikatorn för varm zon indikerar positionen för den aktiva plattan och förblir tänd efter att plattan har stängts av. Om varningsindikatorn för varm zon blinkar beror det inte på något fel.



Beroende på användning, kan kokplattan svalna med varierande hastighet. Kokplattans yta kan vara het, även om indikatorlampan inte lyser. Se till att ytan har svalnat, innan du rör i den. Annars kan detta leda till brännskada!



Snabbvärmade glaskeramikhällen utsänder ett ljus när de är påslagna. Titta inte rakt in i det skarpa ljuset.



### Slå på keramikplattorna

Reglagen för hällen används för att styra värmen för plattorna. För att uppnå önskad tillagningseffekt vrider du hällens reglage till korresponderande nivå.

Tillagningsnivå	1	2	3
	värmning	stuvning, sjudning	kokning, stekning

### Slå av keramikplattorna

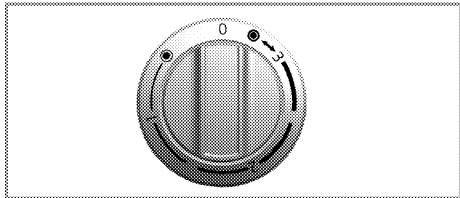
Vrid plattans knapp till positionen AV (överst).

### Använda flersegmenterade tillagningszoner

Flersegmenterade tillagningszoner gör det möjligt att laga mat med olika storlek

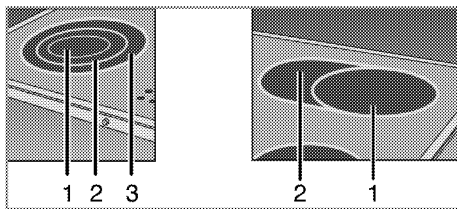
på kastrullerna på samma tillagningszon. När de här tillagningszonerna aktiveras slås först den innersta tillagningszonen på.

1. Vrid kontrollratten medurs för att ändra den aktiva diametern för tillagningszonen.
2. Ett "klick" hörs så fort plattans radie ändras.



### Stänga av flersegmenterade tillagningszoner

1. Vrid ratten moturs till positionen AV (överst) för att stänga av ugnen. Alla segment för tillagningszonen slås av.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

**i** Position 2 och 3 i de flersegmenterade tillagningszonerna fungerar inte oberoende av varandra.



## 6 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

### Tips för bakning

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

### Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.

- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

### Tips för grillning

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

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.

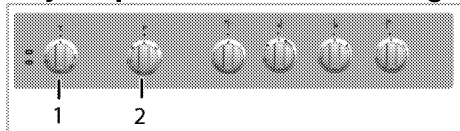


Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

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

## Så här använder du den elektriska ugnen

### Välj temperatur och användarläge



1 Termostatreglage

2 Funktionsreglage

1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.

2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampnan på.

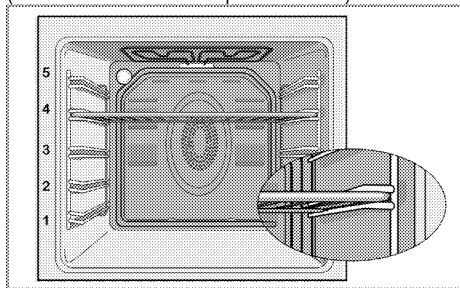
### Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

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

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

(Varierar beroende på modell.)



## Användningslägen

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

### Över- och undervärme



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

### Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

### Fläkt som stöder under-/övervärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

### Full grill



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

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

## Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

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

## Snabbstart



Den här funktionen används för att snabbt värma ugnen och är inte lämplig för att tillaga mat.

- Välj önskad temperatur efter att du valt denna funktion. Temperaturlampan tänds och ugnen hettras upp.
- Lampan släcks när uppvärmningsprocessen är klar. Välj önskad funktion för att tillaga maten.



## Tabell över tillagningstider

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

## Bakning och stekning

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

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metallpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 220 sedan 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30





Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

## Tillagningsbord för testmåltider

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

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

## Tips för bakning av bakverk i fornar

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

## Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en

blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.

- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.

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

## Tips vid tillagning av grönsaker

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

## Så här förbereder du grillen



Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

## Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.

## Tabell för tillagningstider för grillning

### Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalkkotletter	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250/max	1...3 min.

# beroende på tjocklek

\*Förvärm i fem minuter

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

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

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

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

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

2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
  3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
- » Temperaturlampan tänds.

## Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).




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


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

## 7 Underhåll och rengöring


### Allmän information


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

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

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

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

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


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

### Rengöra hällen

#### Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg. Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

 Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

#### Rengöra kontrollpanelen

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

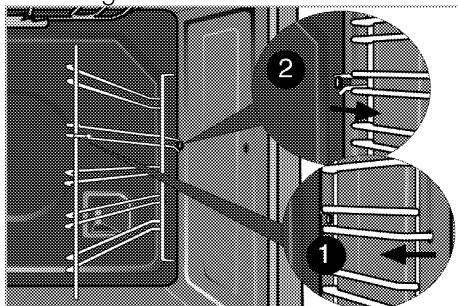
- i** Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.  
Kontrollpanelen kan skadas!

## Rengöra ugnen

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

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

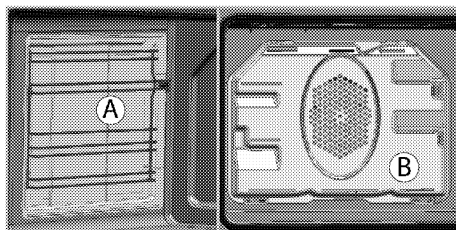
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



### Katalytiska väggar

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

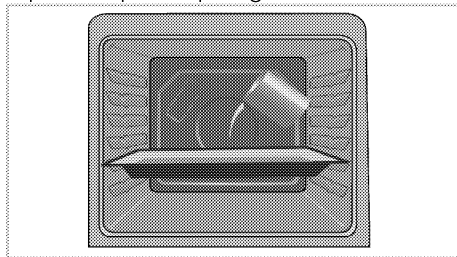
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. Tack vare den perforerade strukturen absorberar katalytiska ytor fett och när ytan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



### Enkel ångrengöring

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

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



3. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

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

### Rengör ugnsluckan

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

Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

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

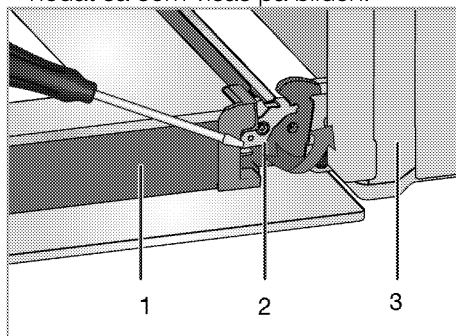
### Rengöring av ugnsdörren

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

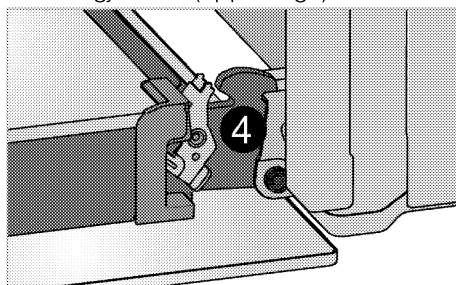
Du kan ta bort din ugnsdörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka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

### Ta bort ugnsluckan

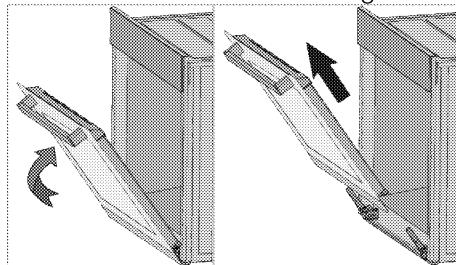
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



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



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



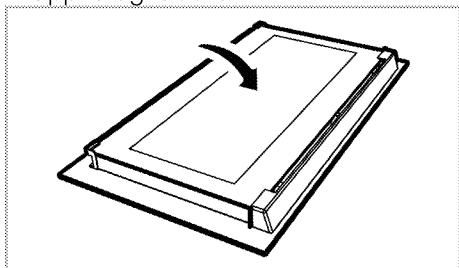
**i** Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

## Ta bort luckans innerglas

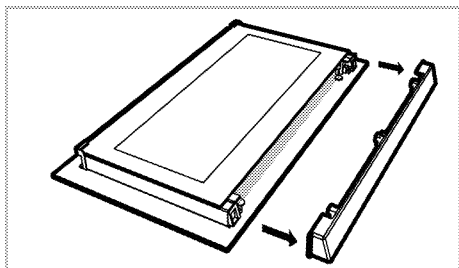
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

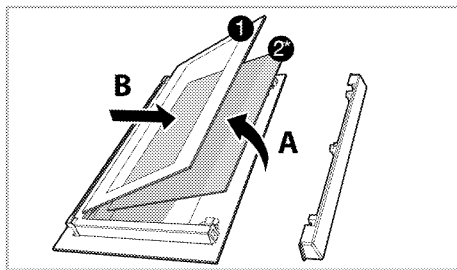
1. Öppna ugnsluckan.



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



3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2\* Inre glaspanelen (Den kanske inte finns på din produkt.)
4. Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel (2); Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).
5. Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. (Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel). Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1).
6. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den innersta glaspanelen (1) i den nedre plastplatsen.
7. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

## Byta ugnslampan

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

**i** Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 13*.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

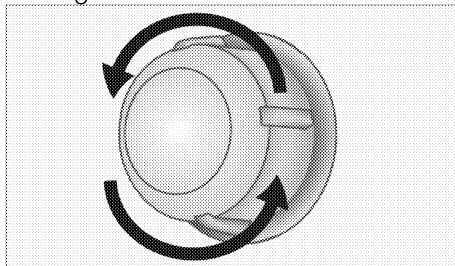
**i** Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

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

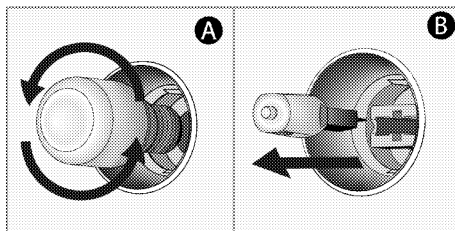
**i** Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

## Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



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



4. Montera glasplattan på nytt.

## 8 Felsökning

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

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

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

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

### **Produkten fungerar inte.**

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

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

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

### **Ugnen värms inte upp.**

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



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

