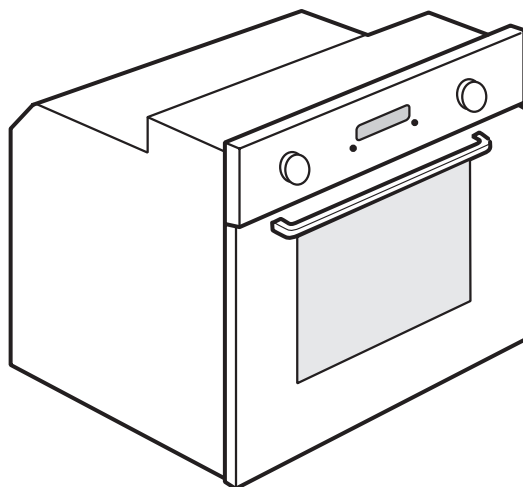


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- SE** Bruksanvisning och underhållsinstruktioner
- NO** Bruks- og vedlikeholdsmanual
- DK** Vejledning i brug og rengøring
- FI** Käyttö- ja huolto-ohjeet
- GB** User and maintenance manual

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för fara och följande ord:



FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att försaka svåra skador.



VARNING

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan försaka svåra skador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du skall undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ noggrant dessa instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptertrådar eller förlängningsladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementer eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmelementet.

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Vid problem, kontakta Kundtjänst. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbelen innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnen (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter på tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

Under användning:


- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över botten, för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet värslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följderna om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgormar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna ugn är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkad i överensstämmelse med europadirektiv (CE) 1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med påföljande tillägg) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.
- **Viktigt:** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Programmeraren fungerar inte:

- På displayen visas "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och sätt på ugnen igen för att se om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress,
- telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

RENGÖRING



VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten bör du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa.

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr trasa.

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBS: Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende på modell):

VIKTIGT: använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repanda svampar, stålull eller ugnsrengöringsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

ATT TA AV UGNLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (Bild 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (Bild 2).

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

1. För in gångjärnen på sina platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

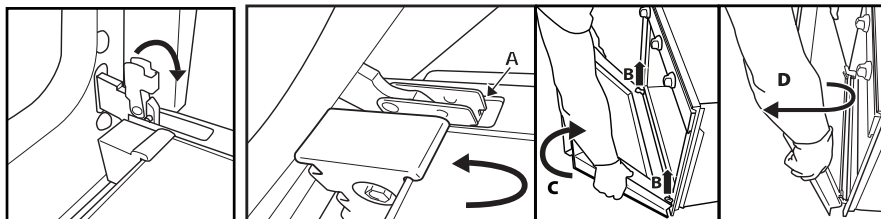


Bild 1

Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (Bild 3).
2. Dra ut grillelementet (Bild 4) en aning, och sänk det (Bild 5).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

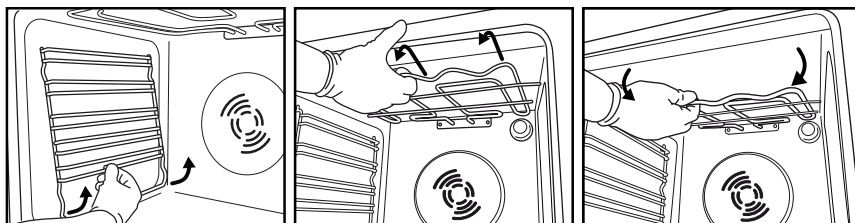


Bild 3

Bild 4

Bild 5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet (Bild 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet (Bild 7).
3. Återanslut ugnen till elnätet.

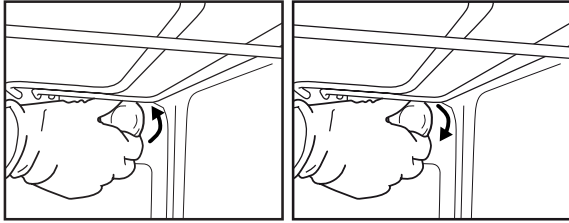


Bild 6

Bild 7

OBS:

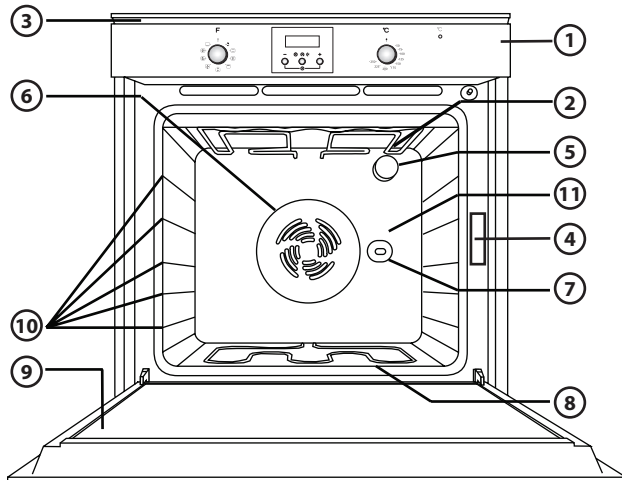
- Använd endast glödlampor med följande märkdata: 25-40 W/230 V, typ E-14, T 300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylsystem (på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampor
6. Ventilationssystem för bakning (på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (beroende på modell)
8. Nedre ugnselement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Bakre vägg

OBS:

- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

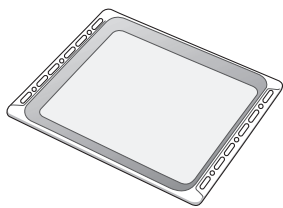


Bild 1

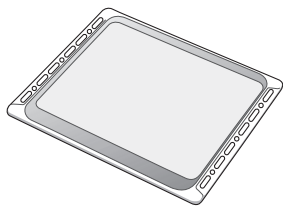


Bild 2

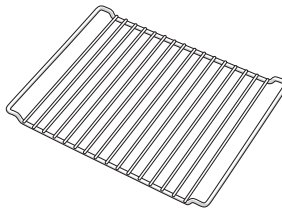


Bild 3

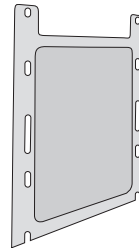


Bild 4

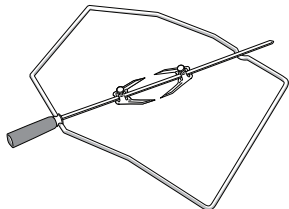


Bild 5

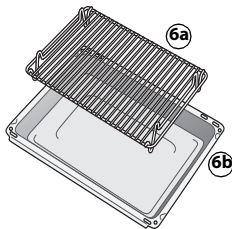


Bild 6

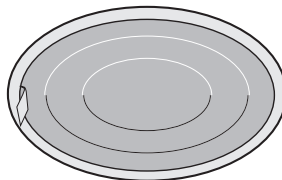


Bild 7

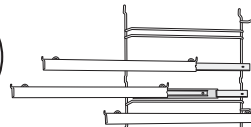


Bild 8

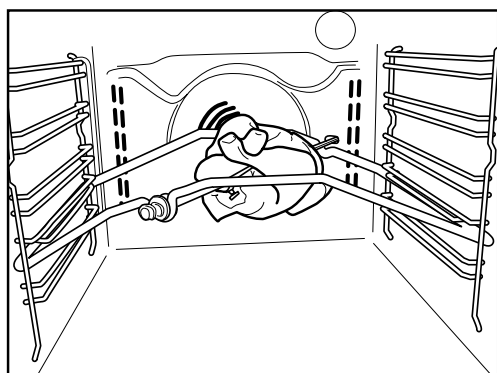


Bild 9

Långpanna (Bild 1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

Bakplåt (Bild 2)

Kan användas för att baka småkakor, sockerkakor och pizza.

Galler (Bild 3)

För grillning av mat eller som stöd för bakplåtar, kakformar och andra kokkärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

Katalytiska sidopaneler (Bild 4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

Roterande grillspett (Bild 5)

Använd grillspettet såsom visas i Bild 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

Grillset (Bild 6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

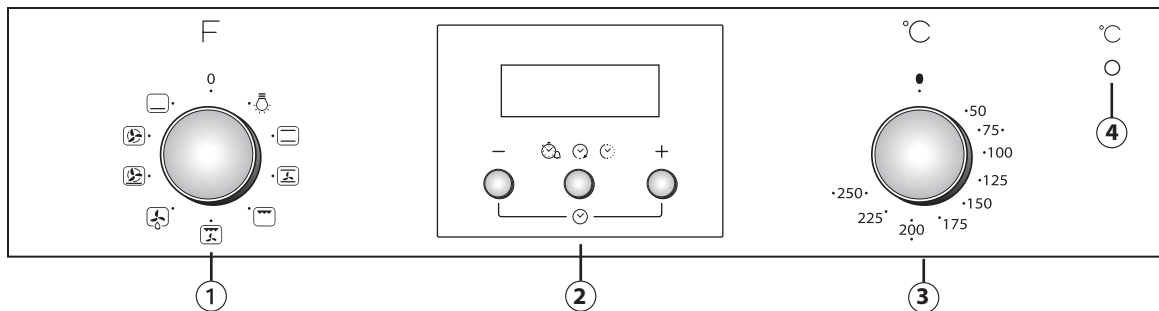
Fettfilter (Bild 7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre väggen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

Utdragbara hyllplan (Bild 8)

De gör att gallerhyllor och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

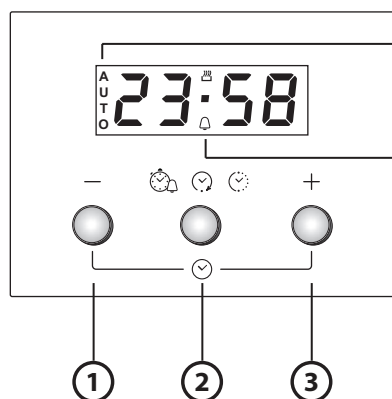


1. Vred för val av funktion
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatvred
4. Termostatens kontrollampa - röd

ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatvredet medurs till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när inställd temperatur har uppnåtts. Vrid tillbaka vredet till "0" när du är klar med tillagningen.

ATT ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knapp -: för att ändra det värde som visas på displayen
2. Knapp : för att välja de olika inställningarna:
Timer
Tillagningstid
Inställning av sluttid för tillagning
3. Knapp +: för att öka det värde som visas på displayen

- A.** Symbolen visar att timerfunktionen är igång
- B.** Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

Inställningar före första användningen

Inställning av klockslag och typ av akustisk signal.

Då ugnen kopplas till strömförande nät, visas **AUTO** och 0.00 blinkande på displayen. För att ställa in klockslag, tryck på knapparna - och + samtidigt: den mittersta pricken blinkar. Ställ in klockslag med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knapparna -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. För att ändra klockslag, gör så som beskrivs ovan.



Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck på mittknappen en längre stund: displayen visar 0.00 och klocksymbolen blinkar. Ställ in timern med hjälp av knapparna + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klockan lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visualisera nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.











Inställning av tillagningstid

Efter att ha valt tillagningssätt och temperatur med vreden, tryck på mittknappen: displayen visar nu 0.00 och klocksymbolen blinkar. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas **dur** och 0.00 efter varandra, och **AUTO** blinkar. Ställ in tillagningstid med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visualisera återstående tillagningstid och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen under 2 sekunder, och tryck sedan ännu en gång på den. Då tiden runnit ut släcks symbolen och ljudsignalen lyder och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturvredet till noll och tryck på mittknappen under två sekunder för att stänga av tillagningen.

















Att fördröja sluttiden på tillagningen












Efter att ha valt tillagningstid, tryck på mittknappen: på displayen visas *End*, sluttid för tillagning och **AUTO** blinkande i sekvens. Tryck på knappen + för att visualisera önskad sluttid för tillagning (tillagningen kan fördröjas maximalt 23 timmar och 59 minuter). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag, symbolen  släcks och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visualisera sluttid för tillagning och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen, och tryck sedan två gånger till på den. I slutet av nedräkningen tänds symbolen  och ugnen startar valt tillagningssläge.



TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	OFF	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	ÖVER/ UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatsens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	ÖVER/UNDERV. +FLÄKT	För att baka tårta med flytande fyllning (söt eller kryddad) på en nivå. Denna funktion kan även användas för tillagning på två nivåer. Låt maträtterna växla läge i ugnen under kottiden för att få en jämnare tillagning. Använd ugnsfals 2 då du endast använder en nivå, och använd ugnsfalsarna 2 och 4 då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	GRILL	För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen.
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under kottiden för att få en jämnare tillagning. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	UPPTINING	För att snabba på upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	UNDRE + VARMLUFT	Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling.
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, tårter) på maximalt två ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör placera rätten på den 2:a ugnsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugnsfalsen, och förvärm ugnen.
	NEDRE UGNSELEMENT	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Denna funktion kan även användas för långsam tillagning, så som grönsaker och köttgrytor. Då bör du använda den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid: (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit choux		Ja	2	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	100	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid: (min)	Tillbehör
Vol-au-vent/Smördegbröd		Ja	2	175-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/Gratänger		Ja	2	200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1kg		Ja	2	200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/Kanin/Anka 1kg		Ja	2	200	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3kg		Ja	1/2	200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	175-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	175-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	grill
Fisk i skivor, filéer		Ja	4	200	20-30	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/grillspett/revbensspjäll /hamburgare		Ja	4	200	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ugnsfals 2: ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1kg		-	2	200	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Ben		-	2	200	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	200	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid: (min)	Tillbehör
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (då detta är möjligt). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

ANM: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas i bild.

ANM: Tillagningstider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt, och som skall tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på kvantitet mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan - om tillagningen inte blir som du tänkt - övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de skall placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "ÖVER/UNDERV. +FLÅKT" (på vissa modeller) kan du samtidigt, på olika nivåer, tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller frukt-pajer), använd funktionen "ÖVER/UNDERV. +FLÅKT" (på vissa modeller). Om kakkbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
 - Då du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått.
- Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp kötsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp kötsafter är det lämpligt att placera en långpanna med en halv liter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningfunktion (endast på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som skall jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil forårsake alvorlige skader.



ADVARSEL

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, kan forårsake alvorlige skader.

Alle sikkerhetsmeldingene gir spesifikke detaljer om potensiell risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksjonene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker i følge produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut deler av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innbygde apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble adapterkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpset skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdelene og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks.: oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekke over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokereidskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømmledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

INSTALLASJON

Når du har pakket ut ovnen, kontroller at den ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller Serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ovnen tas ut av polystyrolbunnen kun rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90 °C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

ELEKTRISK TILKOBLING

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikker som den som er vedlagt av produsenten (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg til alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern kartongbiter, plastfilm og klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehøret fra ovnen og varm den opp ved 200 °C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmaterialene.

Under bruk:

- Utsett ikke døren for belastning, da den kan skades.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON



Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkulerings symbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparing

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i koketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke, emaljerte eller lakkerte former, da de absorberer varmen mer effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den sammenlagte steketiden er over. Hvis matvaren har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

SAMSVARERKLÆRING

- Denne ovnen er beregnet på å komme i kontakt med mat og samsvarer med den europeiske bestemmelsen (CE) nr. 1935/2004 og er utformet, produsert og solgt i overensstemmelse med de sikkerhetsmessige kravene i "Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer), og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

- Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **VIKTIG:** Under selvrengingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon").

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

- Dersom displayet viser "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven "F".

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkningsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen,
- nøyaktig ovnstype og -modell,
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen), servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen,
- din adresse,
- ditt telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til et **autorisert servicesenter** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

RENGJØRING

- ⚠ ADVARSEL**
- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
 - Ovnens må kun rengjøres når den er avkjølt.
 - Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.

Ovnen utvendig

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en fuktig klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnen innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på emaljeoverflatene og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lange tilberedningstider eller ved tilberedning av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

- Legg tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

Rengjøring av bakpanelet og de katalytiske sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubber eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem de selvrensende egenskapene.

- Slå på ovnen uten mat på 200 °C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

- ⚠ ADVARSEL**
- Bruk vernehansker.
 - Vent til apparatet er helt avkjølt før du utfører følgende operasjoner.
 - Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeid.

FJERNING AV DØREN

Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (Fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (Fig. 2).

Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

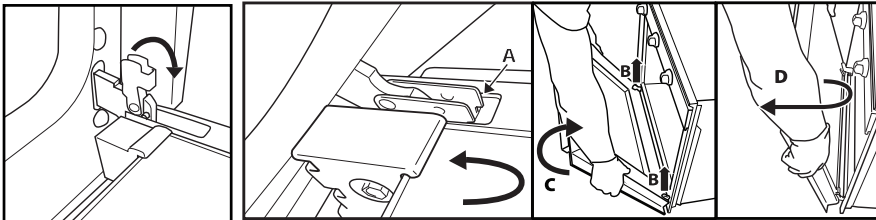


Fig. 1

Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (Fig. 4) og senk det (Fig. 5).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

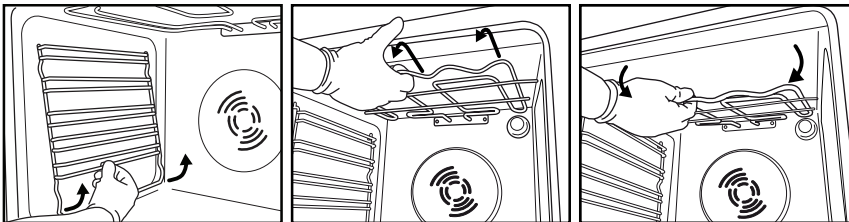


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen (Fig. 7).
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

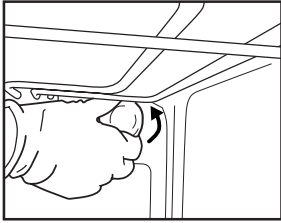


Fig. 6

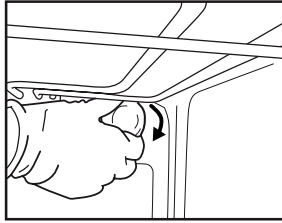


Fig. 7

MERK:

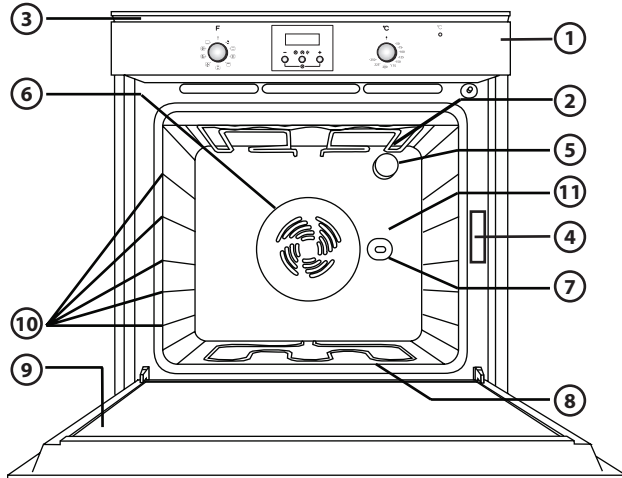
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølssystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Viftesystem for baking (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

MERK:

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(for tilbehør som følger med ovnen, se teknisk blad)

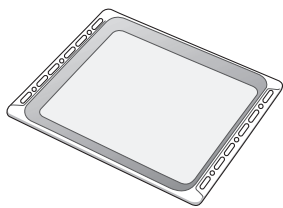


Fig. 1

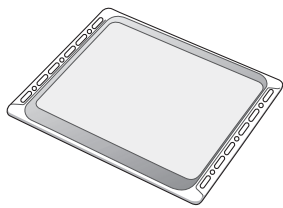


Fig. 2

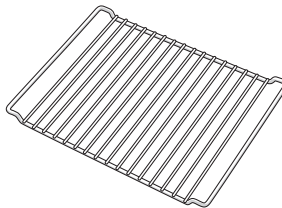


Fig. 3

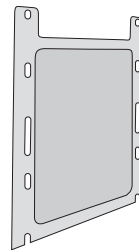


Fig. 4

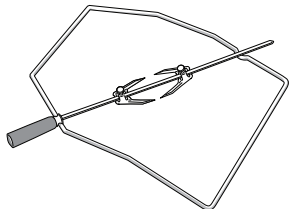


Fig. 5

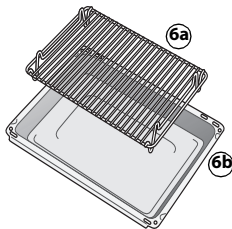


Fig. 6

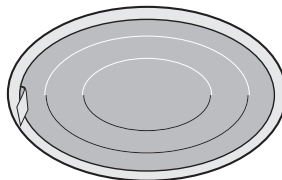


Fig. 7

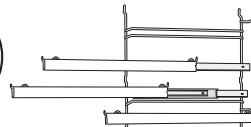


Fig. 8

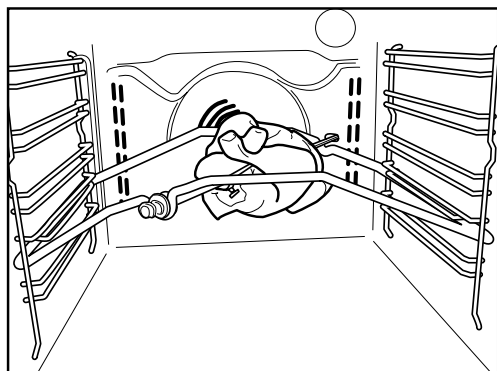


Fig. 9

Langpanne (Fig. 1)

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

Stekebrett (Fig. 2).

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

Rist (Fig. 3).

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

Selvrensende sidepaneler (Fig. 4)

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

Grillspidd (Fig. 5)

Bruk grillspiddet som angitt på Fig. 9. Les også avsnittet "Råd og forslag ved bruk" for flere tips.

Grillpannesett (Fig. 6)

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

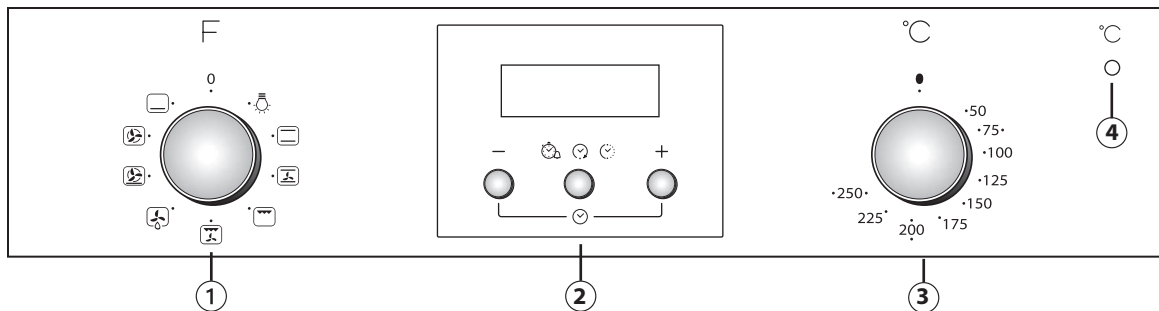
Fettfilter (Fig. 7)

Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakpanelet i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

Skyvbare hyller (Fig. 8)

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

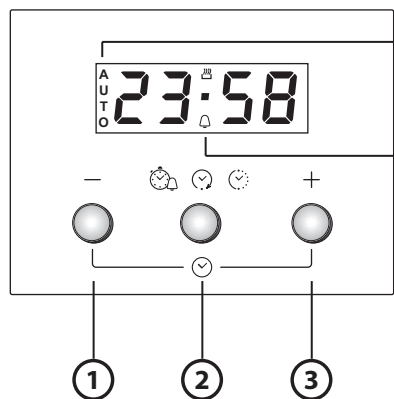


1. Bryter for valg av funksjoner
2. ELEKTRONISK PROGRAMMERER
3. Termostatbryter
4. Rødt termostatlys

BRUK AV OVNEN

- Drei funksjonsbryteren til ønsket stekefunksjon
Lyset i ovnen vil tennes.
 - Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.
Termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur
- Etter tilberedning dreies bryterne til "0".

BRUKE DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN



1. Knapp - : for å senke verdien som vises på displayet
2. Knapp : for å velge de ulike innstillingene:
 - a. Varselur
 - b. Tilberedningstid
 - c. Innstilling av tidspunktet for endt tilberedning
3. Knapp + : for å øke verdien som vises på displayet

- A.** Symbolet viser at varseluret er i funksjon
- B.** **AUTO**-symbolet bekrefter at innstillingen er gjort

Klargjøring for første gangs bruk

Stille inn klokkeslettet og tonen på lydsignalet.

Når ovnen kobles til strømnettet, blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. For å stille inn klokkeslettet, trykker du samtidig på knappene - og +: Prikken i midten blinker. Still inn klokkeslettet med knappene + og -. Når ønsket verdi er stilt inn, trykker du på midtknappen. Displayet viser "ton 1". For å velge ønsket tone, trykker du på knappen -. Når ønsket tone er stilt inn, trykker du på midtknappen. Gjør som beskrevet ovenfor når du vil endre klokkeslettet.



Innstilling av varseluret

For å stille inn varseluret trykker du lenge på midtknappen: Displayet viser 0.00 og klokkesymbolet blinker. Still inn varseluret med knappen + (maksimal programmerbar verdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtellingen begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet, klokkesymbolet fortsetter å lyse og bekrefter at varseluret er stilt inn. For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen igjen.











Innstilling av tilberedningstid

Når du har valgt tilberedningsmåte og temperatur med bryterne, trykker du på midtknappen: Displayet viser 0.00 og klokkesymbolet blinker. Trykk på midtknappen igjen: På displayet vises og 0.00 vekselvis og **AUTO** blinker. Still inn tilberedningstiden med knappene + og - (maksimal programmerbar verdi er 10 timer). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se gjenværende tilberedningstid og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen i 2 sekunder og deretter trykker du på den en gang til. Når den innstilte tiden er ute, slår symbolet seg av, det høres en alarm og **AUTO** blinker på displayet. Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen. Sett funksjons- og temperaturbryteren tilbake til null, og trykk på midtknappen i to sekunder for å avslutte tilberedningen.

















Utsette tidspunktet for endt tilberedning

Når du har valgt tilberedningstid, trykker du på midtknappen: Displayet viser **Endt**, tidspunktet for endt tilberedning og **AUTO** blinker vekselvis. Trykk på knappen **+** for å se ønsket tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan utsettes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, symbolet  slår seg av, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se tidspunktet for endt tilberedning og om nødvendig endre det, trykker du på midtknappen og deretter trykker på den to ganger til. Etter nedtellingen tenner symbolet  og ovnen fortsetter med valgt tilberedningsmåte.



TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRUYTER		
	OFF	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	LAMPE	For å slå lyset i ovnen på/av .
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett enkelt nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slår seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	KONVEKSJONSSTEKING	For å bake kaker med flytende fyll (salte eller søte), på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Det anbefales å forvarme ovnen før tilberedningen.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	NEDERSTE + VIFTE	For tilberedning på én rille f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling.
	VARMLUFT	Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.
	UNDERVARME	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1. /2. rille. Funksjonen kan også brukes for langsom tilberedning, som f.eks. grønnsaker og kjøttstuing; bruk 2. rille i dette tilfellet. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	160-175	20-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 1: panne på rist Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 1: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør
Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/posteier		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser/grillspyd/sviner ibbe/hamburgere		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Grillet kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
Grillet kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	200	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	200	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

MERK: Symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

MERK: Tilberedningstider og temperaturer gjelder for omtrent 4 porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Hvordan man leser steketabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på et eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du de som er høyere. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke "KONVEKSJONSSTEKING"-funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpinkerer fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger "KONVEKSJONSSTEKING"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

- Man kan bruke hvilken som helst stekeform eller panne som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
 - Når man ønsker å grille kjøttstykker og oppnå en jevn stek, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må man øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.
- Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å unngå at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før stekingen starter og som skal benyttes når stekingen er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

Pizza

Brettene må oljes forsiktig slik at pizzaen blir sprø også på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

Det anbefales alltid å tildekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20-25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.



ADVARSEL

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, medmindre disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt gå i brand. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordampes let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

OPSTILLING

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min 90°C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovenns nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovenns øverste kant ikke spærres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

Under brug:


- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledninger på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnens må ikke udsættes for opløsningsmidler.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

- Ovnens bør kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke farver med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Denne ovn er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op:

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Døren er blokeret:

- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **Vigtigt:** Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes Service. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICE

Før Service kontaktes:

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen
- Ovntype og -model
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

RENGØRING

-  **ADVARSEL** - Anvend ikke damprensere.
- Ovnen skal være kold, når den rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

Ovnens yderside

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud.

- Rengør overfladerne med en fugtig klud. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

Ovnens inderside

VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skraber, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensninger, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOJDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOJDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

VIGTIGT: Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.

- Varm den tomme ovn op til 200°C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (Fig. 1).
3. Luk døren til blokeringsmekanismen (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (Fig. 2).

Genmontering af døren:

1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk døren.

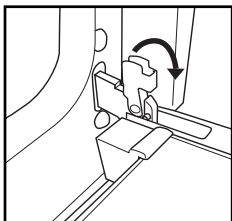


Fig. 1

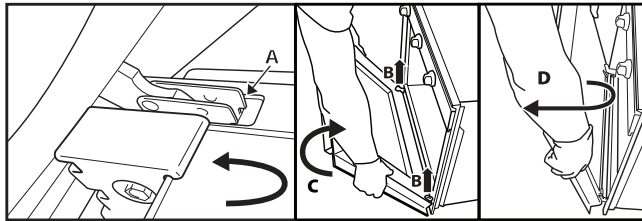


Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (Fig. 3).
2. Træk let ud i varmelementet (Fig. 4), og sænk det (Fig. 5).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

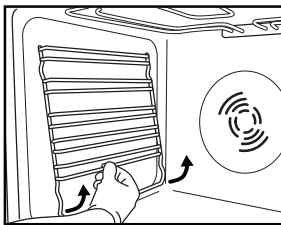


Fig. 3

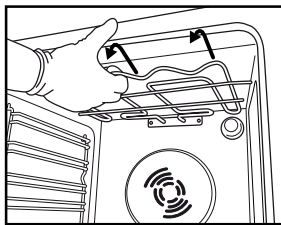


Fig. 4

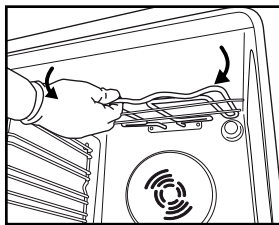


Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (Fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen (Fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

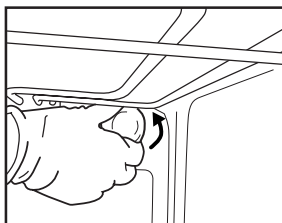


Fig. 6

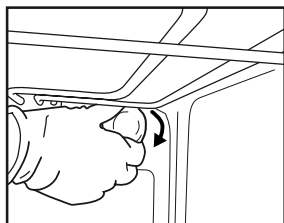


Fig. 7

BEMÆRK:

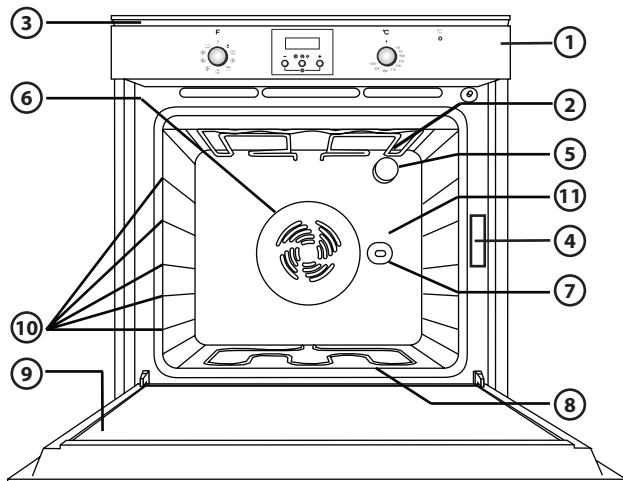
- Brug udelukkende 25-40 W/230 V glødelamper, type E-14, T300°C.
- Pærene kan købes hos Service.

VIGTIGT:

- Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.

VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Ovnlys
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Ovndør
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

BEMÆRK:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)

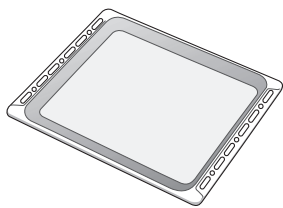


Fig. 1

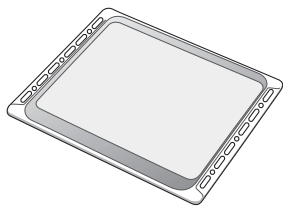


Fig. 2

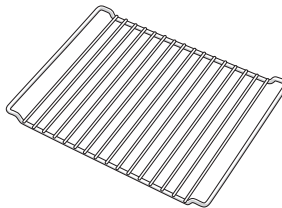


Fig. 3

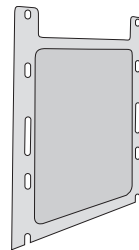


Fig. 4

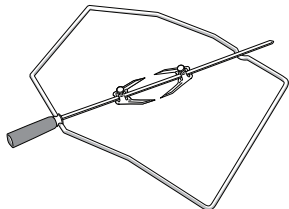


Fig. 5

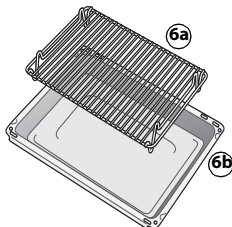


Fig. 6

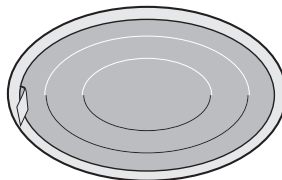


Fig. 7

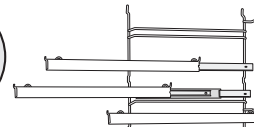


Fig. 8

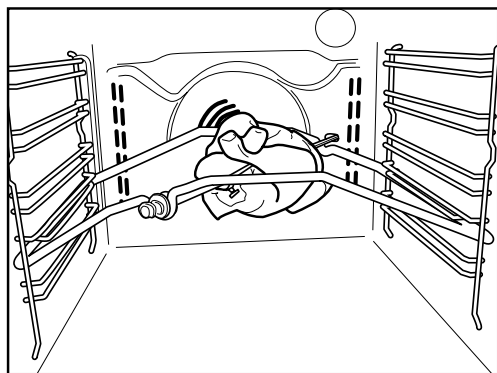


Fig. 9

Drypebakke (Fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af drypebakken, så fedtstænk og røg undgås.

Bageplade (Fig. 2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

Rist (Fig. 3)

Til grilning af mad eller som en støtte for gryder, kageforme og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovnens ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

Katalytiske sidepaneler (Fig. 4)

Disse paneler har en special mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrens cyklus efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

Drejespid (Fig. 5)

Brug drejespiden som angivet på Fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

Grillpandesæt (Fig. 6)

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

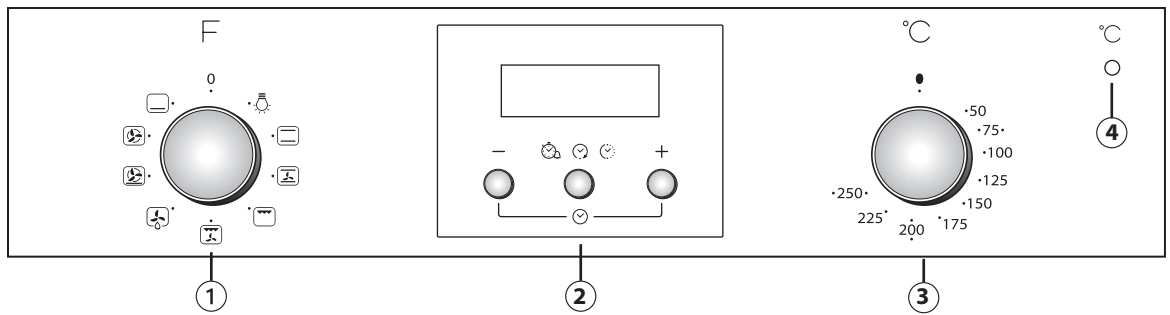
Fedtfilter (Fig. 7)

Skal **kun** bruges ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnrummets bagvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

Glideskinner (Fig. 8)

Gør det muligt at trække ristene og drypebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



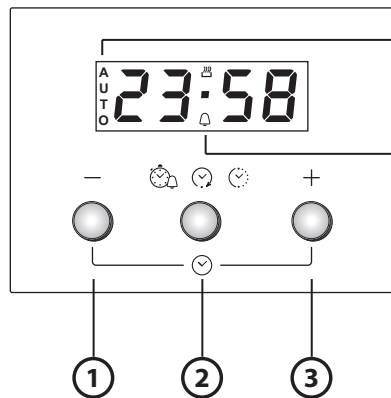
1. Vælgerknop
2. Elektronisk programmeringsfunktion
3. Termostatknop
4. Rød termostatkontrollampe

BRUG AF OVNE

- Drej vælgerknappen til den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.
- Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. Knappen - : til at mindske værdien vist på displayet
2. Knappen : til valg af forskellige indstillinger:
 - a. Timer
 - b. Tilberedningstid
 - c. Indstilling af tidspunkt for endt tilberedning
3. Knappen + : til at øge værdien vist på displayet

- A.** Symbolet angiver, at timerfunktionen er aktiv
- B.** **AUTO**-symbolet bekræfter, at indstillingen er udført

Indstilling ved første brug

Indstilling af klokkeslættet og lydsignalets lyd.

Efter tilslutning af ovnen til strømforsyningen blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. Indstilling af klokkeslættet: Tryk samtidigt på knapperne - og +. Prikken i midten blinker. Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -. Tryk på den midterste knap, når det ønskede klokkeslæt er valgt. Displayet viser "ton 1". Tryk på knappen - for at vælge den ønskede lyd. Tryk på den midterste knap, når den ønskede lyd er valgt. Gå frem som beskrevet herover for at ændre klokkeslættet.



Indstilling af timeren

Timeren indstilles ved at trykke i lang tid på den midterste knap, til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Indstil timeren med knappen + (den maksimalt programmerbare værdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet, og klokke-symbolet forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet. For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap igen.











Indstilling af tilberedningstiden

Når tilberedningsfunktionen og temperaturen er indstillet ved hjælp af knapperne, skal du trykke på den midterste knap: Displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Tryk på den midterste knap igen: Displayet viser og 0.00 i rækkefølge, og **AUTO** blinker. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og - (den maksimalt programmerbare værdi er 10 timer). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise den resterende tilberedningstid og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap i 2 sekunder og derefter trykke på knappen endnu en gang. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og **AUTO** blinker på displayet. Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet. Stil funktions- og temperaturknappen på nul, og tryk på den midterste knap for at afslutte tilberedningen.

















Udskydelse af tidspunktet for endt tilberedningen



















Tryk på den midterste knap, når du har valgt tilberedningstiden: Displayet viser **End**, og tidspunktet for endt tilberedelse og **AUTO** blinker i rækkefølge. Tryk på knappen + for at vise det ønskede tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan udskydes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, symbolet  slukker, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise tidspunktet for endt tilberedning og eventuelt ændre det skal du trykke på den midterste knap og derefter trykke på knappen igen to gange. Når nedtællingen er færdig, tænder symbolet , og ovnen fortsætter med den valgte tilberedningsfunktion.



TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	LAMPE	Til tænding/slukning af ovenlyset.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.
	VARMLUFTSBAGNING	Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Forvarm ovnen inden tilberedningen.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Anbring maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovenlågen være lukket.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovenlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	VARMLUFT	Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.
	UNDERVARME	Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også bruges til langtidstilberedning af f.eks. grøntsags- og kødragout. I dette tilfælde skal 2. ribbe bruges. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Kageform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller kageform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
Småkager		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focciaboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 1: bradepande på rist Ribbe 3: dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 1: dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	175-200	40-50	Kageform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Voulevant/butterdejsnitter		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	rist
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	20-30	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spare ribs/hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes). Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

NB: Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

NB: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmlufffunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.


Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25°C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. 1 time.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia viestejä. Lue ne aina ja noudata niitä.

-  Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

VAARA

Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

VAROITUS

Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

Kaikkissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä sähköverkkoon voidaan tehdä laitteen ollessa kalusteen sisällä.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä sovitteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat tai taitamattomat henkilöt (eivätkä myöskään lapset), ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta heitä laitteen käytössä.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuumun ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukoja.
- Käytä uunikintaita kun otat vuoat ja varusteet uunista. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksen varmista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin viressä olevien keittiökaluksien oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi poistaaksesi eristysmateriaalien ja suojarasvan hajun ja käryn.

Käytön aikana:


- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä kuumaan uuniin. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastokäyttöä varten.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan Euroopan direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Sammuta uuni 10 - 15 minuuttia ennen kuin kokonaiskypsennysaika päättyy. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä.

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

- Tämä uuni on suunniteltu käytettäväksi kosketuksissa elintarvikkeisiin, se vastaa Euroopan neuvoston asetusta (CE) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännittdirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

- Varmista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Luukku jää lukkoon:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **TÄRKEÄÄ:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

- Jos näytössä näkyy "F" ja jokin numero, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Sammuta laite ja kytke se päälle uudelleen nähdäksesi toistuuko häiriö.

Jos vika yllä mainittujen tarkistusten jälkeen ei ole korjautunut, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.

Ilmoita aina:

- vian laatu,
- uunin tyyppi ja malli,
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisäosan oikealla puolella (näkyvässä kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

SERVICE



0000 000 00000

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteys **valtuutettuun huoltopisteeseen**, jotta voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä.

PUHDISTUS



VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se on jäähtynyt.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

Uunin ulkopinta

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Mikäli tällainen aine joutuu vahingossa kosketuksiin uunin kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinta kuivalla liinalla.

Uunitila

TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnan ja luukun lasin.

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana sellaisen kerrostumien ja tahrojen poistamiseksi, jotka johtuvat ruoanjäänteistä (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä erityisesti uunille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata valmistajan ohjeita.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella. Uunin puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

HUOM. Sellaisten elintarvikkeiden pitkän kypsennyksen aikana, jotka sisältävät paljon vettä (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) luukun sisäpuolelle ja tiivisteen ympärille voi muodostua kosteutta. Kuivaa liinalla tai sienellä kun uuni on jäähtynyt.

Varusteet:

- Laita varusteet likoamaan astianpesuaineeseen käytön jälkeen. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa aiheuttaen itsepuhdistusominaisuuksien heikkenemisen.

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä lämpötilassa 200 °C noin tunnin ajan
- Anna sen sitten jäähtyä ja poista mahdolliset ruoanjäänteet sienellä.

VAROITUS

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

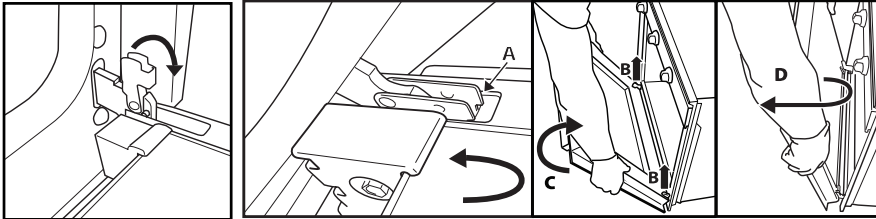
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin, kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukkua, kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.

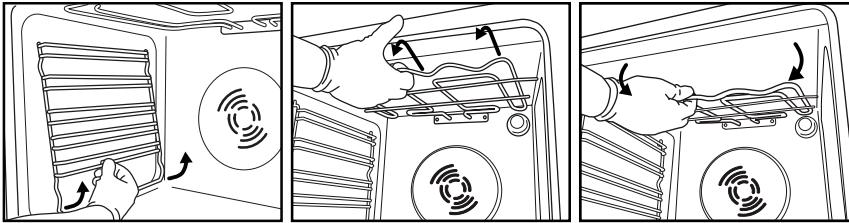


Kuva 1

Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Nosta vastusta hieman (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3

Kuva 4

Kuva 5

LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 6), vaihda lamppu (katso huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen (Kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 6

Kuva 7

HUOM.

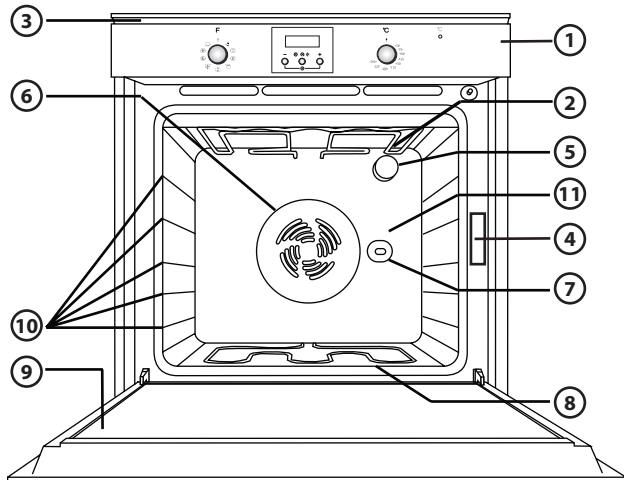
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 V, tyyppi E-14, T300 °C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- **Älä kytke uunia toimintaan ellei lampun suojus ole paikallaan.**

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



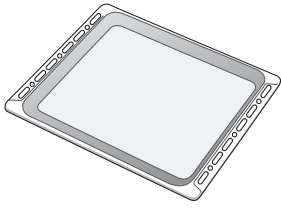
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Paistinvarras (mallikohtainen)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Seinä

HUOM.

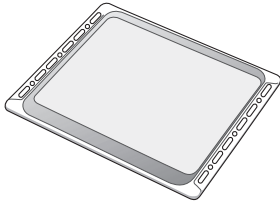
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

YHTEENSOPIVAT VARUSTEET

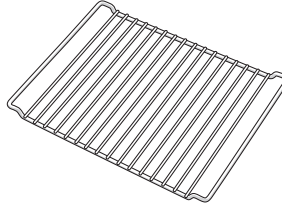
(toimitettujen varusteiden tiedot tuotetietolehtisessä)



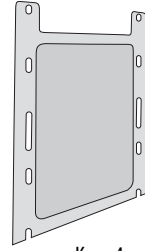
Kuva 1



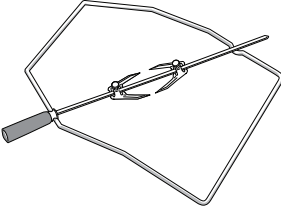
Kuva 2



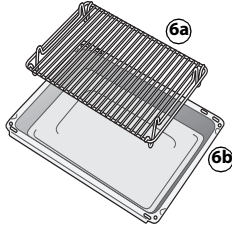
Kuva 3



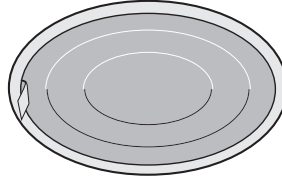
Kuva 4



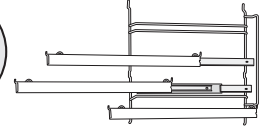
Kuva 5



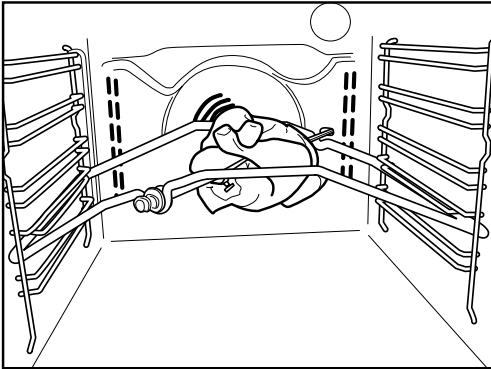
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

Uunipannu (Kuva 1)

Käytetään rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen rutilän alla tai peltinä esimerkiksi lihan, lintujen, kalan kypsentämistä varten vihannesten kera tai ilman. Tilikka vettä uunipannussa estää rasvaroiskeet ja käryn.

Leivinpelti (Kuva 2)

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

Ritilä (Kuva 3)

Käytetään ruoan kypsentämiseen tai kattiloiden, vuokien tai muiden keittoastioiden tukena. Voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle. Ritilä voidaan asettaa kaari ylös- tai alaspäin.

Katalyyttiset sivupaneelit (Kuva 4)

Paneeleissa on erityinen mikrohuokoinen emalipinnoitus, joka imee rasvaroiskeet. On suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistusjako hyvin rasvaisen ruoan kypsentämisen jälkeen (katso PUHDISTUS).

Paistinvarras (Kuva 5)

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

Grillipannusarja (Kuva 6)

Sarjaan kuuluu ritilä (6a) ja emalipannu (6b). Sarja asetetaan rutilälle (3) ja sitä käytetään grillitoiminnossa.

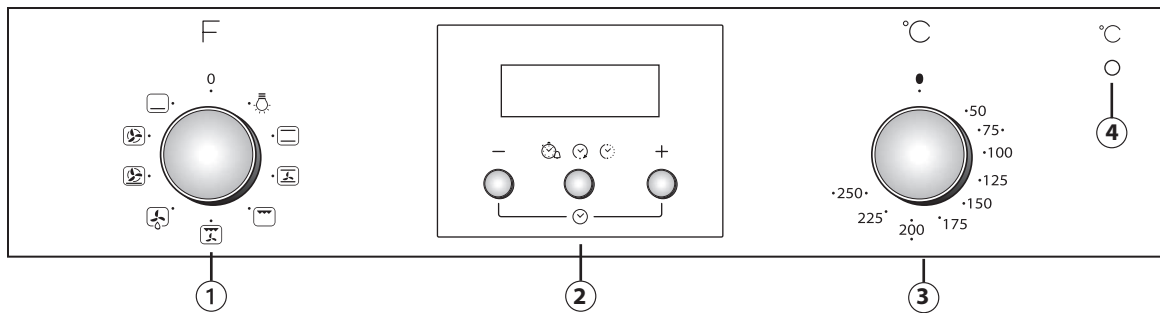
Rasvasuodatin (Kuva 7)

Käytä **vain** rasvaisen ruoan valmistamiseen. Ripusta suodatin uunitilan takaseinälle puhaltimen kohdalle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa ja sitä käytetään kiertoilmatoiminnon kanssa.

Liukuvat hyllyt (Kuva 8)

Niiden avulla ritilät ja uunipannut voidaan vetää ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäviksi kaikkien varusteiden kanssa ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



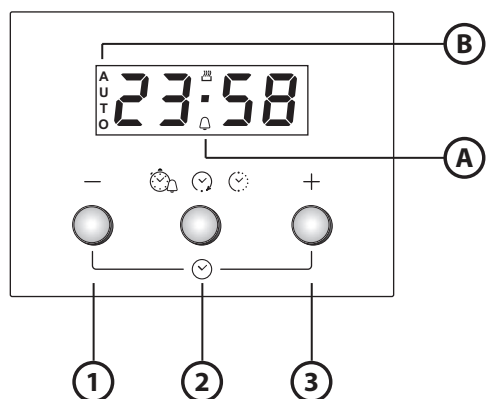
1. Toimintojen valitsin
2. Elektroninen ohjelmointi
3. Lämpötilan valitsin
4. Termostaatin punainen merkkivalo

UUNIN KÄYTTÖ

- Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle. Uunin valo syttyy.
- Käännä lämpötilan valitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle. Termostaatin merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan.

Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon 0.

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. Painike - vähentää näytössä näkyvää aikaa.
2. Painikkeella valitaan uunin asetukset:
 - a. Ajastin
 - b. Toiminta-aika
 - c. Kypsennyksen päättymisaika
3. Painike + lisää näytössä näkyvää aikaa.

- A.** Symboli ilmaisee, että ajastin on kytketty toimintaan.
- B.** Symboli **AUTO** vahvistaa, että asetus on tehty.

Uunin ensimmäisen käyttökerran asetukset

Kellonajan ja äänimerkin asettaminen

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, näytössä vilkkuu sana **AUTO** ja 0.00. Aloita kellonajan asettaminen painamalla samanaikaisesti painikkeita - ja +: keskimäinen piste vilkkuu. Aseta kellonaika painikkeilla + ja -. Valittuasi kellonajan paina keskimäistä painiketta. Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1). Valitse haluamasi äänimerkki painikkeella -. Valittuasi äänimerkin paina keskimäistä painiketta. Kellonaikaa voi myös muuttaa edellä kuvatulla tavalla.



Ajastimen asettaminen

Aloita ajastimen asettaminen painamalla keskimäistä painiketta pitkään: näytössä näkyy 0.00 ja kellon symboli vilkkuu. Aseta ajastimen aika painikkeella + (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 23 tuntia 59 minuuttia). Ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy kellonaika, ja palava kellon symboli ilmaisee, että ajastin on asetettu. Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen keskimäistä painiketta.











Toiminta-ajan asettaminen

Valittuasi uunin toiminnon ja asetettuasi lämpötilan valitsimilla paina keskimäistä painiketta: näytössä näkyy 0.00 ja kellon symboli vilkkuu. Paina uudelleen keskimäistä painiketta: symboli ja 0.00 näkyvät näytössä peräkkäin ja sana **AUTO** vilkkuu. Aseta toiminta-aika painikkeilla + ja - (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 10 tuntia). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua, ja sana **AUTO** vahvistaa, että asetus on tehty. Voit tarkistaa jäljellä olevan toiminta-ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimäistä painiketta kaksi sekuntia ja painamalla painiketta sen jälkeen vielä toisen kerran. Asetetun ajan päätyttyä symboli sammuu, uunista kuuluu äänimerkki ja sana **AUTO** vilkkuu näytössä. Voit vaimentaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Kypsennyksen päätyttyä käännä toimintojen ja lämpötilan valitsimet noltaan ja paina keskimäistä painiketta kaksi sekuntia.

















Kypsennyksen päättymisajan asettaminen


















Valittuasi toiminta-ajan paina keskimmistä painiketta: näytössä näkyy *End.* ja kypsennyksen päättymisaika ja sana **AUTO** vilkkuvat peräkkäin. Voit tarkistaa päättymisajan painamalla painiketta + (päättymisajan voi asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhemmäksi). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja symboli  sammuu. Näkyvissä oleva sana **AUTO** vahvistaa tehdyn asetuksen. Voit tarkistaa kypsennyksen päättymisajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimmistä painiketta ja painamalla samaa painiketta uudelleen kaksi kertaa. Kun asetettu viiveaika on kulunut loppuun, symboli  syttyy ja valittu uunin toiminto käynnistyy.




TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOJEN VALITSIN		
	OFF	Toiminnan pysäyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	VALO	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 2 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. Esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	GRILLI	Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahdaminen. Laita ruoka kannatintasolle 4. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kannatintasolle 3 ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukku on pidettävä kiinni grillauksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahdapaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kannatintasolle 1 tai 2 ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukku on oltava kiinni paistamisen aikana.
	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkaussessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA	Kypsentyminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linnut.
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien valmistus samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja samanaikaisesti ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Jos paistat yhdellä tasolla, käytä kannatintasoa 2. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	ALALÄMPÖ	Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Toimintoa voi käyttää myös esimerkiksi vihannesten ja pataruokien hitaaseen hauduttamiseen. Käytä tällöin kannatintasoa 2. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	150–175	35–90	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	150–170	30–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	2	150–190	30–85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	150–190	35–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Pikkuleivät / täytetyt leivonnaiset		Kyllä	2	160–175	20–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	150–175	20–45	Taso 3: ritilä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	175–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	170–190	35–45	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	100	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	100	130–150	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190–250	12–50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	190–250	25–50	Taso 1: uunivuoka ritilän päällä Taso 3: uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10–15	Taso 1: Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1–3	250	10–20	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	175–200	40–50	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	175–190	55–65	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Vannikkeet/voitaikinalaivon naiset		Kyllä	2	175–200	20–30	Unipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	175–200	25–45	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: unipannu/leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	2	200	45–55	Unipannu ritilän päällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80–110	Unipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50–100	Unipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80–130	Unipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175–200	40–60	Unipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175–200	50–60	Uunivuoka ritilän päällä
Paahtoleipä		Kyllä	4	200	2–5	grilli
Kalafileet/viipaleet		Kyllä	4	200	20–30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: unipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30–40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: unipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: unipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	Taso 2: varras
						Taso 1: unipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	200	35–45	Uunivuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Karitsan koipi/potka		-	2	200	60–90	Unipannu tai uunivuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Uuniperunat		-	2	200	45–55	Unipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Vihannesgratiini		-	2	200	20–30	Uunivuoka ritilän päällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Lasagne ja liha		Kyllä	1–3	200	50–100	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Liha ja perunat		Kyllä	1–3	200	45–100	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Kala/vihannekset		Kyllä	1–3	175	30–50	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä

Taulukossa mainitut ajat tarkoitettu ajastettuun kypsennykseen (mallikohtainen toiminto). Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.

Huom. Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.

Huom. Paistoajat ja lämpötilat ovat noin neljälle annokselle.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto paistettaessa samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paisto aika alkaa hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat ovat viitteellisiä, ja ne riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Suositeltavaa on käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita voidaan käyttää. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista. Paistaessasi runsaasti vettä sisältäviä ruokia esilämmitä uuni.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla "PERINTEINEN LEIVONTA" (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Kakut

- Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kaku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kaku ei mahdollisesti kohoa tasaisesti reunoilta.
- Jos kaku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa "PERINTEINEN LEIVONTA" (mallikohtainen). Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täyteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihaliemiä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut.

Lihaa grillattaessa ritilän alle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä, nesteen keräämiseksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (mallikohtainen varuste)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja lintuja, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla, ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen tuen päälle. Käryn välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi on suositeltavaa laittaa ensimmäiselle tasolle uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Muovikahvan avulla ruoka voidaan ottaa uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta myös pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarella pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Kohotusaika on tässä toiminnossa noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph “Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function”).

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE



0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

! WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

- WARNING**
- Use protective gloves.
 - Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
 - Disconnect power before servicing.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

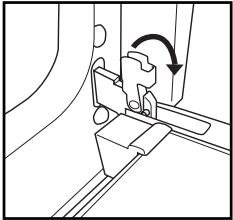


Fig. 1

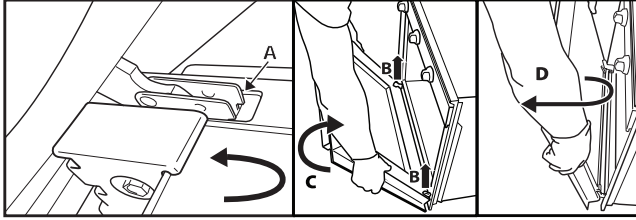


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

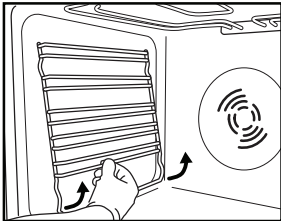


Fig. 3

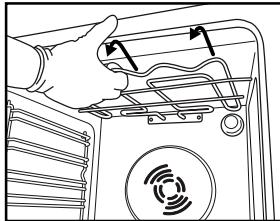


Fig. 4

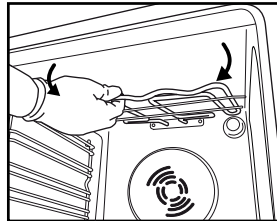


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

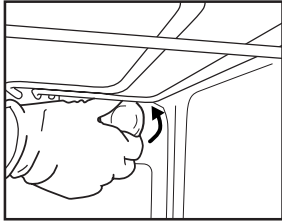


Fig. 6

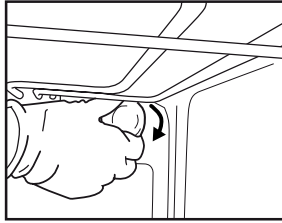


Fig. 7

N.B.:

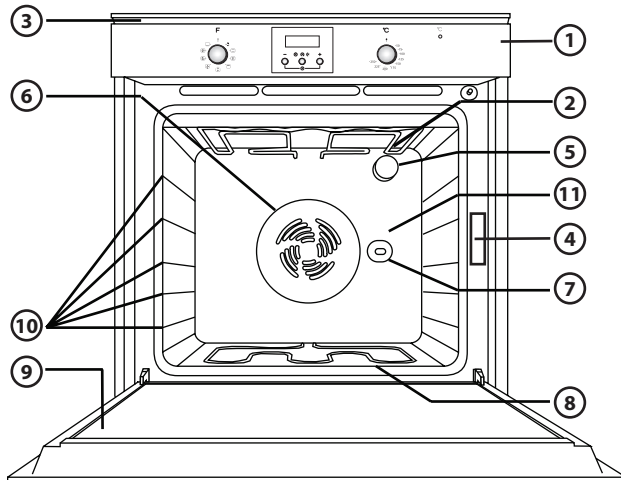
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

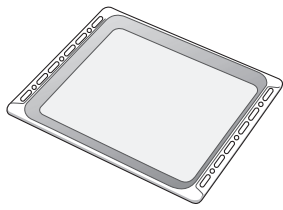


Fig. 1

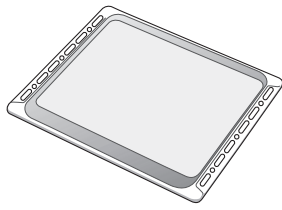


Fig. 2

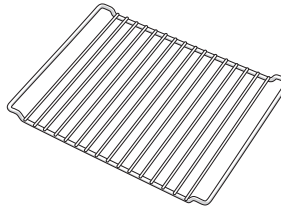


Fig. 3

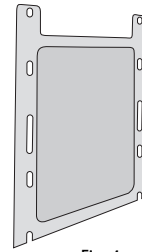


Fig. 4

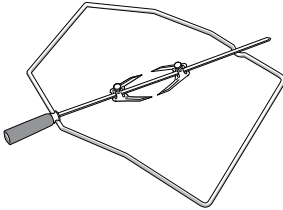


Fig. 5

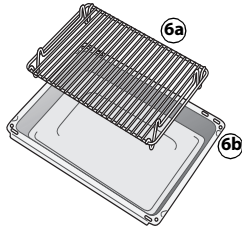


Fig. 6

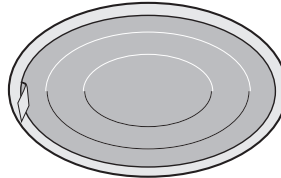


Fig. 7

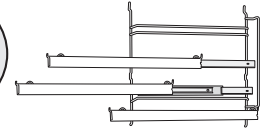


Fig. 8

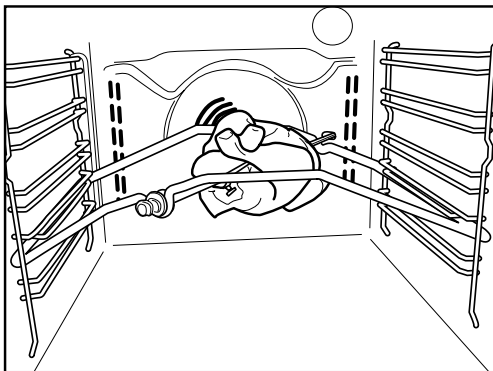


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enameled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

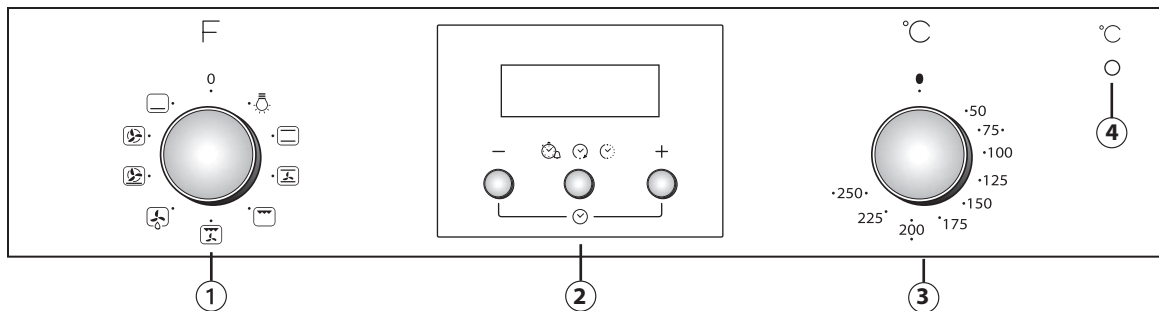
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



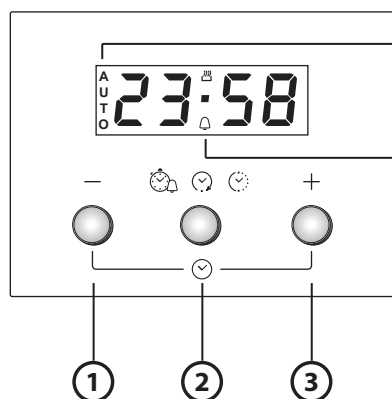
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

- A.** The symbol indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.



Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.











Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display **dur** and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

















Delaying cooking end time



















After selecting cooking time, press the middle button: the display shows **End**, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button **+** to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol  switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view cooking end time and change it if necessary, press the middle button and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	FORCED AIR	Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.
	BOTTOM HEATING	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 1: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 1: Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.

N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

06/2011

5019 610 01221



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA