

FR Manuel d'utilisation et d'entretien

EN User and maintenance manual

NO Bruks- og vedlikeholdsveiledning

SV Manual för användning och underhåll

DK Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

FI Käyttö- ja huolto-ohje



SENSING THE DIFFERENCE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

! DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.

! AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de décharges électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces instructions à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, ne l'utilisez pas et éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les modèles avec fonction induction).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer des pièces).

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation.

Évitez tout contact avec les résistances.

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ou les surfaces intérieures de l'appareil ; vous risquez de vous brûler.
Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- En fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les grilles d'aération.

- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson des aliments riches en graisse ou en huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le dessèchement des aliments.
- Si votre préparation nécessite l'utilisation de boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec la résistance chauffante électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse. Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse. Tout liquide renversé doit être éliminé de la cavité du four avant le cycle de nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent rester à l'écart de la zone de l'appareil (uniquement pour les fours équipés d'une fonction Pyrolyse).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour envelopper les aliments dans le récipient pour aliments (uniquement pour les fours avec récipient pour aliments fourni).

Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez qu'il n'ait été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

Il est recommandé de retirer le four de sa base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'y insérer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :


- Évitez de poser des objets lourds sur la porte pour ne pas l'endommager.
- Ne prenez pas appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Assurez-vous que les câbles électriques d'autres appareils ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes ou ne se coincent dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 65/2014 et n. 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four ne marche pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

La porte ne s'ouvre pas :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **IMPORTANT :** durant le cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez qu'elle se déverrouille automatiquement (voir le paragraphe « Cycle de nettoyage des fours avec la fonction auto-nettoyante »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche, contactez le Service après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il est possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide des conseils fournis dans le chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste toujours après avoir effectué les vérifications précédentes, contactez notre Service après-vente le plus proche.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service après-vente** agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Nettoyez uniquement le four lorsqu'il est froid au toucher.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Extérieur du four

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre accidentellement en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives, de grattoirs métalliques ou de tampons à récurer. À la longue, ceux-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent ou ne tâchent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant à la lettre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance chauffante supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voûte du four.

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Lorsque le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans l'eau au détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante.
- Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours avec fonction pyrolyse (si elle est présente) :

AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas le four pendant le nettoyage par pyrolyse.
- Éloignez les enfants du four pendant le nettoyage par pyrolyse.

Cette fonction permet d'éliminer les éclaboussures générées au cours de la cuisson à une température d'environ 500°C. À cette température élevée, les dépôts sont transformés en cendre légère que l'on peut facilement éliminer à l'éponge humide une fois que le four est froid. Ne procédez pas systématiquement au nettoyage par pyrolyse à chaque utilisation. Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four est très sale ou en présence de fumées et d'odeurs désagréables lors du préchauffage ou de la cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'autonettoyage (pyrolyse).
 - Retirez tous les accessoires avant de lancer le nettoyage par pyrolyse (y compris la grille latérale).
 - Pour un nettoyage optimal de la porte du four, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- L'appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :
1. Cycle économique (NETTOYAGE PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'activer ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (NETTOYAGE PYRO) : ce cycle garantit un nettoyage efficace lorsque le four est très sale.
- Quoi qu'il en soit, après un certain nombre de cuissons et lorsque le four est très sale, un message s'affiche vous invitant à procéder à un cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : Durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. La porte reste bloquée tant que la température du four n'a pas atteint un niveau de sécurité acceptable.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux loquets.
4. Fermez la porte.

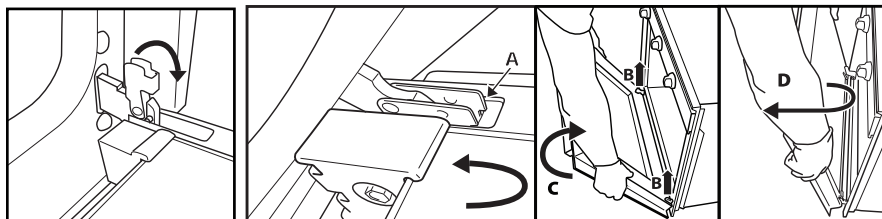


Fig.1

Fig.2

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

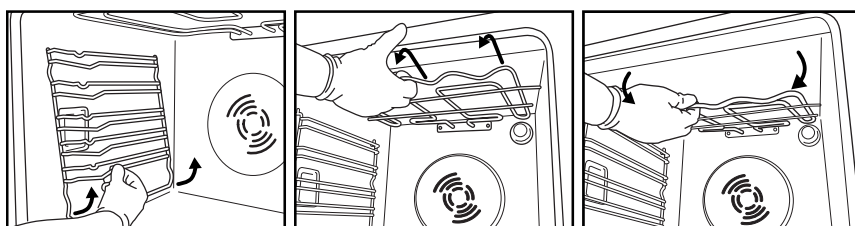


Fig.3

Fig.4

Fig.5

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir Remarque pour en connaître le type), puis revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. Dégagez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule (consultez la « Remarque » pour en connaître le type) (Fig. 8).
5. Reposez le cache de l'ampoule en l'enfonçant jusqu'à ce qu'il s'enclenche (Fig. 9).
6. Reposez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

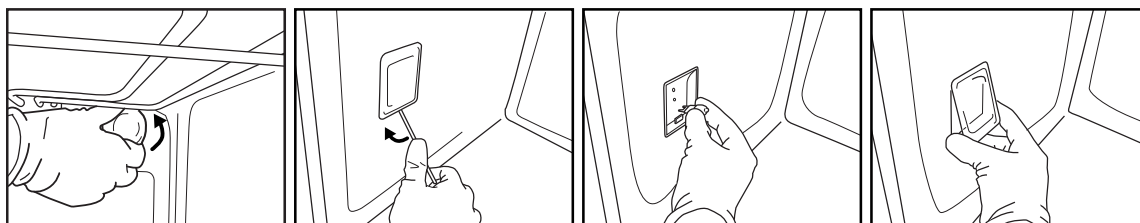


Fig.6

Fig.7

Fig.8

Fig.9

REMARQUE :

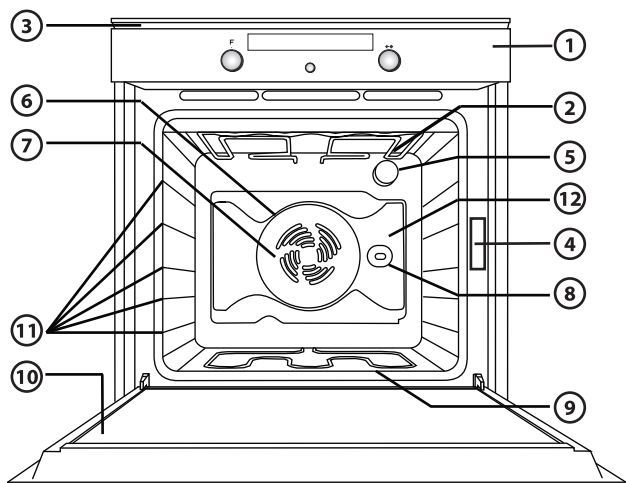
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule de l'appareil est spécialement conçue pour des équipements électriques et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce (Règlement de la Commission (CE) N° 244/2009).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

IMPORTANT :

- Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.
- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU FOUR

VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



1. Bandeau de commande
2. Résistance chauffante supérieure/grill
3. Ventilateur de refroidissement (caché)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Résistance chauffante circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des gradins (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
12. Paroi arrière

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant un certain temps.
- Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les résistances chauffantes s'éteignent.

ACCESSOIRES FOURNIS

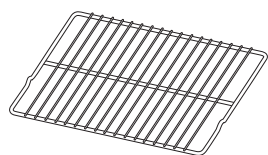


Fig.A

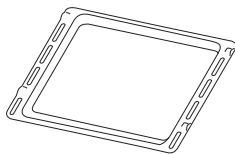


Fig.B

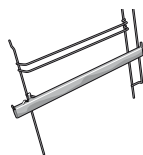


Fig.C

- A. GRILLE :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.
- B. LECHEFRITE :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.
- C. GRILLES COULISSANTES :** pour faciliter l'insertion et le retrait des accessoires.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires, comme les panneaux catalytiques, le tournebroche, etc., auprès du Service Après-Vente.

INSERTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES A L'INTERIEUR DU FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig.1).
2. Les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont insérés avec la partie rehaussée sur la partie plate « B » orientée vers le haut (fig.2).

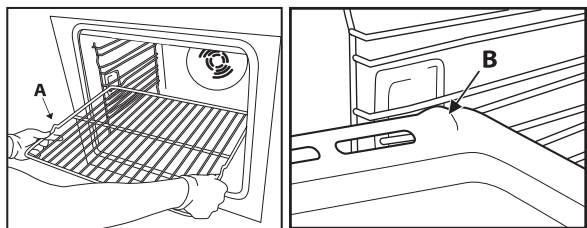
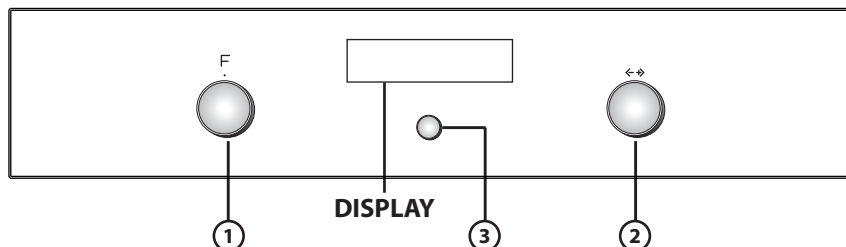


Fig.1

Fig.2

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



1. **SELECTEUR DE FONCTION** : Allumage/extinction et sélecteur de fonction
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage des valeurs pré-réglées
3. **TOUCHE DE SELECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affiche.

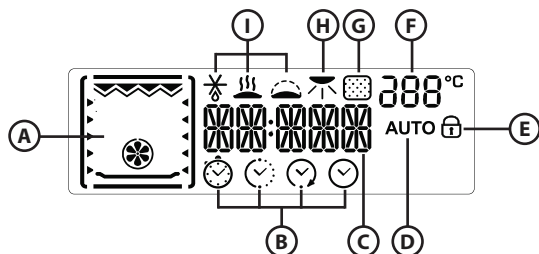
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur indique les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPECIALES, REGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.

REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page14.

DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR



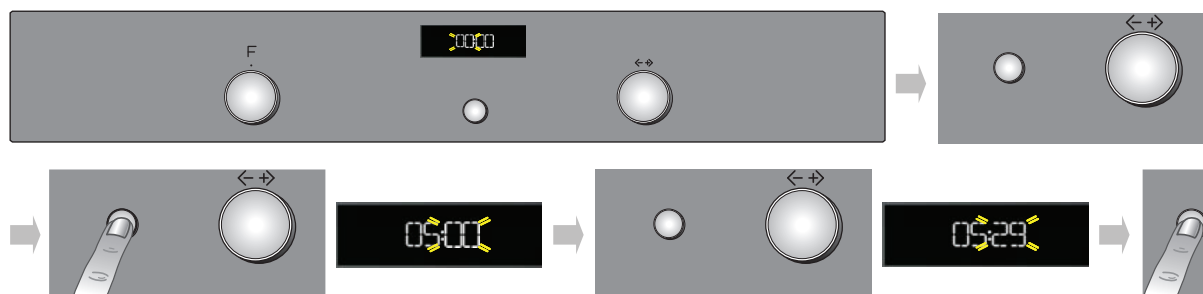
- A. Visualisation des résistances chauffantes actives pour les différentes fonctions de cuisson
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, temps de cuisson, heure de fin cuisson, heure actuelle
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication de porte fermée durant le cycle de nettoyage automatique (nettoyage pyro)
- F. Température interne du four
- G. Fonction Pyrolyse
- H. Brunissage
- I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, levage de la pâte, éco chaleur pulsée.

ACTIVATION DU FOUR - REGLAGE DE LA LANGUE

Lors de la première activation du four, l'affichage indique : ENGLISH (anglais).

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

REGLAGE DE L'HEURE

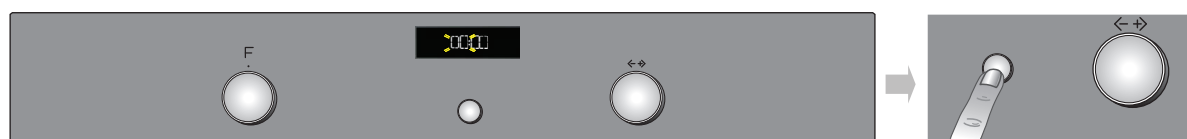


Après le réglage de la langue, il est nécessaire de régler l'heure. Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l'heure correcte.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l'affichage.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes correctes.
4. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

Pour modifier l'heure, par exemple à la suite d'une coupure d'électricité, reportez-vous au paragraphe suivant (REGLAGES).

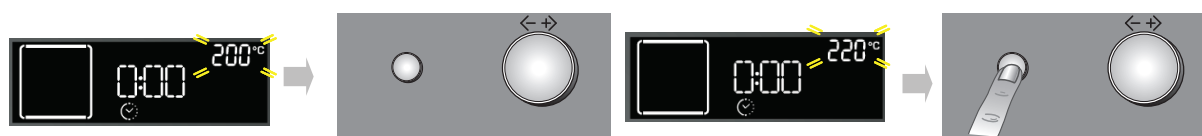
SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs affichées correspondent à celles voulues, appuyez sur (3). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

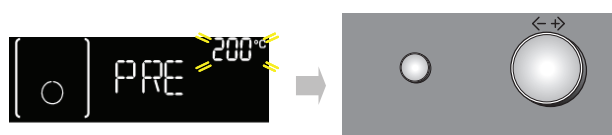
REGLAGE DE LA TEMPERATURE/PUISSANCE DU GRIL



Pour modifier la température ou la puissance du grill, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

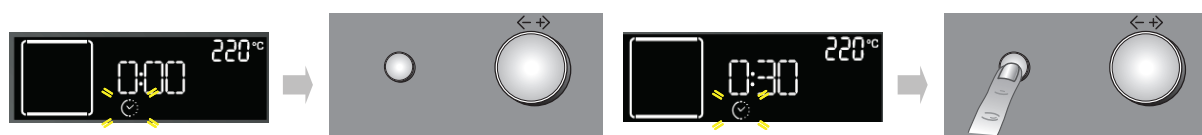
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE




1. Tournez le bouton « Fonctions » jusqu'au symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche (3) : les réglages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la touche (3). Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRE** s'affiche. Lorsque la température programmée est atteinte, la valeur correspondante (p. ex. 200° C) s'affiche et un signal sonore retentit. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle . A ce stade, placez le plat à cuire dans le four.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximal permis par la fonction sélectionnée. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.



1. Après confirmation de la température, le symbole  clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher le temps de cuisson souhaité.
3. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche (3).


REGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DEPART DIFFERE

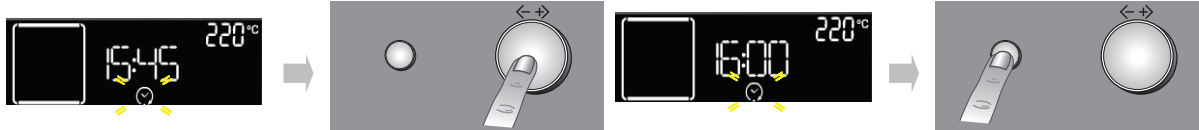
IMPORTANT : le réglage du départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRECHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.

REMARQUE : lorsque vous utilisez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement ; le temps de cuisson sera donc légèrement plus long que celui figurant dans le tableau de cuisson.


REMARQUE: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé un temps de cuisson.

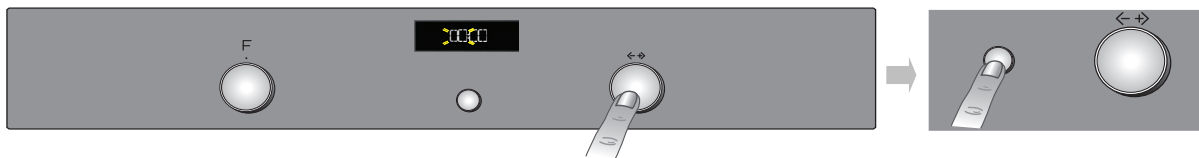
Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote.





Pour différer la fin de la cuisson, et ainsi l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche  : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four différera automatiquement le départ de la cuisson de manière à terminer celle-ci à l'heure préétablie.


MINUTERIE



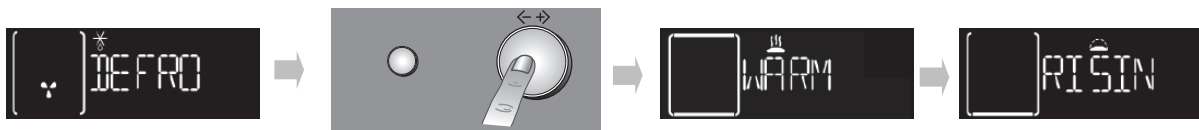
Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour surveiller le temps de cuisson des pâtes. La durée maximale pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.



1. Avec le bouton « Fonctions » sur zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche  pour lancer le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'affichage indique « END » et un signal sonore retentit. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la touche  (l'heure actuelle s'affiche).

SELECTION DES FONCTIONS SPECIALES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant des fonctions spéciales.

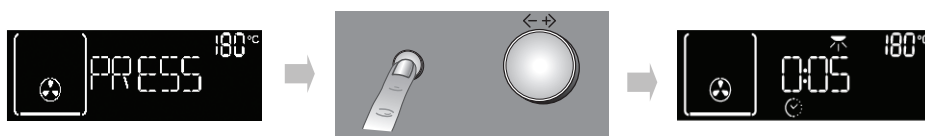
Pour parcourir ces fonctions, en choisir une, puis la démarrer, procédez comme suit :





1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « DECONGELATION » et le symbole correspondant apparaissent sur l'afficheur.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour faire défiler la liste des fonctions : DECONGELATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PATE, ECO CHALEUR PULSEE.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


BRUNISSAGE

A la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être utilisée que si vous avez réglé un temps de cuisson.




Une fois le temps de cuisson écoulé, l'afficheur indique : « APPUYER SUR  POUR DORER ». En appuyant sur la touche , le four lance la phase de "Dorage extra" pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être sélectionnée que deux fois de suite.

SELECTION DE LA FONCTION PAIN/PIZZA

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant deux fonctions de cuisson automatique pour le pain et la pizza.


Pain




1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » suivie de AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur **3** pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez en appuyant sur la touche **3**.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

Pizza



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : l'indication « PAIN » s'affiche. Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » s'affiche.
3. Appuyez sur **3** pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour régler la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez en appuyant sur la touche **3**.
5. Tournez le bouton « Navigation » pour régler le temps de cuisson désiré et appuyez sur **3** pour lancer la cuisson.

RÉGLAGES

Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  pour accéder à un sous-menu contenant cinq réglages d'affichage, qu'il est possible de modifier.

Langue

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LANGUE » s'affiche.
2. Appuyez sur **3** pour accéder aux réglages
3. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyez sur la touche de confirmation **3**.

Horloge

Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que HEURE s'affiche. Pour modifier l'heure, reportez-vous au paragraphe précédent (REGLAGE HEURE).

Éco

Lorsque le mode ECO est sélectionné (ON), l'afficheur présente une luminosité réduite, indiquant l'heure lorsque le four est en position de veille pendant 3 minutes. Pour visualiser les informations sur l'affichage, il suffit d'appuyer sur l'une des touches ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche **3** pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche **3**.
4. Si le mode Eco est activé pendant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'éteint après 1 minute de cuisson et est réactivé à chaque interaction de l'utilisateur.

Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « SON » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **3** pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez en appuyant sur la touche **3**.

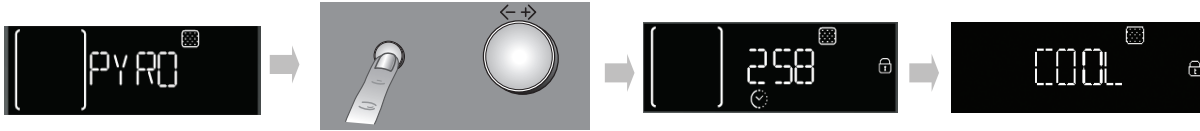
Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'afficheur, procédez comme suit :




1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'indication « LUMINOSITE » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche **3** : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche **3**.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 14.



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (nettoyage pyro), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole  : le mot PYRO s'affiche.
 2. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre choix et lancer le cycle de nettoyage pyro.
- Pour sélectionner le nettoyage pyro ECO, tournez le bouton « Navigation » : le mot ECO apparaît en bas à droite de l'afficheur. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme court.

Durant le nettoyage pyro, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole  s'affiche. La porte reste également bloquée à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le symbole  s'éteint et le mot « END » s'affiche.



REMARQUE : la procédure de commande de blocage automatique de la porte ne s'effectue pas correctement, le symbole  s'affiche. En revanche, si la porte reste fermée suite à un problème au niveau du système de blocage, le symbole  et l'indication « PORTE VERROUILLEE » s'affichent. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR














































SELECTEUR DE FONCTION/			
	ARRÊT	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.	
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.	
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉGIVRAGE DE L'APPAREIL	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
		 MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu. La fonction ne s'active pas si la température du four est supérieure à 65 °.
		 LEVAGE DE LA PÂTE	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		 CHALEUR PULSÉE ECO	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour un rendement énergétique optimal, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
			CONVENTIONNEL
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.	
	AIR FORCÉ	Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 2e grille pour une cuisson sur une seule grille. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 3ème niveaux après avoir préchauffé le four.	
	GRIL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Utilisez le 4ème ou 5ème gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.	
	TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez les aliments sur les grilles du milieu. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.	
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).	
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur le 2ème gradin après préchauffage du four.	
	NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (PYRO) et un cycle plus court (ECO). Il est conseillé d'utiliser le cycle complet uniquement si le four est très sale et le cycle court à intervalles réguliers.	
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.	

TABLEAU DE CUISSON
















Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	160-180	30-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160 - 170	20-45	Grille 3 : grill Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180 - 200	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	35-45	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain		Oui	2	180-220	30-50	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
Pizza		Oui	2	220-250	15-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-3	180-190	45-60	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 2 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Tartes		Oui	2	190-200	45-65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Agneau/Veau/Bœuf/ Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Dinde/Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	40-60	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180 - 200	50-60	Plat à four sur grille
Toast		-	4	3 (élevée)	2-5	Grille
Filets de poisson / biftecks		-	4	2 (moyenne)	20-35	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers		-	4	2-3 (moyenne- élevée)	15-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	50-65	Grille 2 : grille (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
				3 (élevée)		60-80
						Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1kg		-	2	2 (moyenne)	35-45	Plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	2 (moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyenne)	45-55	Lèchefrite/plaque à pâtisserie (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gratin de légumes		-	2	3 (élevée)	10-15	Plat à four sur grille
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille


Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Viandes & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Poissons & Légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Grille 3 : plaque de cuisson sur la grille
						Grille 1 : lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Rôtis de viande farcis		-	3	200	80-120*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	3	200	50-100*	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille

* Le temps de cuisson est approximatif. Retirez le plat du four lorsque vous l'estimez assez cuit selon vos préférences.

RECETTES TESTEES (conformément aux normes IEC 60350-1:2011-12 et DIN 3360-12:07:07)

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires* et remarques
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuits sablés ou <i>Shortbread</i>		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150	30-45	Grille 3 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
CEI 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Petits gâteaux		Oui	3	170	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	25-35	Grille 3 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biscuit de Savoie sans matières grasses		Oui	2	170	30-40	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	160	35-45	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 tartes aux pommes		Oui	2	185	70-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	70-90	3e gradin : moule à gâteau sur grille Grille 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	4	3 (élevée)	3-5	Grille
CEI 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers**		-	4	3 (élevée)	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson) Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	55-65	Grille 3 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porc rôti		-	2	190	150-170	Lèchefrite
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Grille 3 : plaque à pâtisserie Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie

* Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette. Si vous souhaitez cuire sur un gradin en utilisant uniquement la fonction Chaleur tournante, placez les aliments sur le deuxième gradin et sélectionnez la température recommandée pour la fonction « CHALEUR PULSEE »  sur plusieurs gradins.

Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les tests sans glissières.

** Lorsque vous faites griller un aliment, laissez un espace de 3 à 4 cm par rapport au bord avant de la grille pour faciliter son extraction.

Classe d'efficacité énergétique (conformément à la norme EN 60350-1:2013-07)

Pour effectuer le test, utilisez le tableau prévu.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau ou plaques de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différentes grilles.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

- Cuisez les pâtisseries sur un seul gradin avec la fonction traditionnelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules à gâteau décalés sur les gradins, de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.
- Pour vérifier si un gâteau contenant de la levure est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules nanti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- Utilisez la fonction « CONVECTION FORCÉE » pour les desserts avec une garniture liquide (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits). Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, attachez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet, puis vérifiez qu'elle ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et de la poser sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau sur la première grille. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction Levage de la pâte

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage de la pâte avec cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

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:

- Keep these instructions close at hand for future reference.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- 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.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- 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 main power supply.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use extension leads, multiple socket adapters.
- Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control or timer.
- Do not pull the power supply cable.

- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- 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 any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 down completely.
- 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.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).

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, make 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 prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

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

Make 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°C 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.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make 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 conformity with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent 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 tips

- 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 (C) (E)

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C) (E) 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.
- This appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

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 it 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

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

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

- Clean the surfaces with a damp microfibre 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.

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):

- ! WARNING**
- **Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.**
 - **Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.**

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
 - Remove all accessories before running the pyrolysis function (also the lateral grid).
 - For optimum cleaning of the oven door, remove the worst soiling with a damp sponge before using the pyrolytic function.
- The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:
1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
 2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

MAINTENANCE

- ! WARNING**
- **Use protective gloves.**
 - **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
 - **Disconnect the appliance from the power supply.**

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.

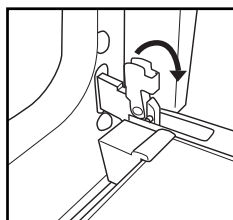


Fig. 1

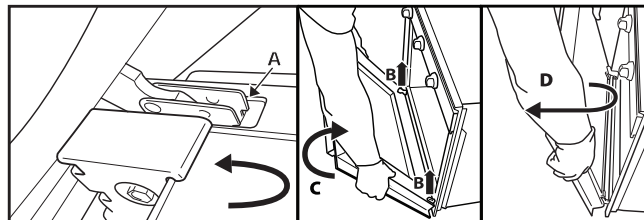


Fig. 2

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, making sure it comes to rest on the lateral supports.

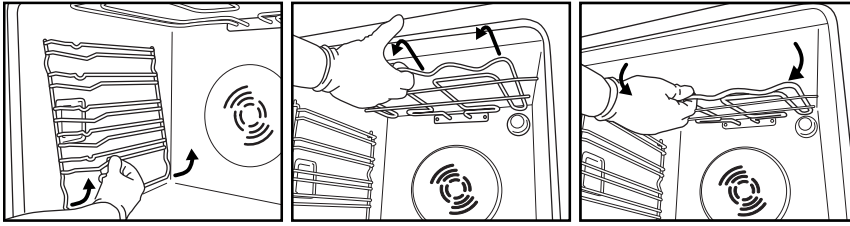


Fig. 3

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.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

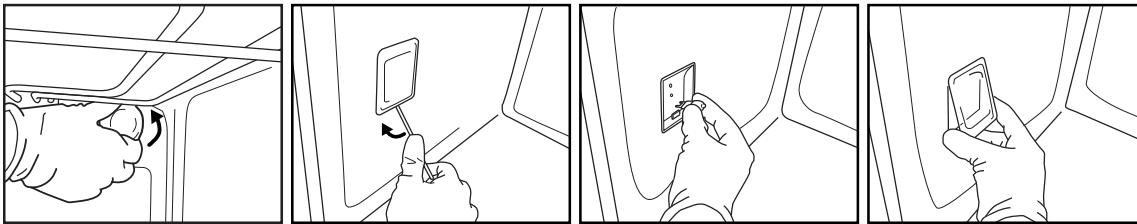


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

N.B.:

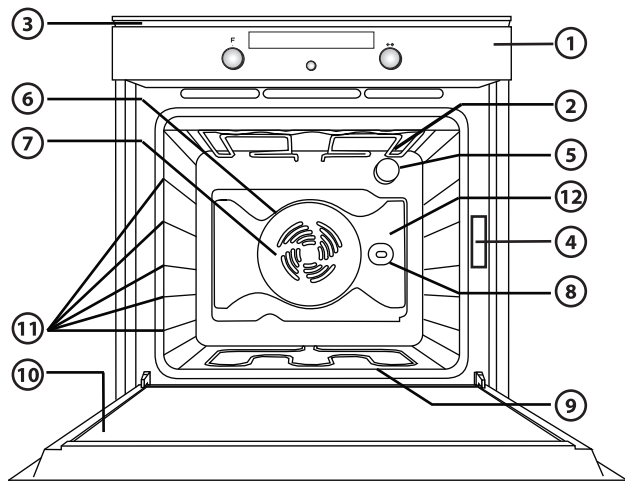
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **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 fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

- N.B.:**
- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
 - At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
 - When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

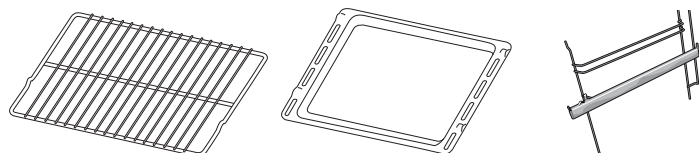


Fig. A

Fig. B

Fig. C

- A. WIRE SHELF:** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
 - B. DRIP TRAY:** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
 - C. SLIDING RUNNERS:** to facilitate insertion and removal of accessories.
- The number of accessories may vary according to which model is purchased.**

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories which can be purchased separately from the After-sales Service include, catalytic panels and a turnspit.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (fig. 1).
2. The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted with the raised part on the flat section "B" facing upwards (fig. 2).

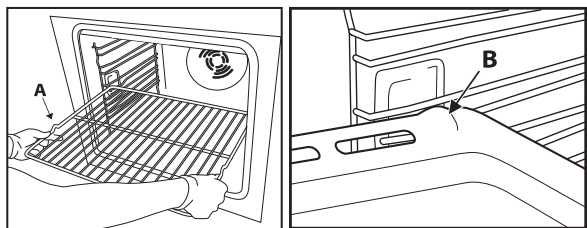
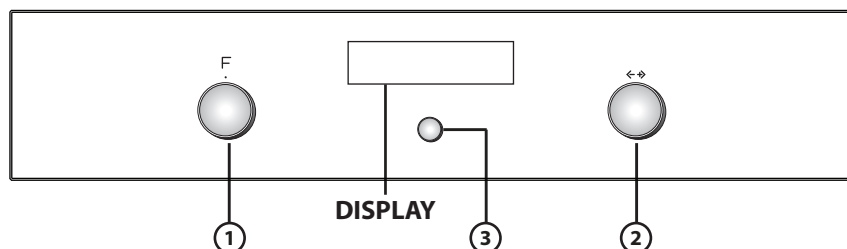


Fig. 1

Fig. 2

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**

N.B.: the display shows ✓ for indications regarding this button.

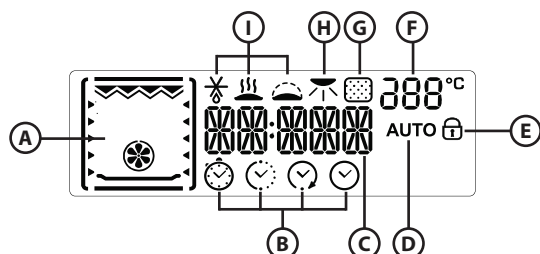
LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING.

N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at pag. 34.

DESCRIPTION OF DISPLAY



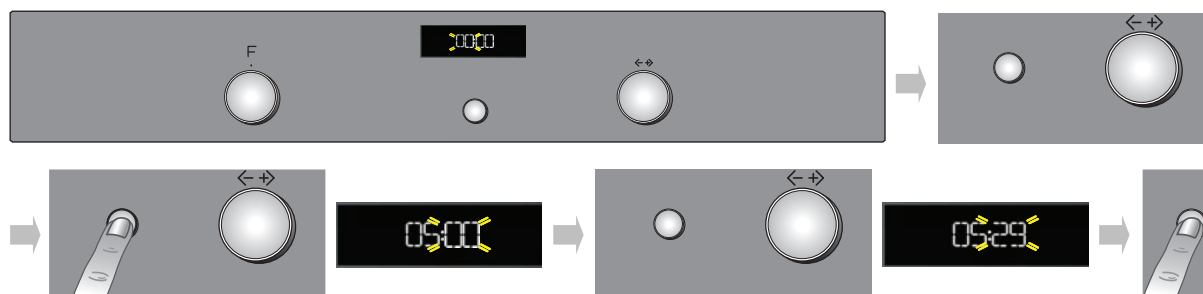
- A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyrolysis function
- H. Browning
- I. Special functions: defrosting, keep warm, rising, eco forced air.

STARTING THE OVEN - SETTING LANGUAGE

At the first switch on of the oven, the display shows: ENGLISH.

Turn the "Browse" knob until the desired language is displayed, then press the button ③ to confirm.

SETTING THE TIME

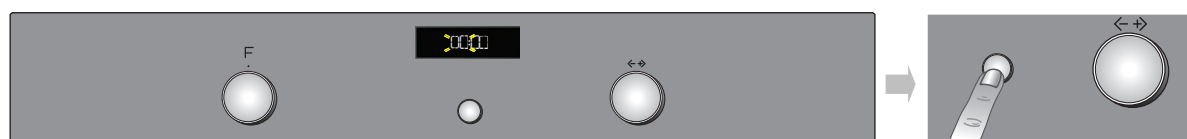


After setting the languages, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button (3) to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button (3) to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

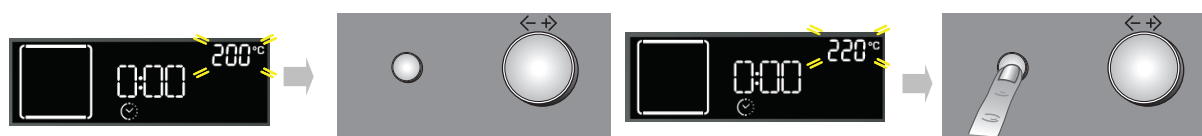
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press (3). To change them, proceed as indicated below.

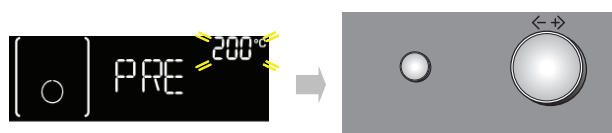
SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button (3) to confirm.

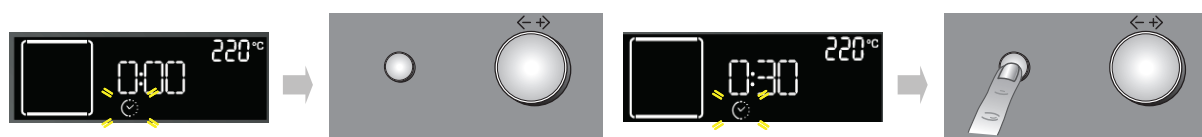
FAST PREHEATING




1. Turn the "Functions" knob to the symbol  to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing (3): the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button (3). To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°C) appears on the display and the acoustic signal will sound. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function . At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button (3).

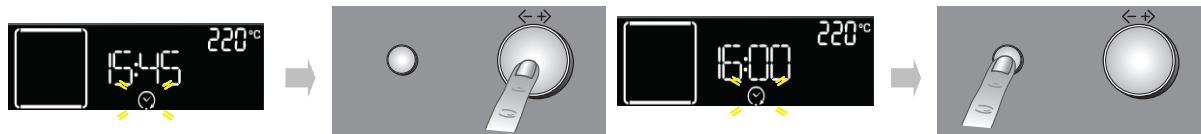
SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.
N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.


N.B.: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

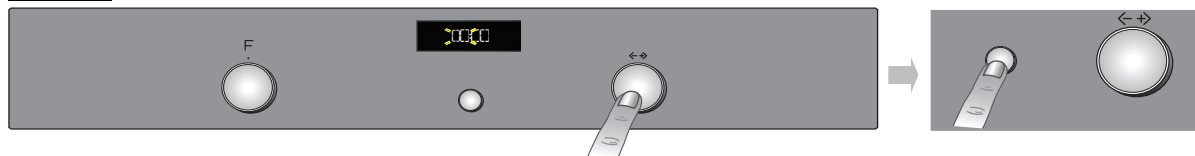
After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol  flashes.





To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

TIMER



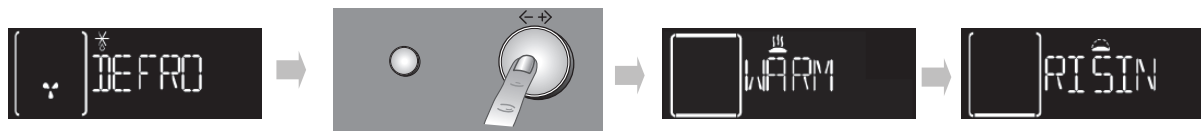
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.



1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button  to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "END" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button  (the time of day appears on the display).

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing special functions.

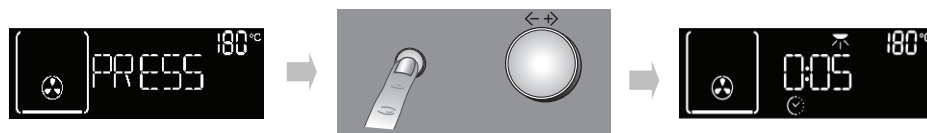
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:




1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows "DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions: DEFROST, KEEP WARM, RISING, ECO FORCED AIR.
3. Press button  to confirm.


BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.




At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN". Press button , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing two automatic cooking functions for "bread" and "pizza".


Bread




1. Turn the “Functions” knob to symbol : the display shows “BREAD” and AUTO at the side.
2. Press **3** to select the function.
3. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button **3**.
4. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press **3** to start cooking.

Pizza



1. Turn the Functions knob to symbol : the display shows “BREAD”. To select the “PIZZA” function, proceed as follows:
2. Turn the “Browse” knob: “PIZZA” appears on the display.
3. Press **3** to select the function.
4. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button **3**.
5. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press **3** to start cooking.

SETTINGS

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol  to access a submenu containing five display settings which can be changed.

Language

1. Turn the “Browse” knob to display LANGUAGE.
2. Press **3** to access the setting
3. Turn the “Browse” knob until desired language is displayed then press the confirmation button **3**.

Clock

Turn the “Browse” knob to display CLOCK. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display reduces the brightness, showing the clock when the oven is in a stand-by position for 3 minutes. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the “Browse” knob to display “ECO”.
2. Press **3** to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button **3**.
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated for each user interaction.

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display “SOUND”.
2. Press **3** to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button **3**.

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:



1. Turn the “Browse” knob to display “BRIGHTNESS”.
2. Press button **3**: number 1 appears on the display.
3. Turn the “Browse” knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing **3**.


AUTOMATIC OVEN CLEANING



For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at pag. 34.





To activate the oven's automatic cleaning cycle (pyro-cleaning), proceed as follows:
















1. Turn the "Functions" knob to symbol : the word PYRO appears on the display.
2. Press button  to confirm your choice and start the pyro-cleaning cycle.

To select ECO pyro-cleaning, turn the "Browse" knob: the word ECO appears bottom right on the display. Press button  to start the shorter programme.








During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol  appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: "COOL" appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the symbol  switches off and the display shows "END".


















NOTE: the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol  appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system,  and "DOOR LATCHED" appear on the display. In this case, contact the After-sales Service.

OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB/		
	OFF	To halt cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	 DEFROSTING	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.
	 KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
	 RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	 ECO FORCED AIR	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on two shelves at the same time (e.g fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd levels after preheating the oven.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. 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. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	SETTINGS	For the display settings (languages, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of bread and pizza. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING	To burn off spatters produced during cooking with an extremely high temperature cycle (approx. 500°). Two auto-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). The complete cycle is best used only in the case of very dirty ovens, while the shorter cycle should be used at regular intervals.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
















COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-180	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160-170	20-45	Shelf 3: grill Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	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	180-190	35-45	Cake tin on wire shelf
		Yes	2-3	180-190	45-60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 2: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf


Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	4	3 (high)	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (medium)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	2-3 (medium - high)	15-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2 (medium)	50-65	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
				3 (high)	60-80	Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	2 (medium)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	2 (medium)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	2 (medium)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	3 (high)	10-15	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
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	180	30-50*	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed roasts		-	3	200	80-120*	Drip tray or oven tray on wire shelf
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	3	200	50-100*	Drip tray or oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1:2011-12 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150	30-45	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray/baking tray
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Small cakes		Yes	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	25-35	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray/baking tray
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160	35-45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Apples pies		Yes	2	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	70-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	4	3 (high)	3-5	Wire shelf
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgers**		-	4	3 (high)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	55-65	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray/baking tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	190	150-170	Drip tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray/baking tray

* When not provided, accessories can be purchased from after sale service.

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the second shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR"  function when cooking on more than one shelf.

The indications in the table are without use of the runners. Do the tests without the runners.

** When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

Energy efficiency class (according to EN 60350-1:2013-07)

To do the test, use the dedicated table.

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, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, 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 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 dish, 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 prevent 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 rotisserie 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 prevent 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

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.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettet: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve husholdningsapparatet 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 sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige skader dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan redusere risikoen for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Ta vare på bruksanvisningen tilgjengelige for fremtidig bruk.
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer.
- Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømnettet.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en omnipolar bryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- Bruk ikke skjøteledninger eller mellomsockel.
- Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll eller timer.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).

- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare 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 for skader på personer, dyr eller eiendom hvis disse rådene og forholdsreglene ikke overholdes.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8 år) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- 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 før alle komponentene er helt avkjølt.
- 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 apparatets dør er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk 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 material i eller i nærheten av apparatet: Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i apparatet. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.
- Bruk aldri kokeredskaper 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 oppsyn under tørking av mat.

- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Bruk aldri damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Husholdningsapparatet 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 strømledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

MONTERING

Kontroller at ovnen 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 polystyrenbunnen bare rett før den skal installeres.

Barn må ikke utføre installasjonsoperasjoner. Hold barn på sikker avstand ved installasjon av apparatet. Hold emballasjematerial (plastposer, polystyrendeler, osv.) utenfor barnas rekkevidde, både under og etter installasjonen av apparatet.

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).

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle 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 det kan føre til skade på den.
- 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, da dette kan føre til skader på emaljen.
- 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.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.
- Symbolet  på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Tips for energisparing

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

SAMSVARERKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med EU-forordning (CE) nr. 1935/2004 og er blitt utviklet, produsert og solgt i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i "Lavspenningsdirektivet" 2006/95/EF (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EF.
- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-1.

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 selvrensingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet «Rengjøringscyklus med pyrolysefunksjon»).

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du 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 fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert **Serviceavdeling** (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

RENGJØRING

ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsutstyr.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

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

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

Ovnen innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje 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 nøye.
- 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 lang tilberedningstid 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:

- Sett 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 de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrengjørende evnen.

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

Selvrengjørende pyrolysefunksjon (noen versjoner):

ADVARSEL

- **Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.**
- **Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.**

Denne funksjonen brenner av matsøl fra ovnsrommet under oppvarming til en temperatur på ca. 500°C. Ved en så høy temperatur blir matrester omgjort til en lett aske, som er lett å tørke bort med en fuktig klut når ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengjøringsyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolysefunksjonen (også ristene på siden).
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolysefunksjonen benyttes. Husholdningsapparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:
 1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrengjøringsyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
 2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.
- Uansett bør du etter et visst antall tilberedninger og på bakgrunn av smussmengden foreta en selvrengjøringsyklus når det varsles om dette på displayet.

MERK: Under pyrolysefunksjonen lar ikke døren seg åpne; den blir værende låst til temperaturen inne i ovnsrommet er avkjølt til et akseptabelt, sikkert nivå.

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

- Bruk beskytteshansker.
- Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.
- Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

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.

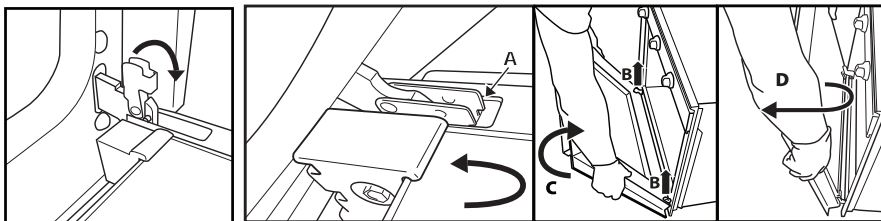


Fig.1

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.

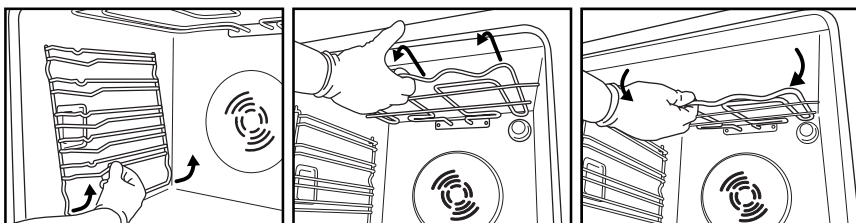


Fig.3

Fig.4

Fig.5

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut den bakre pæren (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6), skift ut pæren (se anmerkningene for type pære) og sett dekslet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

For å skifte ut pæren på siden (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (Fig. 3).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker (Fig. 7).
4. Skift ut pæren (se anmerkning for hvilken type) (fig. 8).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det godt inn til det smekker på plass (Fig. 9).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

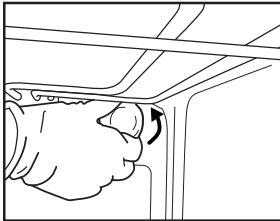


Fig.6

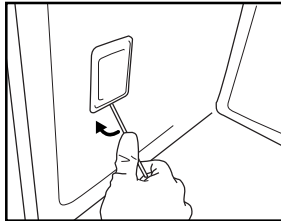


Fig.7

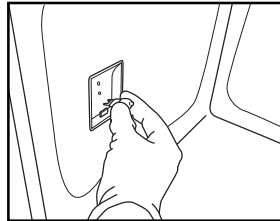


Fig.8

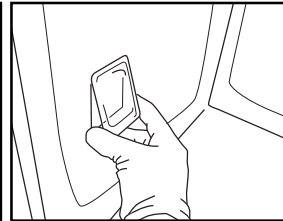


Fig.9

MERK:

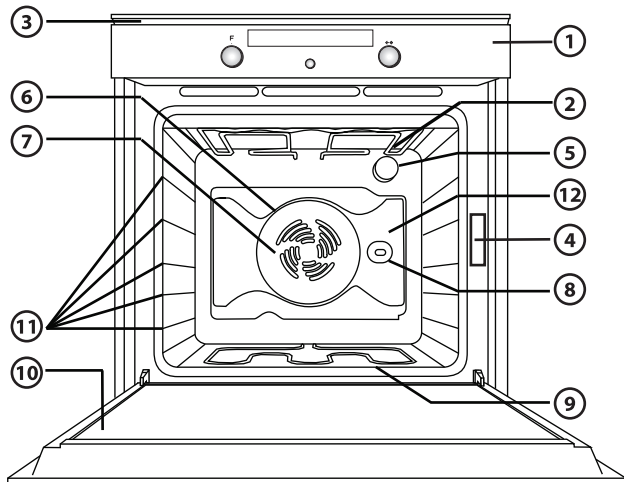
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

VIKTIG:

- **Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.**
- **Bruk ikke ovnen før lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (dersom dette finnes)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (antall riller er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

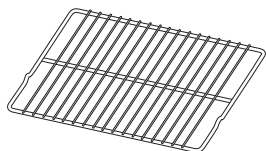


Fig.A

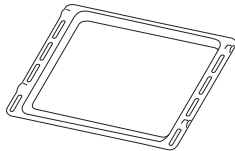


Fig.B

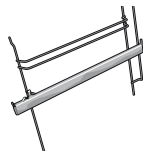


Fig.C

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE:** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. GLIDESKINNER:** for å gjøre det lettere å sette inn og ta ut tilbehøret.

Mengden tilbehør kan variere i henhold til hvilken modell som kjøpes.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet tilbehør som selvrensende paneler, grillspidd osv.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen «A» peker opp (fig.1).
2. Det andre tilbehøret, som langpannen og bakebrettet, settes inn med den opphøyde delen på den flate seksjonen «B» vendt oppover (fig.2).

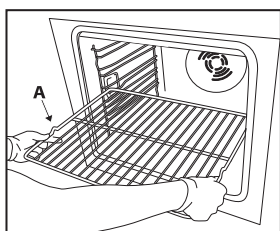


Fig.1

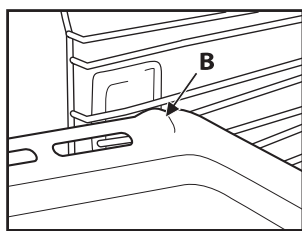
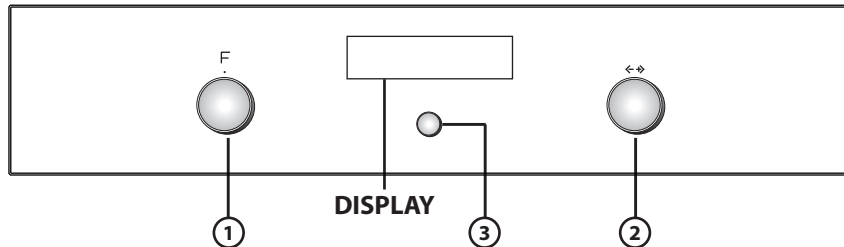


Fig.2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERER



1. **FUNKSJONSBRYTER:** På/av og valg av funksjoner
2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
3. **TAST FOR VALG/BEKREFTELSE**

MERK: displayet viser ✓ for indikasjoner angående denne tasten.

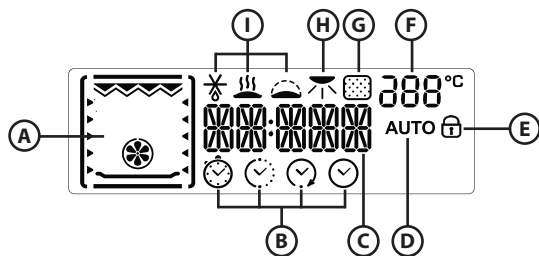
LISTE OVER FUNKSJONER

Vri funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling for å aktivere ovnen: Displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

Undermenyene vil være tilgjengelige og valgbare ved å vri bryteren til funksjonene GRILL, SPECIALS (spesielle tilberedningsfunksjoner), SETTINGS (innstillinger), BREAD/PIZZA (brød/pizza), AUTOMATIC OVEN CLEANING (automatisk rengjøring).

MERK: for listen og beskrivelse av funksjonene, se den spesifikke tabellen på side 52.

BESKRIVELSE AV DISPLAYET



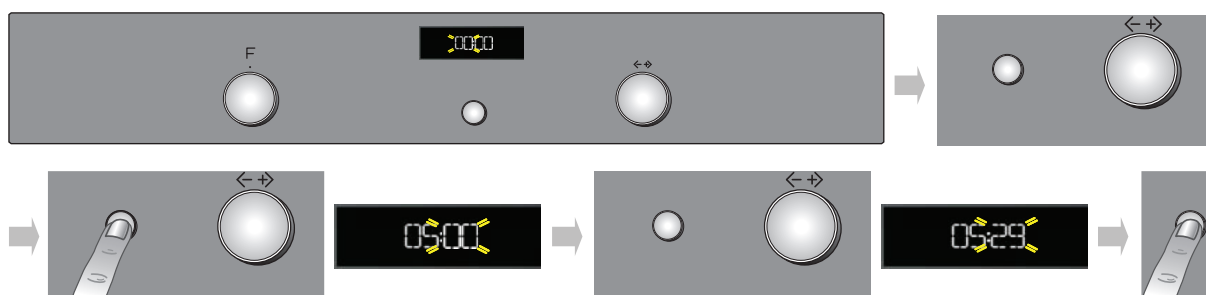
- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: stoppeklokke, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (brød/pizza) er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringssyklusen (pyrolyse)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolyse
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: tining, holde varm, heving, eco med varmluft.

AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK

Når ovnen slås på for første gang viser skjermen: NORSK.

Vri "Navigeringsbryteren" inntil ønsket språk vises, og trykk på tasten ③ for å bekrefte.

STILLE INN KLOKKELETTET

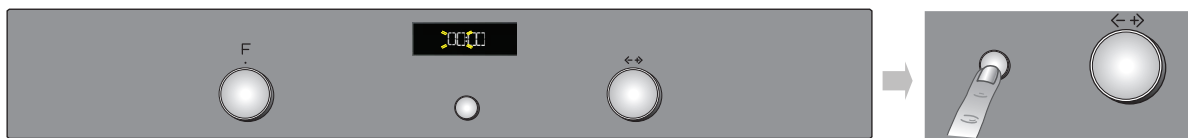


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

1. Vri på navigeringsbryteren til displayet viser riktig time.
2. Trykk på tasten ③ for å bekrefte; På displayet blinker nå de to minuttstifrene.
3. Vri på navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på knappen ③ for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrydd, se under avsnittet INNSTILLINGER.

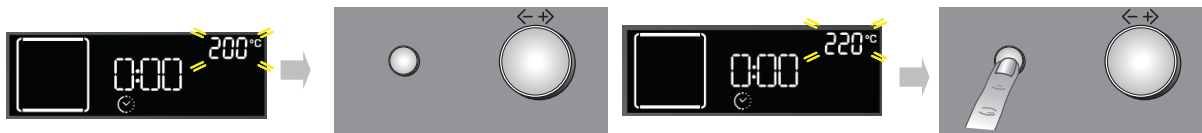
VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri funksjonsbryteren til ønsket funksjon: Stekeinnstillingene vises på displayet.
2. Hvis verdiene som vises er de som ønskes, trykk (3). Hvis du vil endre innstillingene, går du frem som forklart under.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL



For å endre temperaturen eller effekten på grillen, går du frem på følgende måte:



1. Vri navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på knappen (3) for å bekrefte.

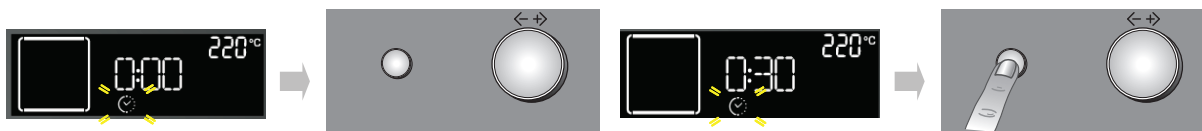
HURTIG FORVARM




1. Vri "Funksjonsknappen" til symbolet  for å velge funksjonen for hurtig forvarming.
2. Bekreft ved å trykke på (3): Innstillingene vises på displayet.
3. Hvis temperaturen som foreslås er den ønskede, trykk på tasten (3). For å endre temperaturen, går du frem som forklart tidligere. Meldingen **PRE** kommer til syne på display. Når valgt temperatur nås, vil verdien (f.eks. 200°C) komme til syne på display og du vil høre et lydsignal. Når forvarmingen er over, vil ovnen automatisk velge den konvensjonelle funksjonen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Du kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å angi en annen stekefunksjon, vrir du på funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

INNSTILLING AV STEKETID

Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.



1. Når du bekrefter temperaturen, blinker symbolet .
2. Vri på navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. For å bekrefte steketiden, trykk på tasten (3).


INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

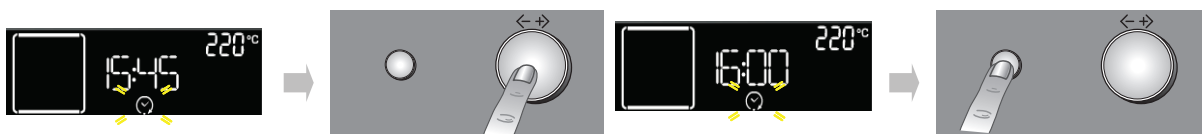
VIKTIG: Innstillingen **forsinket start** kan ikke benyttes med følgende funksjoner: **HURTIG FORVARMING, BRØD/PIZZA.**

MERK: med denne innstillingen vil den valgte temperaturen nås mer gradvis, slik at steketiden forlenges noe i forhold til det som er angitt i steketabellen.

MERK: Funksjonen **utsatt start** er ikke tilgjengelig for funksjonene **Grill og Turbo Grill.**

Det er mulig å innstille tidspunktet for endt tilberedning og velge forsinket start av ovnen på opptil 23 timer og 59 minutter fra innstillingstidspunktet. Dette er kun mulig etter å ha stilt inn steketiden.

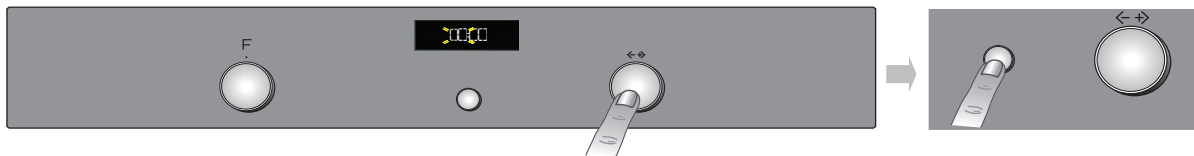
Etter at du har stilt inn steketiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  blinker.



For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Vri navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet tilberedningen skal være ferdig på (for eksempel 16:00).
2. Bekreft den valgte verdien ved å trykke på tasten (3): De to punktene for tidspunktet for endt tilberedning vil blinke, og viser at innstillingen er blitt foretatt på korrekt vis.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen er ferdig på det innstilte tidspunktet.


VARSELUR



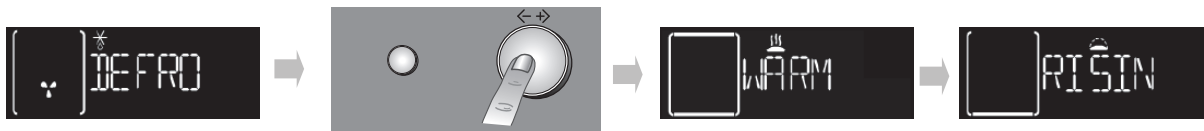
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.


1. Mens funksjonsbryteren står på null, vrir du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **3** for å starte nedtellingen. Når innstilt tid er ute, viser displayet "END" og du hører et lydsignal. Du avbryter lydsignalet ved å trykke på tasten **3** (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet , for å få tilgang til en undermeny med spesialfunksjoner.

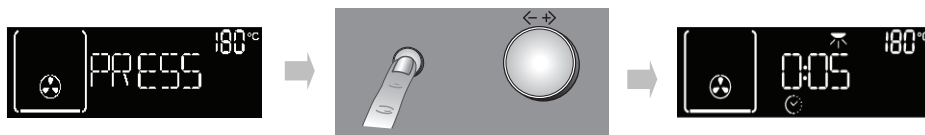
For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : displayet viser «DEFROST» (opptining) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Vri navigeringsbryteren for å bla gjennom listen over funksjonene: DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving) ECO FORCED AIR (øko varmluft).
3. Trykk på knappen **3** for å bekrefte.


BRUNING

Når stekingen er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en ekstra bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.




Når steketiden er over, vil displayet vise: "TRYKK ✓ FOR EKSTRA BRUNING". Trykk på knappen **3**, og ovnen vil starte en ekstra bruningsyklus som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger etter hverandre.

VALG AV FUNKSJONEN BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet , for å få tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".


Brød




1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : displayet viser «BREAD» (brød) ved siden av ordet AUTO.
2. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket temperatur (mellom 180 °C og 220 °C) og bekreft med tasten **3**.
4. Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket steketid, og trykk på **3** for å starte steking.

Pizza



1. Vri Funksjonsbryteren til symbolet : displayet viser «BREAD» (brød). For å velge funksjonen «PIZZA», går du frem på følgende måte:
2. Vri navigeringsbryteren: «PIZZA» kommer opp på displayet.
3. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
4. Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket temperatur (mellom 220 °C og 250 °C) og bekreft med tasten **3**.
5. Vri "Navigeringsbryteren" for å stille inn ønsket steketid, og trykk på **3** for å starte steking.

INNSTILLINGER

Vri "Funksjonsbryteren" på symbolet , for å få tilgang til en undermeny med fem displayinnstillinger som det er mulig å endre.

Språk

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «LANGUAGE» (språk).
2. Trykk på **3** for å få tilgang til innstillingen
3. Vri "Navigeringsbryteren" til ønsket språk vises, og trykk deretter på bekreftelsestasten **3**.

Klokke

Vri navigeringsbryteren for å få opp «CLOCK» (klokke). Se forrige avsnitt (STILLE KLOKKEN) for å endre klokkeslett.

Miljø

Når ØKO-modus er aktivert (ON), reduserer displayet lysstyrken og viser klokken når ovnen står på standby i 3 minutter. For å få opp informasjonen på displayet trykker du på en av tastene eller dreier på en av bryterne.

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «ECO».
2. Trykk **3** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å velge ønsket innstilling, og bekreft ved å trykke på tasten **3**.
4. Hvis Eco-modus er aktivert under en tilberedningsfunksjon, slås lampen i ovnen av etter 1 minutt tilberedning, og tenes på nytt for hver brukerhandling.

Lydsignal

For å aktivere eller deaktivere lydsignalet, går du frem på følgende måte:

1. Vri navigeringsbryteren for å få opp «SOUND» (lyd).
2. Trykk **3** for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å velge ønsket innstilling, og bekreft ved å trykke på tasten **3**.

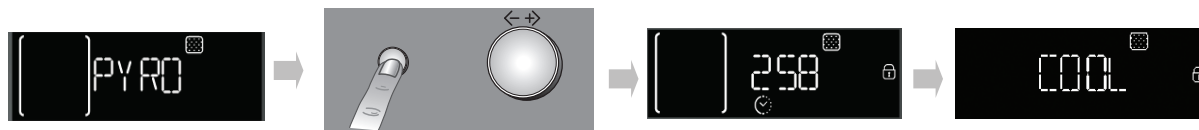
Lysstyrke

For å endre lysstyrken på skjermen går du frem på følgende måte:

1. Vri på navigeringsbryteren til du får opp «BRIGHTNESS» (lysstyrke).
2. Trykk på tasten **3**: Tallet 1 vises på displayet.
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft ved å trykke **3**.


AUTOMATISK OVNSRENS



For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 52.





For å sette i gang ovnsrensens automatiske rengjøringscyklus (pyrolyse), går du frem på følgende måte:
















1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : Ordet PYRO vises på displayet.
2. Trykk på knappen  for å bekrefte valget og start syklusen med pyrolyse-rengjøring.

Vri navigeringsbryteren for å velge ECO-pyrolyse: Ordet ECO kommer opp nederst til høyre på displayet. Trykk på tasten  for å starte det reduserte programmet.

Under pyrolyse-rengjøringen vil ovnsdøren automatisk låses, og symbolet  vises på displayet. Døren vil fortsatt være låst ved slutten av rengjøringscyklusen: Meldingen «COOL» vises på displayet for å varsle om at ovnsens avkjølingsfase pågår. Når ovnen er tilstrekkelig avkjølt, vil symbolet  slås av og displayet viser "END".

MERK: Hvis den automatiske låseprosedyren ikke fungerer som den skal, vil symbolet  vises på displayet. Og dersom døren forblir sperret på grunn av en feil på sperresystemet,  og "SPERRET DØR" vises på display. I dette tilfellet, ta kontakt med Etter-salgs Servicen.

TABELL SOM BESKRIVER OVNENS FUNKSJONER

FUNKSJONSBRYTER/		
	AV	For å stanse steking og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå lampen i ovnen av og på.
 SPECIALITETER	 TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Plasser maten på den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°.
	 HEVING	For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	 ØKO VARMLUFT	For tilberedning av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. I denne ECO-funksjonen forblir lyset av under steking og kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreftelsesknappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under tilberedning. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 3. rille. Bruk 1. eller 2. rille for steking av pizza, middagspai'er og kaker med flytende fyll. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
	OVER/ UNDERVARME MED VIFTE	Til steking av kjøtt og pai'er med flytende fyll (kryddret eller søtt) på én enkelt rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før tilberedning.
	VARMLUFT	Tilberedning på to nivåer samtidig av matvarer med samme steketemperatur (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på ett nivå. Bruk den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.
	GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Sett maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./4. rillen og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen 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. rillen og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen kan du også bruke grillspiddet, hvis det medfølger.
	INNSTILLINGER	For å stille inn displayet (språk, klokkeslett, lysstyrke på display, volum på lydnivå, energisparingsfunksjonen).
	BRØD/PIZZA	For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Oppgi ønskede verdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille etter at du har forvarmet ovnen.
	AUTOMATISK OVNSRENS	For å brenne av sprut som har skjedd under tilberedning, med ekstremt høy temperatur (ca. 500°). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: en full syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Den komplette syklusen bør helst brukes kun når ovnen er svært skitten, mens den kortere syklusen bør brukes med jevne mellomrom.
	HURTIG FORVARM	For rask forvarming av ovnen.
















TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	160-200	30-85	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160-170	20-45	Rille 3: grill Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød	 (Brød)	Ja	2	180-220	30-50	Langpanne/bakebrett eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Kakeform på rist
		Ja	2-3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 2: kakeform på rist
Butterdeigsskall/ småkaker av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/flan		Ja	2	190-200	45-65	Langpanne eller panne på rist
Lam /kalv /okse / svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller panne på rist


Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		-	4	3 (høy)	2-5	Rist
Fiskefileter/-koteletter		-	4	2 (medium)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen) Rille 3: langpanne med vann
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	4	2-3 (medium - høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen) Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (medium)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	2 (medium)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	2 (medium)	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
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	180	30-50*	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fylte steker		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Langpanne eller panne på rist

* Steketiden er veiledende. Du kan ta maten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

UTPRØVDE OPPSKRIFTER (iht. standarden IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør* og merknader
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kjeks/smørkjeks		Ja	2	170	15-25	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	150	30-45	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		Ja	3	170	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	25-35	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		Ja	2	170	30-40	Kakeform på rist
		Ja	1-3	160	35-45	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 eplepaier		Ja	2	185	70-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød**		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere**		-	4	3 (høy)	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Eplekake, gjærkake i form		Ja	2	180	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	55-65	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek		-	2	190	150-170	Langpanne
DIN 3360-12:07 bilag C						
Formkake (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne/bakebrett

* Når utstyret ikke følger med, kan tilbehør kjøpes fra ettersalgsservice.

Tilberedningstabellen viser de ideelle funksjonene og temperaturene for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. Dersom du ønsker kun å bruke ovnen med vifte på ett nivå, plasser maten på den andre rillen og velg temperaturen som anbefales for «VARMLUFT»  funksjonen ved tilbereding på flere nivåer.

Verdiene i tabellen er uten bruk av glideskinner. Utfør testene uten glideskinner.

Ved grilling anbefales det å la de første 3-4 cm på risten være fri, slik at den blir lettere å trekke ut.

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

Slik Leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett 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 høyere verdier. 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 stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør du følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme 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 tannpikkeren 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 steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Bruk funksjonen «OVER/UNDERVARME» for kaker med saftig fyll (oste- eller fruktkaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekksmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du 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 sjuen 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 hindre 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 steking starter, og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten at du brenner deg.

Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon

Det anbefales å dekke 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.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa instruktioner ska även finnas tillgängliga på webbsidan: www.whirlpool.eu

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är symbolen för fara och den varnar för potentiella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av denna symbol och följande ord:



FARA

Anger en farlig situation som kommer att orsaka allvarlig skada om den inte undviks.



VARNING

Anger en farlig situation som kan orsaka allvarlig skada om den inte undviks.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av produkten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Dessa instruktioner ska alltid förvaras nära till hands för framtida referens.
- Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Produkten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elsladd måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte förlängningssladdar eller grenuttag.
- Anslut inte apparaten till ett uttag som kan manövreras av en fjärrkontroll eller en timer.
- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.

- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Produkten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Det är inte tillåtet att använda produkten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer, djur eller egendom om dessa anvisningar och säkerhetsföreskrifter inte följs.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.

- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Övervaka alltid tillagningen när du lagar mat med mycket fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Under och efter pyrolysurengöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast en termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

Kassering av hushållsapparater

- Denna apparat 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, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från polystyrenskummet förrän du skall installera den.

Installationen får inte utföras av barn. Håll barn på avstånd medan apparaten installeras. Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren och liknande) utom räckhåll för barn under och efter installation av apparaten.

FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen, och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.

ELEKTRISK ANSLUTNING

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) får endast utföras av behörig elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

Före användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter från 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.
- Luta dig inte på ugnsluckan och häng inte saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens inre paneler med aluminiumfolie.
- Håll inte vatten i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kokkärlet på ugnens botten eftersom detta kan 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".

MILJÖSKYDD

Kassering av emballagematerialet

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

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.
- Symbolen  på produkten och på de medföljande dokumenten visar att den inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Tips för att spara energi

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

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (C €)

- Denna ugn, som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (C €) nr 1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med senare ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.
- Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **Viktigt:** Under självrengöringen går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Om bokstaven "F" följt av ett nummer visas på displayen, kontakta närmaste kundtjänst. Uppge i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

SERVICE

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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 (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad 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 ångtvätt för rengöring.
- Utför rengöringen när ugnen har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om någon sådan produkt av misstag spills ut på apparaten, torka omedelbart bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr duk.

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. Det 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 och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillens övre värmeelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att kunna rengöra ugnens övre panel (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: 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 diskmedel direkt efter användning. 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 på ugnen (beroende på modell):

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

- Sätt på den tomma ugnen, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Låt sedan apparaten svalna och torka bort eventuella matrester med en tvättsvamp.

Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion (finns på vissa modeller):

! VARNING

- Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen.
- Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.

Denna funktion bränner bort stänk som uppstått i ugnen under matlagning vid en temperatur på cirka 500°C. Vid denna höga temperatur förvandlas beläggningarna till en ljus aska som lätt kan torkas upp med en fuktig trasa när ugnen har kallnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast när ugnen är mycket smutsig eller när matos eller rök uppstår under uppvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen (även sidostegarna).
- För optimal rengöring av ugnsluckan, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:

1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO): vars energiförbrukning är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2-3 gånger i rad).
 2. Standardrengöring (PYRO): som passar för att rengöra en mycket smutsig ugn.
- Hur som helst, kommer ett meddelande upp på displayen efter ett antal användningstillfällen som säger att det är dags för en självrengöring.

OBSERVERA: Under pyrolysen går ugnsluckan inte att öppna. Den förblir låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en acceptabel säker nivå.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp när apparaten har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

TA AV UGNSLUCKAN

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 (fig. 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

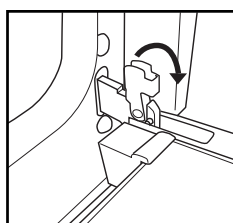


Fig.1

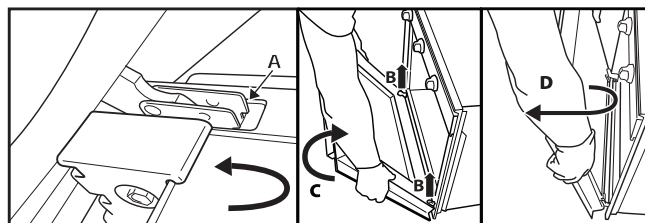


Fig.2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

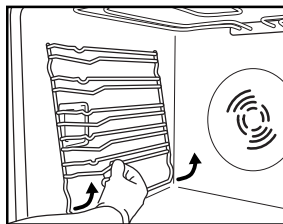


Fig.3

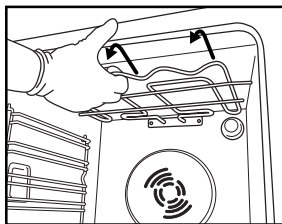


Fig.4

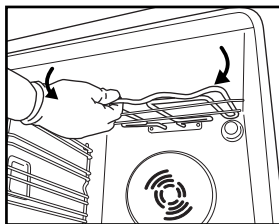


Fig.5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (i förekommande fall):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

För att byta sidolampan (i förekommande fall):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (fig. 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (fig. 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa – se anmärkning) (fig. 8).
5. Placera lampskyddet mot panelen och tryck på skyddet tills det fästs med ett "klick" (fig. 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

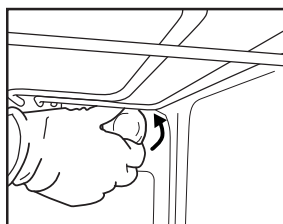


Fig.6

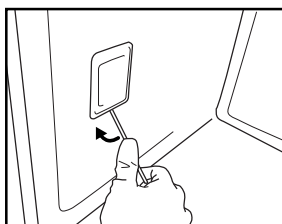


Fig.7

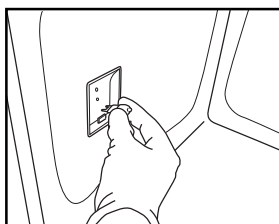


Fig.8

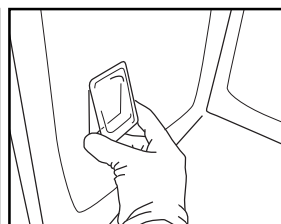


Fig.9

OBSERVERA:

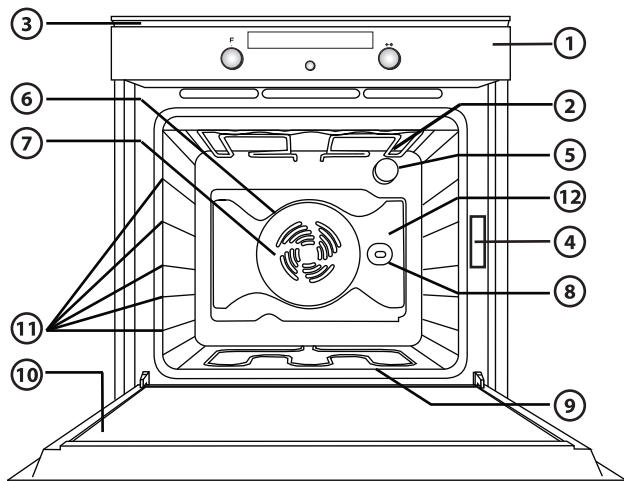
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

VIKTIGT:

- **Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.**
- **Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.**

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel

OBSERVERA:

- Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.
- I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.
- När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

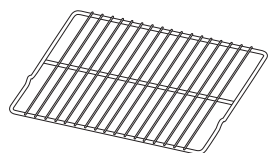


Fig.A

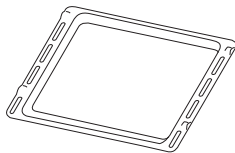


Fig.B

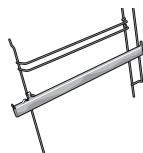


Fig.C

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.
- C. SKJUTBARA LEDSTYCKEN:** används för att lättare kunna ta ut och sätta tillbaka tillbehör.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Det går att separat köpa andra tillbehör, som till exempel katalytiska paneler, roterande grillspett osv - vänd dig till vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med upphöjningen "A" vänd uppåt (fig. 1).
2. Andra tillbehör, så som långpanna och bakplåt, ska föras in med upphöjningen på den raka delen "B" riktad uppåt (fig. 2).

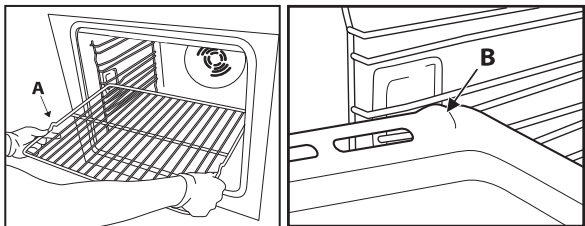
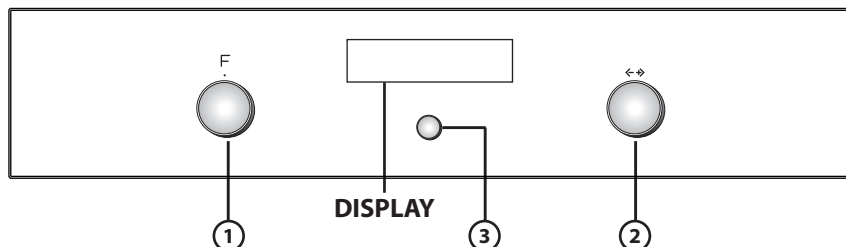


Fig.1

Fig.2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
3. **KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA**

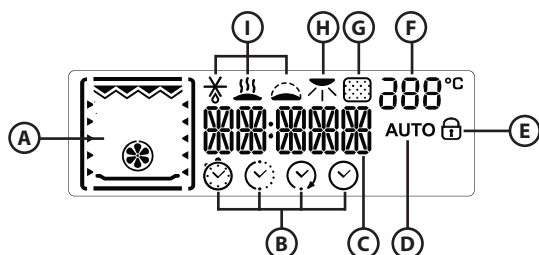
OBSERVERA: på displayen visas ✓ för indikationer angående denna knapp.

LISTA PÅ FUNKTIONER

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer. Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs in på någon av funktionerna GRILL (grill), SPECIALS (special), SETTINGS (inställningar), BREAD/PIZZA (bröd/pizza) och AUTOMATIC OVEN CLEANING (automatisk ugnsrengöring).

OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan sid. 70.

BESKRIVNING AV DISPLAY



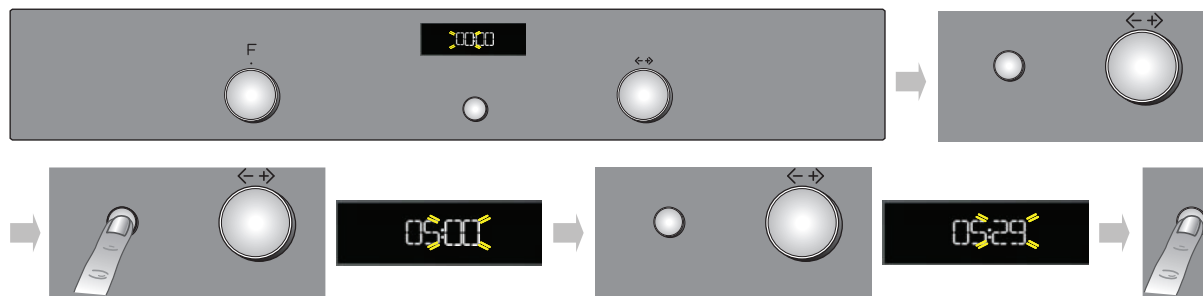
- A. Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tid: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk BREAD/PIZZA-funktion (bröd/pizza) vald
- E. Indikation om låst ugnslucka under automatisk rengöring (pyrolys)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolysfunktion
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: upptining, varmhållning, jäsning, eko-varmluft.

STARTA UGNEN – STÄLLA IN SPRÅK

När du startar ugnen första gången visar displayen: ENGLISH.

Vrid navigationsratten tills önskat språk visas och tryck på knappen ③ för att bekräfta.

STÄLLA KLOCKAN

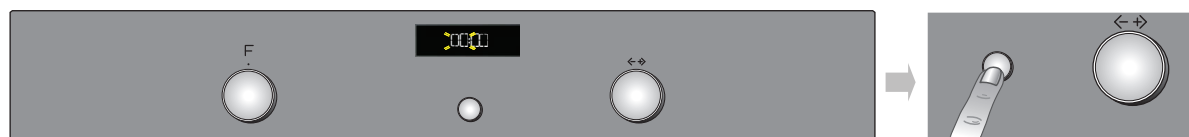


När språket har ställts in är det nödvändigt att ställa klockan. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid navigationsratten till korrekt timme.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta. På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
3. Vrid navigationsratten till korrekt minut.
4. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

För att ändra klockslog, till exempel efter ett strömavbrott, se påföljande avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

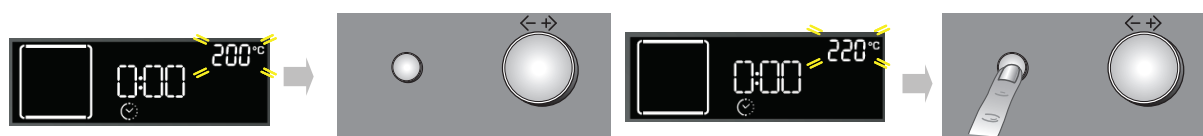
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid funktionsratten till önskad funktion. tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om värdena som visas överensstämmer med de värden du vill ha, tryck på (3). För att ändra dem gör så som beskrivs nedan.

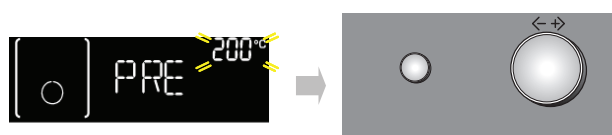
INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:



1. Vrid navigationsratten till önskat värde.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

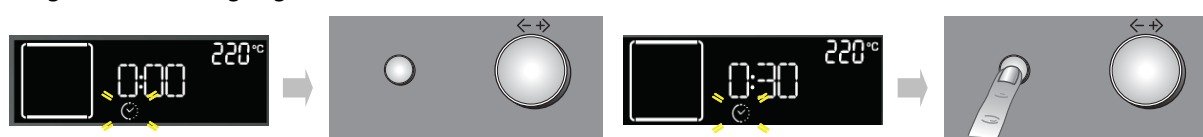
SNABBUPPVÄRMNING




1. Välj snabbuppvärmningsfunktionen genom att vrida funktionsratten till symbolen .
2. Bekräfta med knappen (3): Inställningarna visas på displayen.
3. Om föreslagen temperatur överensstämmer med den du vill ha, tryck på knappen (3). För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När den inställda temperaturen har uppnåtts visas graderna på displayen (t.ex. 200°) och en ljudsignal avges. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över- och undervärme .
4. Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid funktionsratten och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.



1. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen .
2. Vrid "Navigationsratten" tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta tillagningstiden genom att trycka på knappen (3).


INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

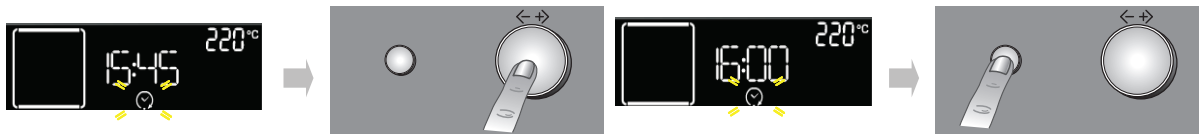
VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: **FAST PREHEATING** (snabbuppvärmning), **BREAD/PIZZA** (bröd/pizza).

OBSERVERA: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis. Därför förlängs tillagningstiderna något i jämförelse med de som anges i tabellen.


OBSERVERA: Funktionen **fördröjd start** är inte tillgänglig för funktionerna **Grill** och **Turbo Grill**.

Det går att ställa in koksluttid, genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.

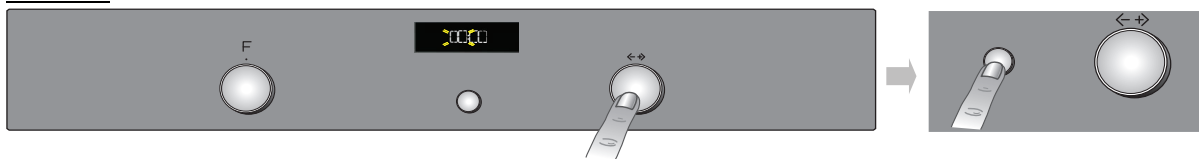
Efter att ha ställt in tillagningstiden visas dess sluttid på displayen (t.ex. 15:45) och symbolen  blinkar.





För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör följande:

1. Vrid navigationsratten till den tid då maten ska vara klar (t.ex. 16:00).
2. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen : de två prickarna vid koksluttiden blinkar för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja programstarten så att maten är klar på den förinställda tiden.


TIMER



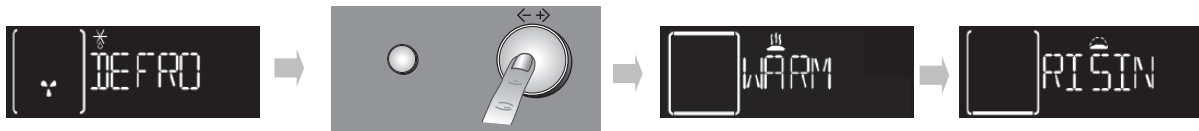
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera kocktid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på timern är 23 timmar och 59 minuter.



1. Sätt funktionsratten på 0 och vrid navigationsratten till önskad tid.
2. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått visar displayen texten "END" och en ljudsignal avges. För att stänga av ljudsignalen, tryck på knappen  (på displayen visas aktuellt klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Vrid funktionsratten tills den pekar på symbolen  för att komma till undermenyn med specialfunktionerna.

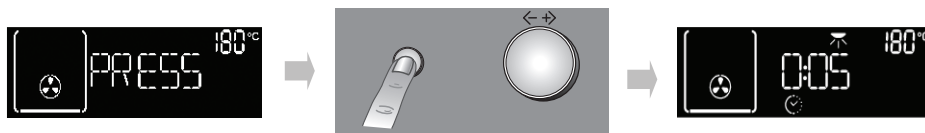
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:




1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : På displayen visas texten "UPPTINING" och motsvarande symbol.
2. Vrid navigationsratten för att rulla igenom funktionslistan: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsning), ECO FORCED AIR (eko-varmluft).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.


BRYNA

Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.




Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryck för att bryna). Om du trycker på knappen , startar ugnen bryningsfunktionen, som varar i 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

Vrid funktionsratten i höjd med symbolen  för att komma till en undermeny som innehåller två automatiska tillagningsfunktioner för "bröd" och "pizza".


Bröd




1. Vrid funktionsratten till symbolen : På displayen visas "BREAD" (bröd) och AUTO.
2. Tryck på **3** för att välja funktionen.
3. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 180 och 220 °C) och bekräfta med knappen **3**.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på **3** för att starta tillagningen.

Pizza



1. Vrid funktionsratten till symbolen : På displayen visas "BREAD" (bröd). Gör så här för att välja funktionen PIZZA:
2. Vrid navigationsratten. På displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på **3** för att välja funktionen.
4. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad temperatur (mellan 220°C och 250 °C) och bekräfta med knappen **3**.
5. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen **3** för att starta tillagningen.

INSTÄLLNINGAR

Vrid funktionsratten till symbolen  för att komma till en undermeny med fem displayinställningar som kan ändras.

Språk

1. Vrid navigationsratten tills du ser "LANGUAGE" (språk).
2. Tryck på **3** för att komma till inställningen.
3. Vrid navigationsratten till önskat språk och tryck på knappen **3** för att bekräfta.

Klocka

Vrid navigationsratten tills du ser "CLOCK" (klocka). För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (STÄLLA KLOCKAN).

Eco

Med Eco-läge aktiverat (PÅ) minskas ljusstyrkan på displayen som visar klockan när ugnen har varit i standbyläge i tre minuter. För att se information på displayen behöver du bara trycka på en knapp eller vrida på en ratt.

1. Vrid navigationsratten tills du ser "ECO".
2. Tryck på **3** för att komma till inställningsläget (ON/OFF).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **3**.
4. När ECO-läget är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter en minut och tänds igen när du rör ugnens reglage.

Ljudsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser "SOUND" (ljud).
2. Tryck på **3** för att komma till inställningsläget (ON/OFF).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen **3**.

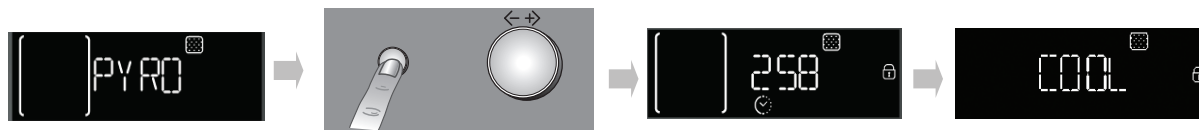
Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid navigationsratten tills du ser "BAKGRUNDSBELYSNING".
2. Tryck på **3**: siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid navigationsratten för att öka eller minska ljusstyrkan och bekräfta med knappen **3**.


AUTOMATIC OVEN CLEANING (automatisk rengöring av ugnen)



För en beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan sid. 70.





Gör så här för att starta automatisk rengöring (pyrolysis):
















1. Vrid funktionsratten till symbolen : texten PYRO visas på displayen.
2. Tryck på knappen  för att bekräfta ditt val och starta pyrolysurengöringen.

Vrid navigationsratten för att välja ECO pyrolysurengöring: på displayen visas texten ECO nere till höger. Tryck på knappen  för att starta det korta programmet.

Under pyrolysurengöringen är luckan automatiskt spärrad och symbolen  visas på displayen. Luckan förblir spärrad även efter rengöringen: Texten "KYLER NED" visas på displayen för att indikera att ugnen håller på att kylas ned. När ugnen kylts ned till en säker temperatur släcks symbolen  och displayen visar "END" (slut).






OBS! Om ugnsluckans automatiska låssystem inte fungerar som det ska visas symbolen  på displayen. Om luckan förblir låst p.g.a. ett fel i låssystemet visas  tillsammans med texten "DOOR LATCHED" (lucka låst) på displayen. Ring i så fall kundservice.

TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER

FUNKTIONSRATT/		
	AV	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	 AVFROSTNING	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	 VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65°.
	 JÄSNING	För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40°C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
	 ECO VARMLUFT	Används för att tillaga fyllda köttträtter och köttbitar på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När ECO-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. Undvik att öppna ugnsluckan under tillagningen för lägre energiförbrukning. Du rekommenderas att använda den 3:e falsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på två nivåer. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt från varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du värmt upp ugnen.
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBO GRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	INSTÄLLNINGAR	Används för att ändra displayinställningarna (språk, tid, displayens ljusstyrka, ljudsignalens volym, energibesparing).
	BRÖD/PIZZA	Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om optimal tillagning. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du värmt upp ugnen.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (automatisk rengöring av ugnen)	För att avlägsna den smuts som uppstått under matlagning med hjälp av mycket hög temperatur (cirka 500 °C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: ett komplett rengöringsprogram (PYRO), och ett kortare rengöringsprogram (ECO). Vi rekommenderar att du använder den kompletta cykeln endast då ugnen är mycket smutsig, och den reducerade om du kör den regelbundet.
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen.
















TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ugnsfals 3: grill Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd	 (Bröd)	Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Tårtform på galler
		Ja	2-3	180-190	45-60	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 2: tårtform på galler
Vol-au-vent/ Mördegsbakning		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / pudding		Ja	2	190-200	45-65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1kg		Ja	2	190-200	70-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler


Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Kyckling/Kanin/Anka 1kg		Ja	2	200-230	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	2-5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	2 (medium)	20-35	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		-	4	2-3 (medel - hög)	15-40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1kg		-	2	2 (medium)	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	2 (medium)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (medium)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	3 (hög)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	180	30-50*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda kötträtter		-	3	200	80-120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Recept testade i enlighet med regelverket IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör* och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor		Ja	2	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150	30-45	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor		Ja	3	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	25-35	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		Ja	2	170	30-40	Tårtform på galler
		Ja	1-3	160	35-45	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 äppelpajer (apple pie)		Ja	2	185	70-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175	70-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd (Toast)**		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare (Burgers)**		-	4	3 (hög)	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	55-65	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek		-	2	190	150-170	Långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170	40-50	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

* Om tillbehören inte medföljer kan de köpas separat av vår kundservice.

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 2:a ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för funktionen VARMLUFT  på flera nivåer.

Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Utför testerna utan ledstyckena.

** För att grilla rekommenderar vi att du lämnar 3-4 cm fritt från den främre kanten av gallret för att det skall vara lättare att dra ut det.

Energieffektivitetsklass (enligt EN 60350-1:2013-07)

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt, som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är endast vägledande och beror på mängden 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 dig – 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 tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen FORCED AIR (varmluft) kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktion och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Reducera eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller fruktpaj) tillagas med funktionen CONVECTION BAKE (över/under & fläkt). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkäret och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar 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 när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen, och detta ska 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 efter 2/3 av tillagningstiden.

Jäsningfunktion

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska 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.

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse anvisninger vil også stå til rådighed på hjemmesiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugsvejledning 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:

- Opbevar disse anvisninger på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal jordforbindes iht. forskrifterne.
- 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 flerpolet kontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.

- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.
 - Træk ikke strømforsyningskablet ud.
 - Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
 - Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
 - 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).
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller ting, hvis disse råd og forskrifter ikke overholdes.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
 - Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger.
- Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
 - Brug ovenhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.

- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inde i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer og apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. 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 fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med meget fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklingen. Overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før selvrensningsprogrammet startes (kun for ovne med funktionen selvrens).
- Under og efter pyrolysecyklingen skal dyr holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret (angår kun ovne med Pyrolysefunktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).

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.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

INSTALLATION

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller serviceafdelingen, hvis der er problemer.

For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres. Børn bør ikke udføre installationshandlinger. Hold børn væk fra området under installation af apparatet. Hold emballagens materialer (plastikposer, polystyrendele, etc.) udenfor børns rækkevidde, under og efter installation af apparatet.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

- 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 ovnens nederste del efter installationen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens 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/el-installatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

GENERELLE RÅD

Inden ibrugtagning:

- 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 ovndøren, da den kan tage skade.
- Hold ikke fast i ovndøren, 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 aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i lågen.
- Ovnen 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 mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre 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

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme 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.

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med den europæiske 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 beskyttelseskra-vene i "EMC-direktivet" 2004/108/EØF.
- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op:

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

Døren er blokeret:

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

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis "F" vises på displayet efterfulgt af et tal. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICEAFDELING

Før serviceafdelingen 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 serviceafdelingen.

Angiv altid:

- 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.
- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret **servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

RENGØRING



ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Apparatet skal være koldt, når det rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

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 af mikrofibere.

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. 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. De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.

- 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 VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

NB: 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 apparatet er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

Rengøring af ovnen med funktionen selvrens (afhængigt af model):

- ! ADVARSEL** - Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500°C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold.

Pyrolysefunktionen skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningen (pyrolysen).
- Før pyrolysefunktionen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen (også sideindsatsen).
- For at opnå en optimal rensning af ovndøren skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.

Apparatet er udstyret med 2 pyrolysefunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG/ØKO PYRO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
 2. Standardprogram (PYRO): Sørger for en effektiv rensning af en meget snavset ovn.
- Efter et vist antal tilberedninger og afhængigt af graden af snavs bliver der under alle omstændigheder vist en meddelelse på displayet, når det anbefales at foretage en selvrens.

NB: Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Den forbliver låst, indtil temperaturen i ovnen er nået ned til et acceptabelt sikkert niveau.

VEDLIGEHOLDELSE

- ! ADVARSEL** - Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

AFTAGNING AF OVNDØREN

Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft de to låse 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 ovndøren:

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

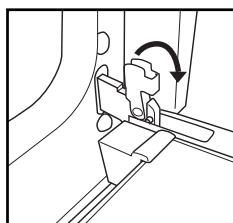


Fig.1

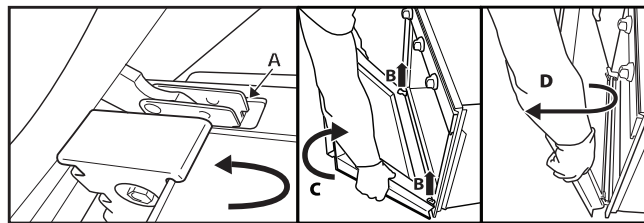


Fig.2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 3).
2. Træk let ud i varmelegemet (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.

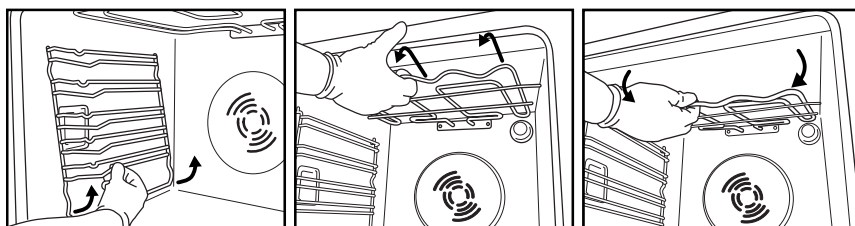


Fig.3

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.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern ovnribberne i siderne (afhængigt af model) (fig. 3).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker (fig. 7).
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type) (fig. 8).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovenvæggen, indtil det klikker på plads (fig. 9).
6. Monter ovnribberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

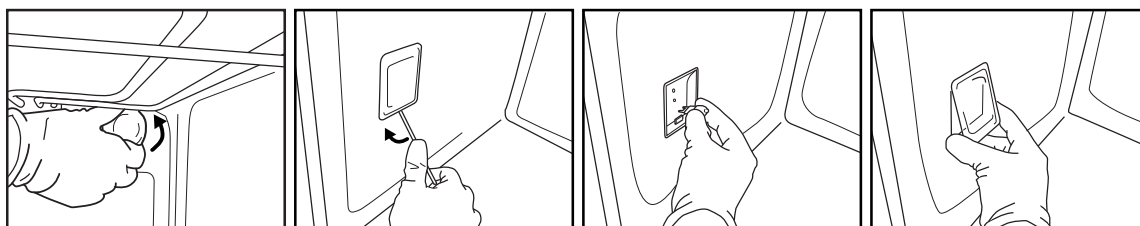


Fig.6

Fig.7

Fig.8

Fig.9

NB:

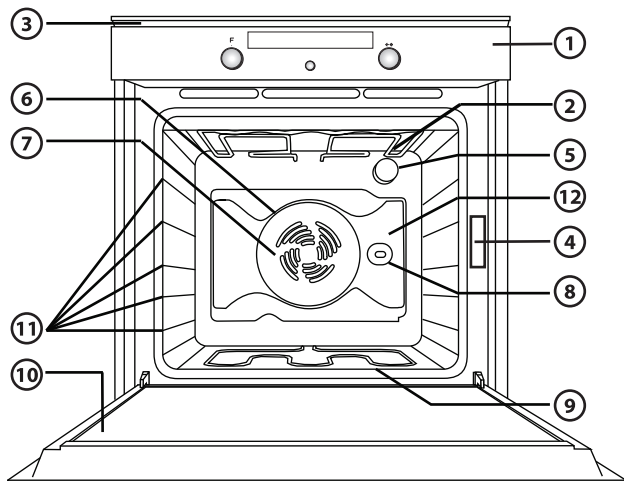
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærene kan købes hos serviceafdelingen.

VIGTIGT:

- **Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.**
- **Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.**

VEJLEDNING I BRUG AF OVNE

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (afhængigt af model)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnindør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovns forkant)
12. Bagbeklædning

NB:

- Ventilatoren aktiveres muligvis regelmæssigt under tilberedningen. Dette sker for at reducere energiforbruget.
- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

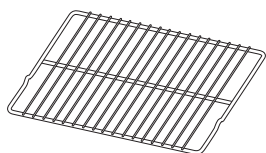


Fig.A

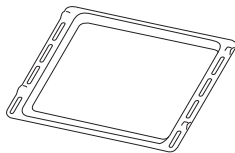


Fig.B

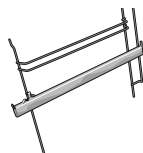


Fig.C

- A. RIST:** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. BRADEPANDE:** Dryppebakken anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grøntsager, focacciaboller el. lign.
- C. GLIDESKINNER:** gør det lettere at indsætte og udtage tilbehør.

Antallet af tilbehør kan variere alt efter, hvilken model der er købt.

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør, som f.eks. katalytiske paneler og drejespid, kan købes separat hos Service.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1).
2. Det øvrige tilbehør, f.eks. dryppebakken og bagepladerne, sættes ind med den hævede del på den flade del "B" vendt opad (fig. 2).

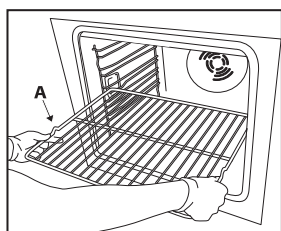


Fig.1

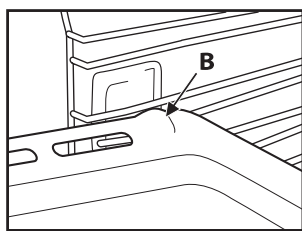
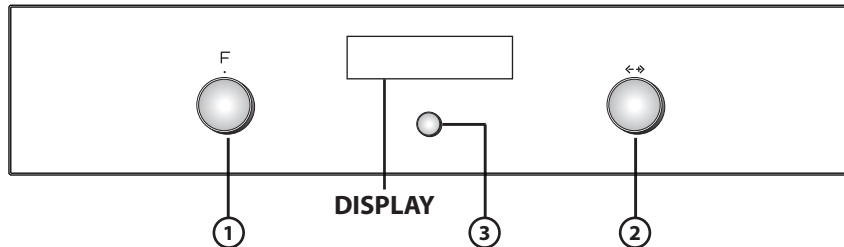


Fig.2

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
3. **TAST TIL VALG/BEKRÆFTELSE**

NB: På displayet åbner ✓ med angivelser vedrørende denne tast.

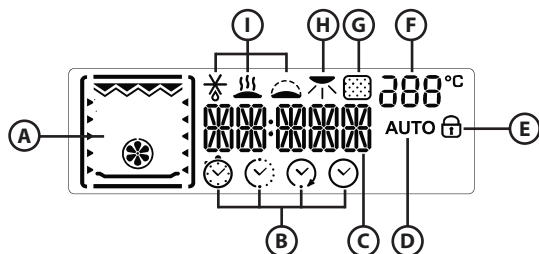
LISTE OVER FUNKTIONER

Når funktionsknappen drejes, aktiveres ovnen: Displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer for den enkelte funktion.

Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEEN.

NB: Se tabellen på s. 88 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

BESKRIVELSE AF DISPLAYET



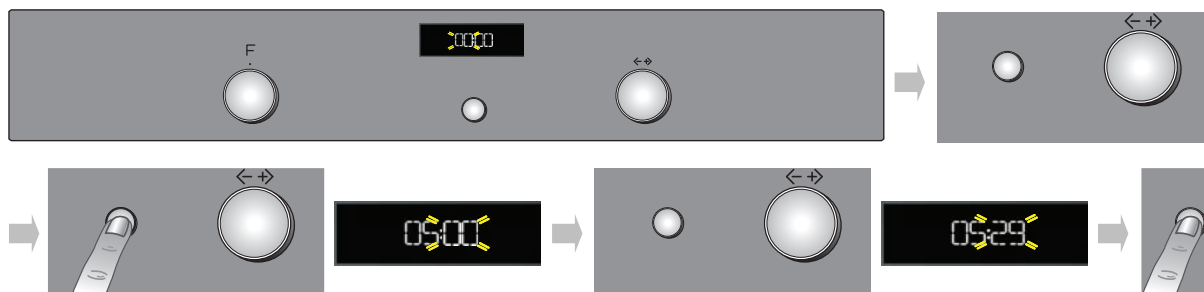
- A. Visning af de aktive varmelementer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BRØD/PIZZA valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (pyrolyse)
- F. Ovntemperatur
- G. Funktionen Selvrens
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: optøning, varmholdning, dejhævning, øko varmluft.

TÆNDING AF OVNEEN - INDSTILLING AF SPROG

Ved første tænding af ovnen viser displayet: ENGLISH.

Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på ③ for at vælge det.

INDSTILLING AF KLOKESLÆT



Efter indstilling af sprog skal klokkeslættet indstilles på uret. På displayet blinker de to timetal.

1. Drej navigeringsknappen, til det korrekte timetal vises.
2. Tryk på knappen ③ for at bekræfte. På displayet blinker de to minuttal.
3. Drej navigeringsknappen, til det korrekte minuttal vises.
4. Tryk på tasten ③ for at bekræfte.

Se det følgende afsnit (INDSTILLINGER) vedrørende ændring af klokkeslættet, f.eks. efter en strømafbrydelse.

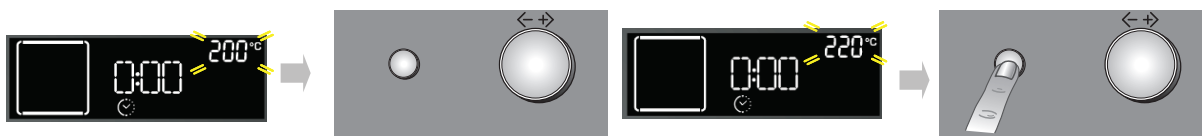
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen til den valgte funktion: Tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de foreslåede parametre svarer til de ønskede værdier, trykkes der på tasten (3). Gå frem på nedenstående måde, hvis de skal ændres.

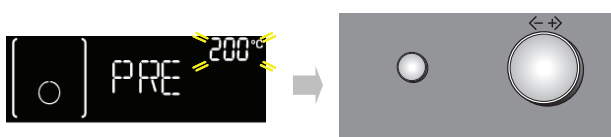
INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT



Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:



1. Drej navigeringsknappen, til den ønskede værdi vises.
2. Tryk på tasten (3) for at bekræfte.

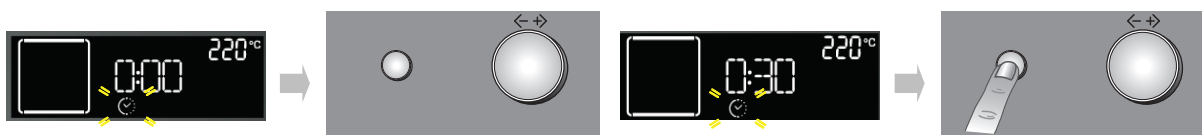
HURTIG FORVARME




1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen, til den befinder sig ud for symbolet .
2. Bekræft ved at trykke på (3): Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, trykkes der på tasten (3). Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Displayet viser meddelelsen **PRE**. Når den indstillede temperatur er oparbejdet, visualiseres den tilsvarende værdi (f.eks. 200°C) på displayet, og der lyder et lydsignal. Ved forvarmningens afslutning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion .
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan være fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.



1. Når temperaturen er bekræftet, blinker symbolet .
2. Drej reguleringsknappen, til den ønskede tilberedningstid vises.
3. Bekræft tilberedningstiden med tryk på tasten (3).


INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

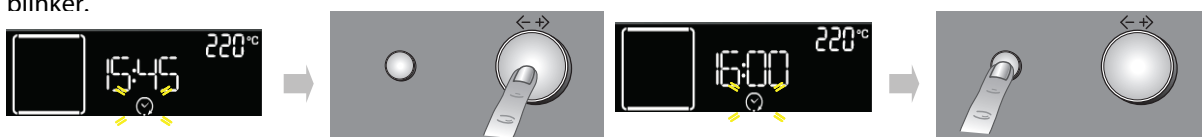
VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er mulig for følgende funktioner: HURTIG FORVARME, BRØD/PIZZA.

NB: Med denne indstilling nås den valgte temperatur gradvist. Tilberedningstiderne er derfor lidt længere end angivet i tilberedningstabellen.

NB: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

Det er muligt at indstille klokkeslættet for endt tilberedning, så tilberedningens start udskydes i op til 23 timer og 59 minutter i forhold til det aktuelle klokkeslæt. Dette er kun muligt, når tilberedningens varighed er indstillet.

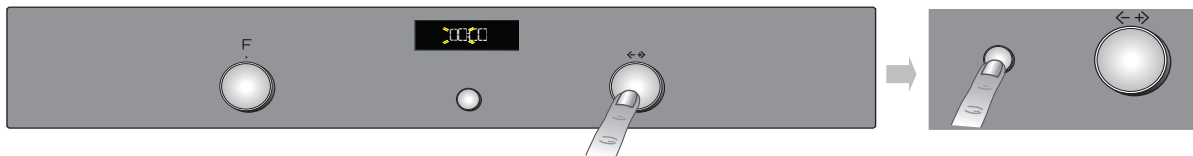
Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 15:45), og symbolet  blinker.



Gå frem på følgende måde for at udskyde tilberedningens afslutning og dermed også tilberedningens start:

1. Drej navigeringsknappen til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet (f.eks. 16:00).
2. Bekræft valget med tryk på tasten (3): De to prikker i klokkeslættet for endt tilberedning blinker for at angive, at indstillingen er udført korrekt.
3. Ovnen udsætter automatisk tilberedningens start, så retten er færdig på det indstillede klokkeslæt.


MINUTUR



Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 23 timer og 59 minutter.


1. Stil funktionsknappen på nul, og drej navigeringsknappen, til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten (3), for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er udløbet, viser displayet "END", og der høres et lydsignal. Tryk på tasten (3) for at afbryde det (displayet viser det aktuelle klokkeslæt).

VALG AF SPECIALFUNKTIONER

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet , får man adgang til en undermenu, der indeholder specialfunktioner.

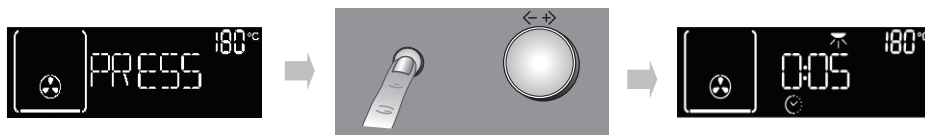
Gå frem på følgende måde for at se, vælge og starte en af disse funktioner:



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med symbolet for denne funktion.
2. Drej navigeringsknappen for at bladre i funktionslisten: OPTØNING, VARMHOLDNING, DEJHÆVNING, ØKØ VARMLUFT.
3. Tryk på tasten (3) for at bekræfte.


BRUNING

Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.




Efter endt tilberedningstid viser displayet: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryk på tasten for ekstra bruning). Hvis der trykkes på tasten (3), starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

VALG AF FUNKTIONEN BRØD/PIZZA

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet , får man adgang til en undermenu, der indeholder to funktioner til automatisk tilberedning af "brød" og "pizza".


Brød



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød) sammen med ordet AUTO.
2. Tryk på **3** for at vælge funktionen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180° C og 220° C), og bekræft med tasten **3**.
4. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på **3** for at starte tilberedningen.

Pizza



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød). Gå frem på følgende måde for at vælge funktionen "PIZZA":
2. Drej navigeringsknappen: Der vises "PIZZA" på displayet.
3. Tryk på **3** for at vælge funktionen.
4. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220° C og 250° C), og bekræft med tasten **3**.
5. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på **3** for at starte tilberedningen.

INDSTILLINGER

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet  får man adgang til en undermenu, der indeholder fem displayindstillinger, der kan ændres.

Sprog

1. Drej navigeringsknappen, til "LANGUAGE" (sprog) vises.
2. Tryk på **3** for få adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på knappen til bekræftelse **3**.

Ur

Drej navigeringsknappen, til "CLOCK" (ur) vises. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.

Eco

Når ECO-funktionen er aktiveret (ON), reduceres displayets lysstyrke og uret vises, når ovnen er i en standby-position i 3 minutter. Tryk på en af tasterne, eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet.

1. Drej navigeringsknappen, til "ØKO" vises.
2. Tryk på tasten **3** for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten **3**.
4. Når der er valgt en tilberedningsfunktion og Eco-funktionen er aktiveret, slukkes ovnlyset, når der er gået 1 minut af tilberedningstiden og genaktiveres ved hver brugerhandling.

Lydsignal

Lydsignalet aktiveres eller deaktiveres således:

1. Drej navigeringsknappen, til "SOUND" (lyd) vises.
2. Tryk på tasten **3** for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten **3**.

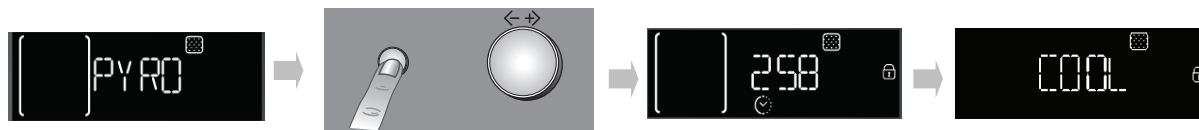
Lysstyrke

Gå frem på følgende måde for at ændre lysstyrken på displayet:



1. Drej navigeringsknappen, til "BRIGHTNESS" (lysstyrke) vises.
2. Tryk på tasten **3**: Displayet viser tallet 1.
3. Drej navigeringsknappen for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft med tasten **3**.


AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE



Indhent en beskrivelse af denne funktion i kapitlet RENGØRING og funktionstabellen på s. 88.





Gå frem på følgende måde for at starte en automatisk rengøring (pyrolyse) af ovnen:
















1. Drej funktionsknappen til symbolet ; Displayet viser ordet PYRO.
2. Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg og starte pyrolyserengøringen.

Drej navigeringsknappen for at vælge ECO rengøring: Displayet nederst til højre viser ECO. Tryk på tasten  for at starte det korte program.

Under pyrolyserengøringen blokeres ovndøren automatisk, og symbolet  vises på displayet. Ovndøren forbliver blokeret efter endt rengøring: Displayet viser "COOL" (afkøling) for at angive ovnens afkølingsfase. Når ovnen afkøles til en sikker temperatur, slukkes symbolet  og displayet viser "END".

OBS: Hvis den automatiske kontrolprocedure for dørlås ikke udføres korrekt, vises symbolet  på displayet. Hvis døren derimod forbliver låst pga. en fejl i låsesystemet, vises symbolet  sammen med "DOOR LATCHED" (dør låst) på displayet. Hvis dette er tilfældet, skal kundeservice kontaktes.

TABEL MED OVNFUNCTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP/		
	SLUKNING	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	OVNLYS	Til tænding/slukning af ovnlyset.
	 AFRIMNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	 VARMHOLDNING	Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°.
	 DEJHÆVNING	Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40°C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	 ØKO VARMLUFT	Til tilberedning af steg og kød med fyld på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovnlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Hold så vidt muligt ovndøren lukket under tilberedningen for at maksimere energieffektiviteten. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	KONVENTIONEL	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 2. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på 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 ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 3. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	GRILL	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. 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. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	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 er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse).
	BRØD/PIZZA	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN	Fjerner det snavs, der dannes under tilberedningen, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der kan vælges to automatiske rengøringsfunktioner: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Det anbefales, at den komplette funktion kun bruges, når ovnen er meget snavset, og at anvende den reducerede funktion, hvis rengøringsfunktionen udføres regelmæssigt.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.
















TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	30-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		Ja	2	160-200	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		Ja	2	170-180	15-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	180-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	90	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	90	130-150	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focacciaboller		Ja	2	190-250	15-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød	 (Brød)	Ja	2	180-220	30-50	Dryppebakke/bageplade eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Tærteform på rist
		Ja	2-3	180-190	45-60	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 2: Tærteform på rist
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	2	190-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	2	190-200	45-65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Dryppebakke eller bradepande på rist


Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Toast		-	4	3 (høj)	2-5	Grillrist
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	2 (middel)	20-35	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	4	2-3 (middel - høj)	15-40	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middel)	50-65	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
				3 (høj)	60-80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	2 (middel)	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	2 (middel)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	2 (middel)	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	3 (høj)	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100*	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
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	180	30-50*	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldt steg		-	3	200	80-120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

* Tilberedningstiden er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

PROGRAMMEREDE OPSKRIFTER (i overensstemmelse med bestemmelse IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør* og bemærkninger
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mørdej		Ja	2	170	15-25	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150	30-45	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager		Ja	3	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	25-35	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		Ja	2	170	30-40	Tærteform på rist
		Ja	1-3	160	35-45	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 æbletærter (Apple pie)		Ja	2	185	70-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	4	3 (høj)	3-5	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf**		-	4	3 (høj)	30-40	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: Dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	55-65	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg		-	2	190	150-170	Bradepande
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170	40-50	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade

* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos vores eftersalgsservice.

Tilberedningstabellen foreslår de optimale funktioner og temperaturer, så der opnås det bedste resultat for hver opskriftstype. Når der tilberedes med varmluft på én ribbe, anbefales det at bruge anden ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFT"  på flere ribber.

Indikationerne i tabellen er uden brug af skinner. Foretag test uden skinner.

** Når grillen anvendes, anbefales det at holde en afstand på 3-4 cm fra grillens forkant, så det er lettere at trække maden ud.

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)

For at foretage testen skal den dedikerede tabel anvendes.

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.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFT" 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 den konventionelle funktion på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen 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 tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tært bunden 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 velmagende. 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

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

Nämä ohjeet ovat luettavissa myös osoitteessa: www.whirlpool.eu

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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



Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien 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.

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

- Säilytä nämä ohjeet lähettyvillä myöhempää käyttöä varten.
- Käytä suojakäsineitä aina, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- Laitteen käsittely ja asennus edellyttää kahta tai useampaa henkilöä.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteiden aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltoteknikko, ja ne on suoritettava valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan liittää sähköverkkoon, kun laite on upotettu kalusteisiin.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä johanapaista turvakytkintä, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haaroituspistorasioita.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, jota voidaan ohjata kauko-ohjaimella tai ajastimella.
- Älä vedä syöttövirtajohdosta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla.
- Jos induktiolevyn pinnassa on halkeamia, älä käytä sitä ja sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi (koskee vain induktiotoimisia malleja).
- Älä koske laitetta märillä ruumiinosilla, äläkä käytä sitä, kun olet paljain jaloin.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei ole missään vastuussa henkilöille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos näitä ohjeita ja turvallisuusmääräyksiä ei noudateta.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia. Hyvin nuoret (0–3-vuotiaat) ja nuoret lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Pidä kankaat tai muut tulenarat materiaalit pois kosketusetäisyydeltä laitteesta, kunnes kaikki laitteen osat ovat täysin jäähtyneet.
- Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Kun luukku on kiinni, käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta tulee ulos kuumaa ilmaa. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen; ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia. Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa laitetta.
- Älä käytä synteettisistä materiaaleista tehtyjä astioita.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo aina kypsymistä tarkasti silloin, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- 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.

- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo jatkuvasti ruoanvalmistusta, jos käytät valmistuksessa runsaasti rasvaa, öljyä tai alkoholia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä).
- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana. Roiskeet ja tippuneet ruokakokkareet on poistettava uunista ennen puhdistusjaksoa (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen on eläimet pidettävä loitolla laitteen sijaintipaikasta (koskee vain uuneja, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin välttyt sähköiskun vaaralta.
- Älä peitä paistoastiassa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä laite 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 pakkauksesta, varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta. Lapset eivät saa suorittaa asennustoimenpiteitä. Pidä lapset loitolla laitteen asennustoimenpiteiden aikana. Pidä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenikappaleet, jne.) poissa lasten ulottuvilta laitteen asentamisen aikana sekä sen jälkeen.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen. Poista lastut ja sahanpuru huolellisesti.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Laitteen 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 (näky luukun ollessa auki).

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

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

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 suoraan kuuman uunin sisään; emalipinnoitus saattaisi nimittäin vahingoittua.
- Älä koskaan vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, sillä emalipinnoitus voi vaurioitua.
- Varmista, että muiden lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

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 elektroniikkalaiteromua koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua tuotteen asiattomasta hävittämisestä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Energiansäästövinkejä

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois toiminnasta 10–15 minuuttia ennen asetetun paistoajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (CE) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja sen myöhemmät lisäykset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.
- Tämä laite noudattaa EU:n asetusten 65/2014 ja 66/2014 energiamerkintä- ja ekosuunnitteluvaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 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.

Uunin luukku ei avaudu:

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

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

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

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse kohdassa Vianetsintä annettujen vinkkien avulla.
2. Kytke laite irti sähköverkosta ja takaisin toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

Jos vika ei ole korjautunut yllä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.

Ilmoita aina:

- vian laatu
- uunin tyyppi ja malli

- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvässä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumero.

SERVICE 0000 000 00000



Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

PUHDISTUS

VAROITUS

- **Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.**
- **Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**

Uunin ulkopinnat

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

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

Uunin sisätila

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

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä uuneille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden valmistajien ohjeita huolellisesti.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella. Puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

HUOM.: Luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille voi muodostua kosteutta paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) pitkän kypsennyksen aikana. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

Varusteet:

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. 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, mikä heikentää uunin itsepuhdistusominaisuuksia.

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä 200 °C:n lämpötilassa noin tunnin ajan
- Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin ryhdyt poistamaan mahdollisia ruoanjäänteitä sienellä.

Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla (mallikohtainen):

VAROITUS

- **Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.**
- **Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.**

Tämä toiminto polttaa uunin sisälle kypsennyksen aikana roiskuneen lian noin 500 °C:n lämpötilassa. Näin korkeassa lämpötilassa lika muuttuu kevyeksi tuhkaksi, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla kun uuni on jäähtynyt.

Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee savua tai käryä esikuumentuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
- Kaikki varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista (myös sivuritilä).
- Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

Laitteessa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:

1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).
 2. Standardijakso (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.
- On joka tapauksessa suositeltavaa suorittaa itsepuhdistusjakso tietyn käyttökertojen määrän jälkeen likaisuudesta riippuen. Näyttöön tulee asiaa koskeva viesti.

HUOM.: Pyrolyysijakson aikana uunin luukku ei voi avata. Se pysyy lukossa, kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

HUOLTO

VAROITUS

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

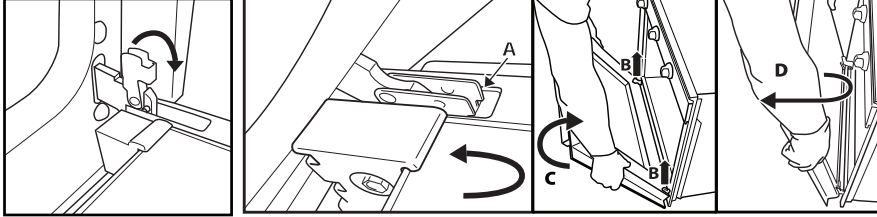
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje luukku 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.

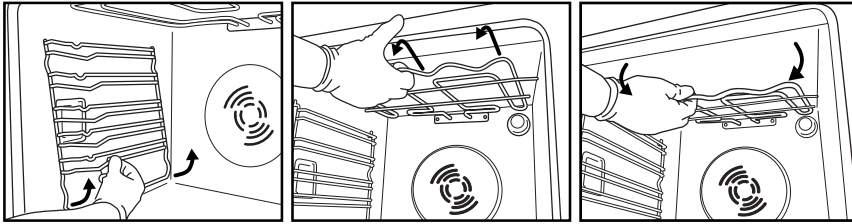


Kuva 1

Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (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

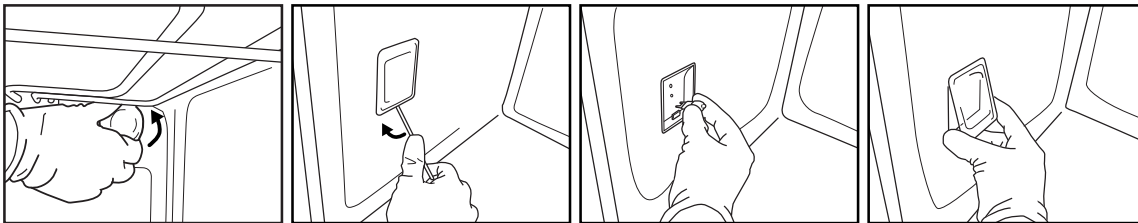
UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Kierrä lampun suojus irti (kuva 6), vaihda lamppu (ks. lampputyypistä koskeva huomautus) ja kierrä suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (Kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (Kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta lampputyypistä) (kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä tukevasti, kunnes se kiinnittyy paikalleen (Kuva 9).
6. Laita varusteiden sivukannattimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 6

Kuva 7

Kuva 8

Kuva 9

HUOM:

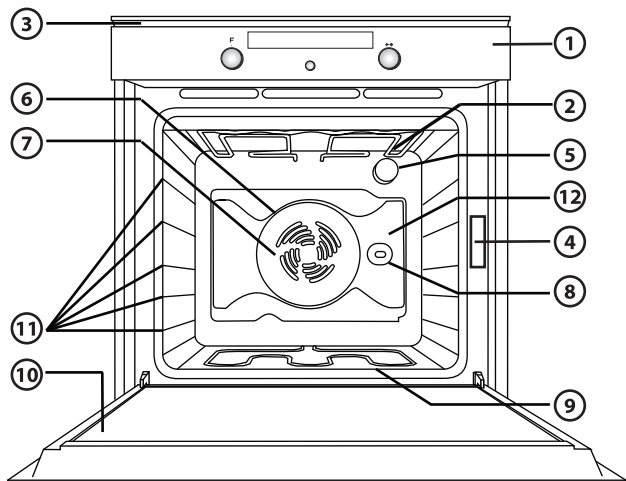
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- Jos käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin. Sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä.
- Älä kytke uunia toimintaan, ellei lampun suojus ole paikallaan.

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA

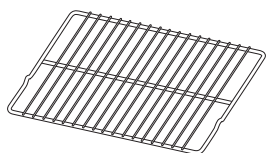


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (mallikohtainen varuste)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)
12. Takaseinä

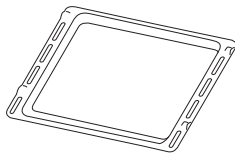
HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.
- Kun uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämmitysvastukset kytkeytyvät pois päältä.

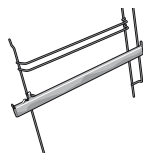
MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



Kuva A



Kuva B



Kuva C

- A. RITILÄ:** käytetään ruokien kypsennykseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- B. UUNIPANNU:** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten, focaccian, tms. kypsennykseen.
- C. LIUKUKISKOT:** helpottavat peltien ja ritilöiden uuniin laittamista ja pois ottamista.

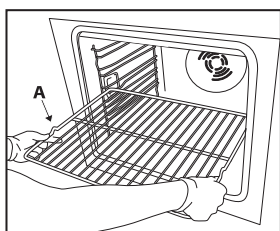
Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

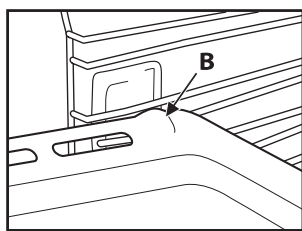
Huoltopalvelusta voi ostaa erikseen muita varusteita, kuten katalyyttisiä paneeleita, paistinvartaita jne.

RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SJOITTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, pykälä A ylöspäin (kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin siten, että tasaisen pinnan B pykälä on ylöspäin (kuva 2).



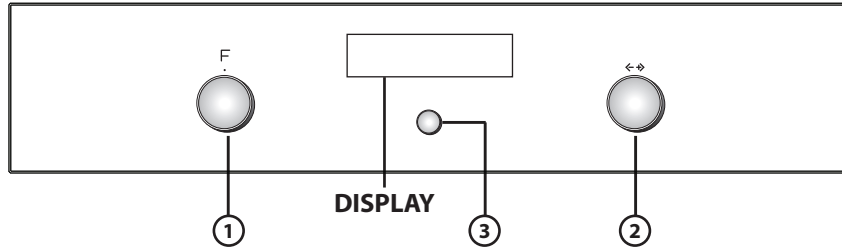
Kuva 1



Kuva 2

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. **TOIMINTOVALITSIN:** Uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen
3. **VALINTA- JA VAHVISTUSPAINIKE**

HUOM.: Näyttöön tulee ✓, joka osoittaa tätä painiketta koskevat tiedot.

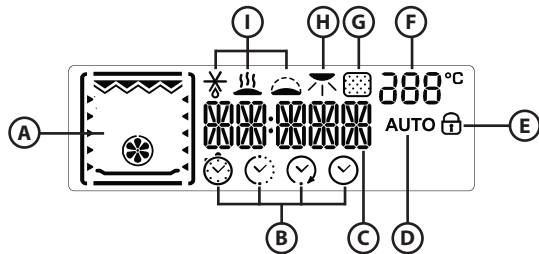
TOIMINTOLUETTELO

Kun toimintovalitsin käännetään mihin tahansa asentoon, uuni kytkeytyy toimintaan. Näytössä näkyvät toiminnot tai niihin liittyvät alivalikot.

Alivalikot ovat käytettävissä ja valittavissa, kun valitsin on asennossa GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, LEIPÄ/PIZZA ja UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS.

HUOM.: Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta sivu 105.

NÄYTÖN KUVAUS



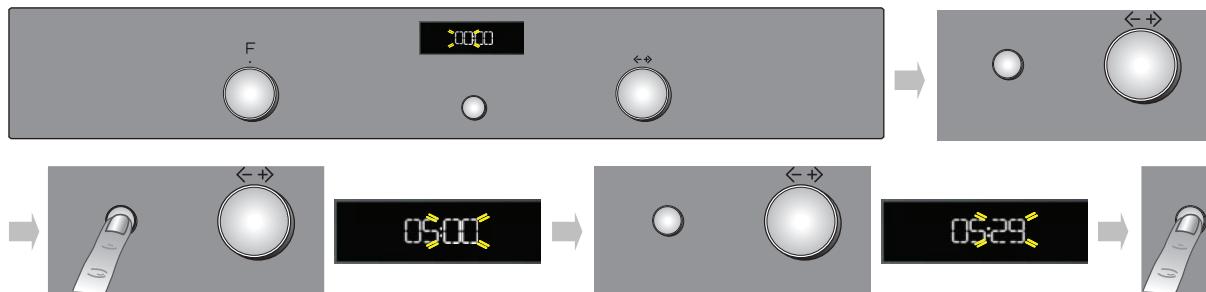
- A. Eri toiminnoissa aktiivisten lämmityselementtien kuvaus
- B. Ajan hallintaa koskevat kuvakkeet: ajastin, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika, kellonaika
- C. Tietoja valituista toiminnoista
- D. Automaattinen toiminto LEIPÄ/PIZZA valittu
- E. Ilmoitus kiinni olevasta luukusta automaattisen puhdistusjakson aikana (pyrolyysi)
- F. Uunin sisälämpötila
- G. Pyrolyysitoiminto
- H. Ruskistus
- I. Erikoistoiminnot: sulatus, lämpimänäpito, kohotus, eco-kiertoilma.

UUNIN KÄYNNISTÄMINEN - KIELEN ASETTAMINEN

Kun uuni kytetään ensimmäisen kerran toimintaan, näytössä näkyy ENGLISH.

Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painamalla painiketta ③.

AJAN ASETUS

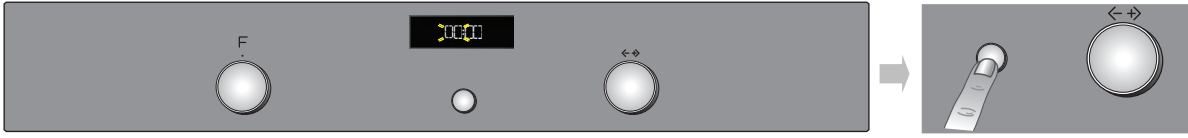


Kun kielet on asetettu, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

1. Käännä navigointivalitsin oikean tuntimäärän kohdalle.
2. Vahvista painamalla painiketta ③. Näytössä vilkkuu kaksi minuuttien numeroa.
3. Käännä navigointivalitsin oikean minuuttimäärän kohdalle.
4. Vahvista painamalla painiketta ③.

Tiedot kellonajan muuttamisesta, esimerkiksi sähkökatkon jälkeen, löytyvät seuraavasta kappaleesta (ASETUKSET).

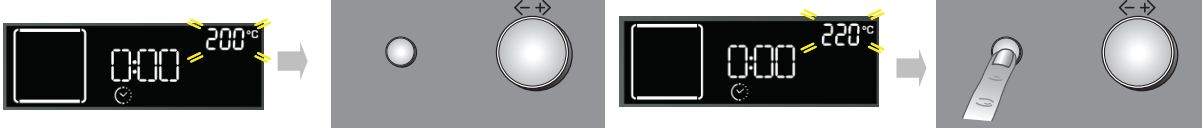
KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



1. Käännä toimintovalitsin haluamaasi kohtaan: näyttöön tulevat kypsennyksen asetukset.
2. Jos asetetut arvot ovat sopivat, paina painiketta ③. Arvoja voi muuttaa alla kuvatulla tavalla.

LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN



Lämpötilaa tai grillin tehoa muutetaan seuraavalla tavalla:



1. Käännä navigointivalitsin haluamasi arvon kohdalle.
2. Vahvasta painamalla painiketta ③.

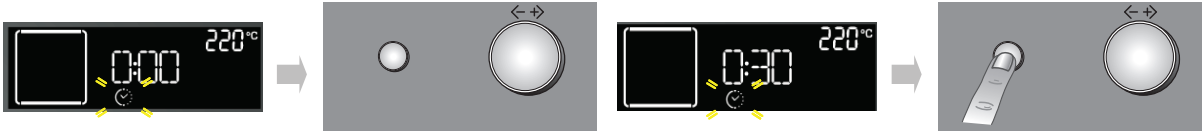
NOPEA ESIKUUMENNUS




1. Valitse nopea esikuuminen kääntämällä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle.
2. Vahvasta painikkeella ③: asetukset tulevat näkyviin.
3. Jos ehdotettu lämpötila vastaa haluamaasi lämpötilaa, paina painiketta ③. Jos haluat muuttaa arvoa, toimi edellä kuvattujen ohjeiden mukaan. Näyttöön tulee viesti **PRE**. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttöön tulee lämpötilan arvo (esimerkiksi 200 °C) ja kuuluu äänimerkki. Esikuuminen vaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon .
4. Jos haluat vaihtaa kypsennystoimintoa, valitse haluamasi toiminto kääntämällä toimintovalitsinta.

KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

Tämän toiminnon avulla on mahdollista kypsentää määrätyn ajan, 1 minuutista enintään valitun toiminnon sallimaan aikaan saakka. Ajan päätyttyä uuni sammuu automaattisesti.



1. Kun lämpötila on vahvistettu, kuvake  vilkkuu.
2. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin haluamasi kypsennysajan.
3. Vahvasta kypsennysaika painamalla painiketta ③.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

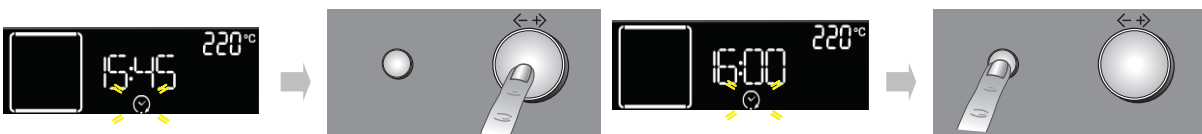
TÄRKEÄÄ: Ajastettu käynnistys ei ole käytettävissä seuraavissa toiminnoissa: NOPEA ESIKUUMENNUS, LEIPÄ/PIZZA.

HUOM.: Tätä asetusta käytettäessä valittu lämpötila saavutetaan vähitellen, joten kypsennysajat ovat hieman pidempiä kuin kypsennystaulukossa.

HUOM.: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

On mahdollista asettaa kypsennyksen päättymisaika ja asettaa käynnistymisen enintään 23 tuntia 59 minuuttia senhetkistä kellonaikaa myöhemmäksi. Nämä toiminnot voidaan asettaa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.

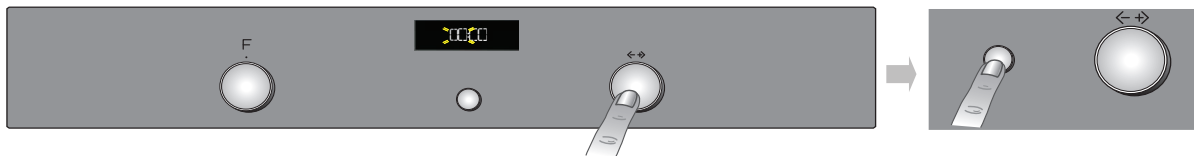
Kun kypsennysaika on asetettu, näyttöön tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 15:45) ja kuvake  vilkkuu.



Kypsennyksen päättymisen ja siis uunin käynnistymisen siirtämiseksi myöhemmäksi toimi seuraavalla tavalla:

1. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin ajan, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (esimerkiksi 16:00).
2. Vahvasta valittu arvo painamalla painiketta ③. Kypsennyksen päättymisaika kaksipistettä vilkkuvat osoittaen, että asetukset on tehty oikein.
3. Uuni viivästää automaattisesti kypsennyksen alkamista niin, että kypsennys päättyy asetetulla kellonlyömällä.


HÄLYTINAJASTIN



Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajustimella on kätevää mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.


1. Kun toimintovalitsin on asennossa nolla, käännä navigointivalitsin haluamasi ajan kohdalle.
2. Käynnistä ajan laskenta painikkeella (3). Asetetun ajan kuluttua näyttöön tulee "END" (loppu) ja kuuluu äänimerkki. Sen voi keskeyttää painamalla painiketta (3) (näyttöön tulee kellonaika).

ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle, mikä avaa erikoistoiminnot sisältävän alivalikon.

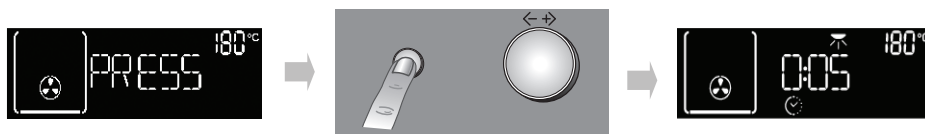
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee DEFROST (sulatus) sekä toiminnon kuvake.
2. Selaa toimintoja kääntämällä navigointivalitsinta. SULATUS, LÄMPIMÄNÄPITO, KOHOTUS, ECO-KIERTOILMA
3. Vahvasta painamalla painiketta (3).


RUSKISTUS

Kypsennyksen päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, jolla voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toiminnoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.




Kun kypsennysaika on kulunut, näyttöön tulee: PRESS ✓ TO BROWN (paina ruskistusta varten). Kun painat painiketta (3), uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Toiminnon voi suorittaa peräkkäin vain kaksi kertaa.

TOIMINNON LEIPÄ/PIZZA VALINTA

Vie toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle. Näin pääset alivalikkoon, joka sisältää kaksi automaattista kypsennystoimintoa leipää ja pizzaa varten.


Leipä




1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee BREAD (leipä) ja sen vierelle AUTO.
2. Valitse toiminto painamalla (3).
3. Valitse haluamasi lämpötila (180–220 °C) navigointivalitsinta kääntäen ja vahvasta painikkeella (3).
4. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla (3).

Pizza





1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee BREAD (leipä). Valitse toiminto PIZZA seuraavalla tavalla:
2. Käännä navigointivalitsinta: näyttöön tulee PIZZA.
3. Valitse toiminto painamalla (3).
4. Valitse haluamasi lämpötila (220–250 °C) navigointivalitsinta kääntäen ja vahvasta painikkeella (3).
5. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla (3).

ASETUKSET

Kun viet toimintovalitsimen kuvakkeen  kohdalle, pääset alivalikkoon, jossa on viisi muutettavissa olevaa näytön asetusta.

Kieli



1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee LANGUAGE (kieli).
2. Siirry asetukseen painamalla .
3. Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja paina vahvistuspainiketta .

Kello

Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee CLOCK (kello). Tiedot kellonajan muuttamisesta löytyvät edellisestä kappaleesta (AJAN ASETUS).



Säästötila (Eco)

Kun toiminto ECO on aktiivinen (ON), näyttö himmenee ja kello tulee näyttöön, kun kypsennyksen päättymisestä on kulunut 3 minuuttia. Tietojen saamiseksi näyttöön paina jotain painiketta tai käännä valitsinta.

1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee ECO.
2. Paina painiketta , jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetukset navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella .
4. Jos säästötila on aktivoituna kypsennystoiminnon ollessa käynnissä, uunitilan valo sammutetaan 1 minuutin kypsennyksen jälkeen ja aktivoidaan uudelleen kutakin käyttäjätoimintoa varten.



Äänimerkki

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee SOUND (ääni).
2. Paina painiketta , jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetukset navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella .

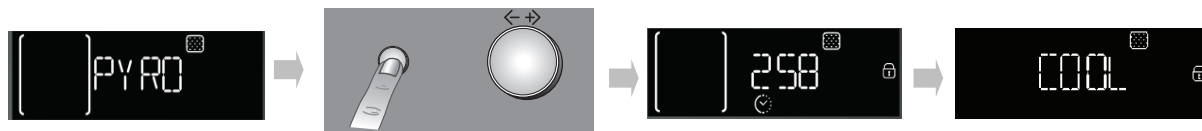
Kirkkaus

Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:



1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee BRIGHTNESS (kirkkaus).
2. Paina painiketta , näyttöön tulee numero 1.
3. Lisää tai vähennä kirkkautta navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella .


UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS



Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 105.





Uunin automaattinen puhdistusjakso (pyrolyysi) käynnistetään seuraavalla tavalla:
















1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee PYRO.
2. Painikkeen  painallus vahvistaa valinnan ja käynnistää pyrolyysin.

Jos haluat valita ECO-pyrolyysin, käännä navigointivalitsinta: näytön oikeaan alareunaan tulee ECO. Paina painiketta  lyhyemmän ohjelman käynnistämiseksi.























Pyrolyysin aikana uunin luukku lukittuu automaattisesti ja näyttöön tulee kuvake . Luukku pysyy kiinni vielä puhdistusjakson jälkeen: näyttöön tulee COOL, joka osoittaa uunin jäädytysvaiheen. Kun uuni on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan, kuvake  sammuu ja näyttöön tulee END (loppu).


















HUOM.: Jos luukun automaattinen lukitus ei toimi kunnolla, näyttöön tulee kuvake . Jos luukku sen sijaan jää kiinni lukitusjärjestelmän vian vuoksi, näyttöön tulee  sekä viesti DOOR LATCHED (luukku lukossa). Ota tässä tapauksessa yhteyttä huoltopalveluun.

UUNIN TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO

TOIMINTOVALITSIN/			
	OFF (sammutus)	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.	
	VALO	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.	
	ERIKOISTOIMINNOT	 SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
		 LÄMPIMÄNPITO	Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunitilan lämpö on yli 65 °C.
		 KOHOTUS	Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 SÄÄSTÖ KIERTOILMA	Täytettyjen paistien ja lihakappaleiden kypsentyminen yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Tässä säästötoiminnossa valo pysyy sammuksissa kypsennyksen aikana, ja se voidaan sytyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Energian säästämiseksi on suositeltavaa pitää luukku kiinni kypsennyksen aikana. On suositeltavaa käyttää kolmatta tasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 3. Käytä kannatintasoa 1 tai 2, jos paistat pizzoja, suoloisia piiraita tai kakkuja, joissa on nestepitoinen täyte. Esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokaa.	
	KONVEKTIOUUNI	Lihan ja nestemäistä täytettä sisältävien (suolaisten tai makeiden) piiraiden paistaminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokaa.	
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien kypsentyminen samanaikaisesti kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. On suositeltavaa käyttää 2. tasoa kun ruoat sijoitetaan vain yhdelle tasolle. Käytä kahdella tasolla paistamista varten 1. ja 3. tasoa uunin esikuumentamisen jälkeen.	
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahduttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 4 tai 5. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Sijoita se 3. tai 4. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.	
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahdopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.	
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kielet, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästötoiminto).	
	LEIPÄ/PIZZA	Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetty arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen 2. tasolle.	
	UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS	Polttaa kypsennyksen aikana muodostuneet ruoan räiskeet erittäin korkean lämpötilajakson avulla (n. 500°). On mahdollista valita kaksi eri puhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Täydellistä jaksoa on suositeltavaa käyttää vain, jos uuni on erittäin likainen. Lyhyempää jaksoa suositellaan käytettäväksi säännöllisin väliajoin.	
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.	
















PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160-180	30-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	2	160-200	30-85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/tarteletit		Kyllä	2	170-180	15-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160-170	20-45	Taso 3: ritilä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180-200	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	35-45	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110-150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	90	130-150	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190-250	15-50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-50	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä	 (Leipä)	Kyllä	2	180-220	30-50	Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
Pizza	 (Pizza)	Kyllä	2	220-250	15-30	Uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10-15	Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	180-190	35-45	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	2-3	180-190	45-60	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 2: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/ voitaikinapasteijat		Kyllä	2	190-200	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	20-40	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Lasagne/uunipasta/ cannelloni/laatikot		Kyllä	2	190-200	45-65	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/ porsas 1 kg		Kyllä	2	190-200	70-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä


Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	2	200-230	50-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	190-200	80-130	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	50-60	Uunipelti ritilällä
Paahtoleipä (Toast)		-	4	3 (korkea)	2-5	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		-	4	2 (keskitaso)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		-	4	2-3 (keskitaso-korkea)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1-1,3 kg		-	2	2 (keskitaso)	50-65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
				3 (korkea)	60-80	Taso 2: varras (mallikohtainen)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	2 (keskitaso)	35-45	Uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Lampaan reisi/potka		-	2	2 (keskitaso)	60-90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Uunissa paistetut perunat		-	2	2 (keskitaso)	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	3 (korkea)	10-15	Uunipelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1-3	200	50-100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1-3	200	45-100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala ja vihannekset		Kyllä	1-3	180	30-50*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt paistit		-	3	200	80-120*	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Paloiteltu liha (jänis, kana, karitsa)		-	3	200	50-100*	Uunipannu tai uunipelti ritilällä

* Kypsennysaika on likimääräinen. Ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

TESTATUT RESEPTIT (normien IEC 60350-1:2011-12 ja DIN 3360-12:07:07 mukaisesti)

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet* ja huomautuksia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Murokeksi (Shortbread)		Kyllä	2	170	15-25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	150	30-45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pienet kakut (Small cakes)		Kyllä	3	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	25-35	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)		Kyllä	2	170	30-40	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160	35-45	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 omenapiirakkaa (Apple pie)		Kyllä	2	185	70-90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175	70-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Paahtoleipä (Toast)**		-	4	3 (korkea)	3-5	Ritilä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Jauhelihapihvit**		-	4	3 (korkea)	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Omenakakku, pullakakku		Kyllä	2	180	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	55-65	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti		-	2	190	150-170	Uunipannu
DIN 3360-12:07, liite C						
Matala kakku (Flat cake)		Kyllä	2	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170	40-50	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti

* Toimitukseen kuulumattomia varusteita voidaan hankkia huoltoliikkeistä.

Paistotaulukossa on esitetty ihanteelliset toiminnot ja lämpötilat, joiden avulla saat aina jokaisesta reseptistä parhaan tuloksen. Jos paistat yhdellä tasolla kiertoilmatoiminnolla, käytä 2. kannatintasoa ja lämpötilaa, jota on suositeltu toiminnolle KIERTOILMA  useammalla tasolla kypsentämistä varten.

Taulukon tiedot on ilmoitettu ilman kiskoja. Tee testit ilman kiskoja.

** Grillattaessa ritilän etuosasta kannattaa jättää 3–4 cm tyhjäksi, jotta ritilä on helpompi ottaa pois uunista.

Energiankulutusluokka (EN 60350-1:2013-07:n mukaisesti)

Tee testi ao. taulukon mukaisesti.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa kypsennetään samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitetuista) varusteista.

Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti

Toiminnolla KIERTOILMA on mahdollista kypsentää eri tasoilla samanaikaisesti eri ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuokat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsytys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteiden määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Kakut, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa toiminnolla KONVEKTIOUUNI. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia uunipeltejä tai pyrex-vuokia kypsennettävän lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se 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 pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Ritilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa tippuvien nesteiden keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (vain joissakin malleissa)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen ja sido se kiinni paistinarulla. Varmista, että liha on hyvin kiinnitetty, ennen kuin laitat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen telineen päälle. Käryn välttämiseksi ja tippuvien nesteiden keräämiseksi alimmalle kannatintasolle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Kohotustoiminto

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



400011599793

FR

EN

NO

SV

DK

FI



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

Manufacturer: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY