

- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning
- FI** Käyttö- ja huolto-opas
- NO** Bruk- og vedlikeholdsveiledning
- SV** Bruksanvisning och underhållsmanual

Whirlpool

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

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 beskyttelsehandsker 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 sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en stikkontakt til installationen, 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 ovnhandsker 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 pyrolysecyklussen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen.
- Under og efter pyrolysecyklussen 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.

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

- Maskinen er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med følgende Europæiske direktiver: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU og RoHS 2011/65/ EU.
- Apparatet er beregnet til at komme i kontakt med madvarer og overholder EU-direktiv   nr. 1935/2004.
- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordninger nr. 65/2014 og nr. 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:** Ovn døren 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 bogstavet "F" efterfulgt af et tal vises på displayet. Meddel i så fald, 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 skrabere. 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 ovnrensere, 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.

Rengøringscyklus på ovne med pyrolysefunktion:

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

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, af ved en høj temperatur. 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 sideindsatserne).
- For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glastrude, før du bruger Pyro-funktionen.

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.

VEDLIGEHOJDELSE

! ADVARSEL

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

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

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

Genmontering af døren:

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

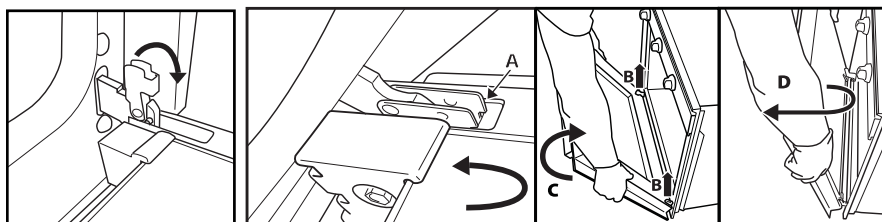


Fig. 1

Fig. 2

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

I nogle modeller er ovnrubberne i siderne forsynet med to fastgørelsesskruer (Fig. 3), så de sidder mere stabilt.

1. Fjern skruerne og skiverne til højre og venstre ved hjælp af en mønt eller et redskab (Fig. 4).
2. Fjern ribberne ved at løfte dem (1) og dreje dem (2) som vist i.

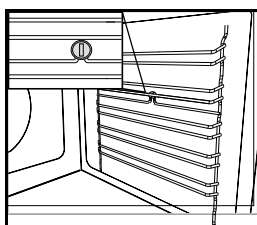


Fig. 3

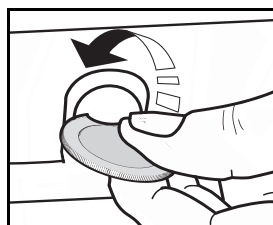


Fig. 4

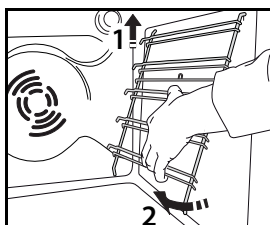


Fig. 5

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnrubberne i siderne.
2. Træk let ud i varmelementet (Fig. 6), og sænk det (Fig. 7).
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.

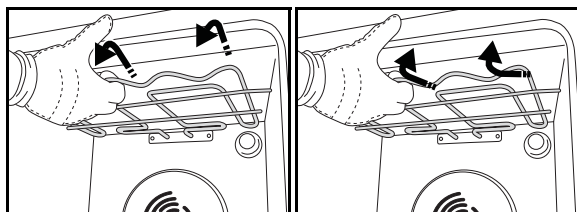


Fig. 6

Fig. 7

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

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

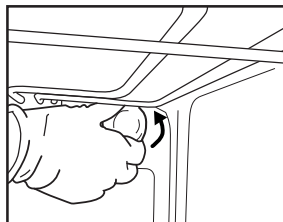


Fig. 8

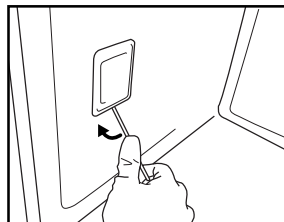


Fig. 9

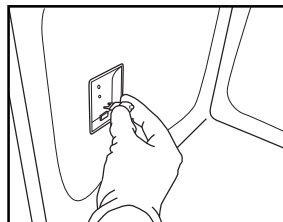


Fig. 10

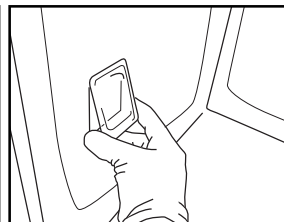


Fig. 11

BEMÆRK:

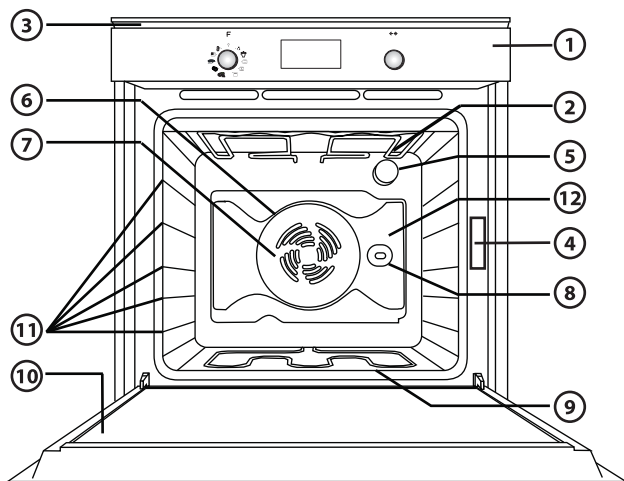
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærerne kan købes 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
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge
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 ovnlågen åbnes under tilberedningen, inaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

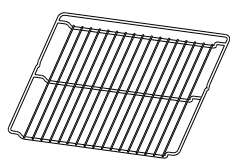


Fig. A

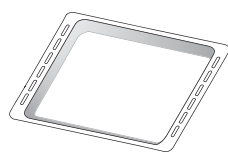


Fig. B

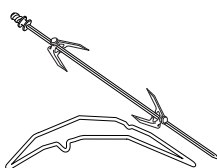


Fig. C

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. DREJESPID: til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ.

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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen sættes på samme måde som risten (Fig. 2).

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

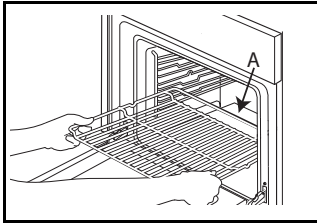


Fig. 1

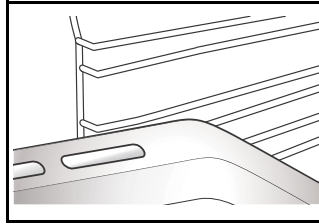
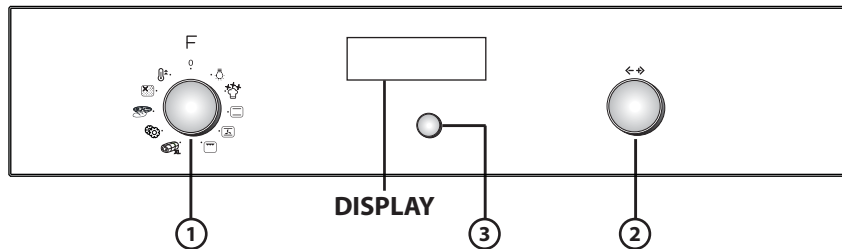


Fig. 2

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 vises ✓ for indikationer vedrørende denne knap.

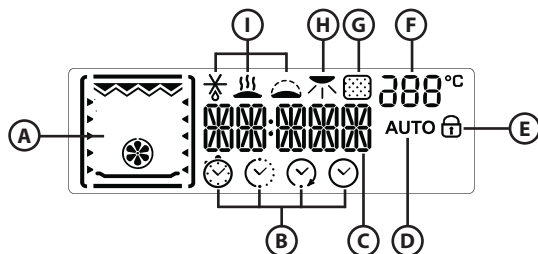
LISTE OVER FUNKTIONER

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

Undermenuerne aktiveres og kan markeres ved at dreje på knappen til funktionerne GRILL, SPECIAL, INDSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN.

NB: Se tabellen på side 15 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

BESKRIVELSE AF DISPLAYET



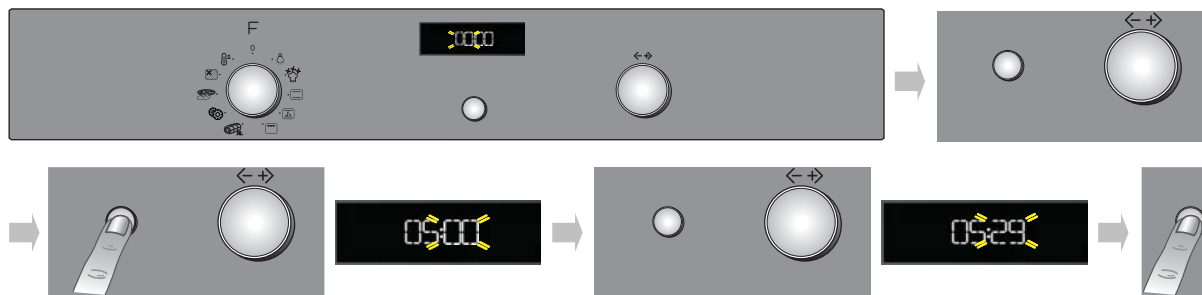
- A. Visning af de aktive varmeelementer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BRØD/PIZZA valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst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

TÆNDING AF OVNEN - 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

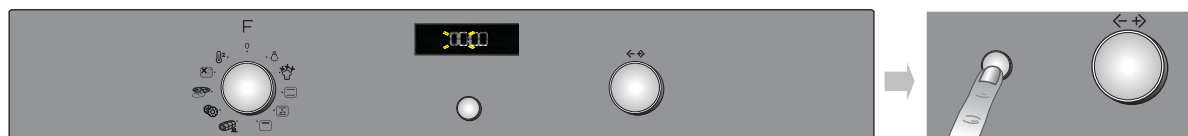


Efter indstilling af sprog skal klokkeslættet indstilles på uret. På displayet blinker de to timetal.

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.

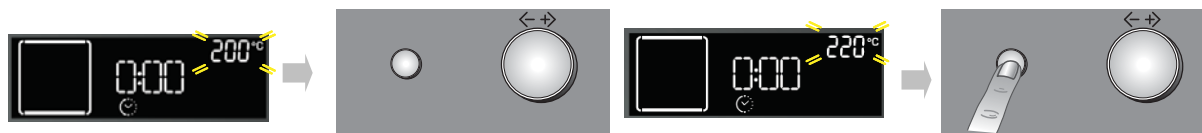
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



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.

Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

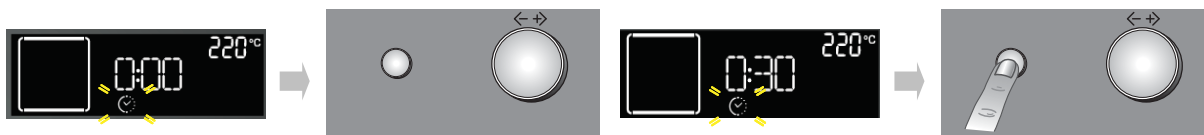
HURTIG FORVARME





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 valgte temperatur er nået, vises den valgte værdi (f.eks. 200°), og der lyder et lydsignal. Ved forvarmningens afslutning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion . Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
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 .


INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

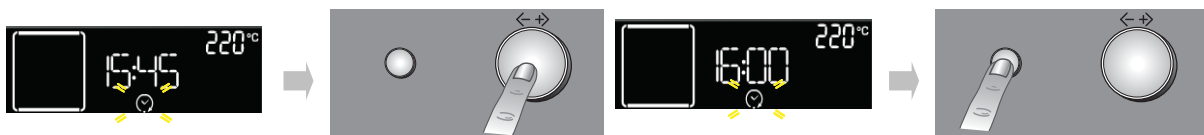
VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er mulig for følgende funktioner: HURTIG FORVARME, BRØD/PIZZA, SKÅNSOM VARMLUFT.

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.

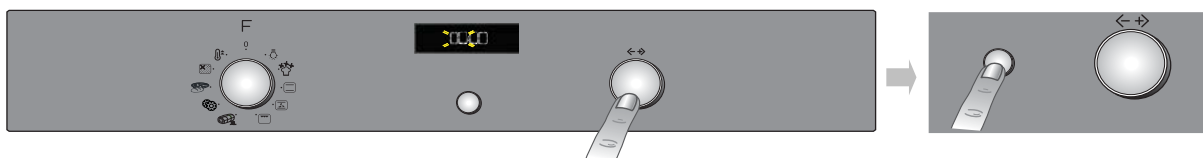
Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 15:45), og symbolet  blinker.





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 : 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



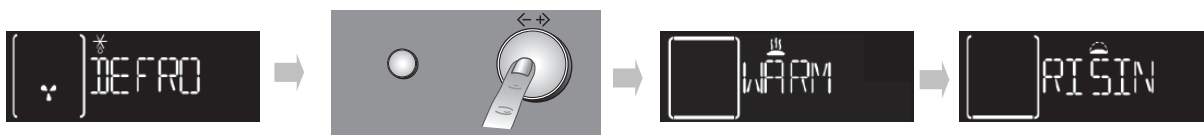
Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 23 timer og 59 minutter.



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

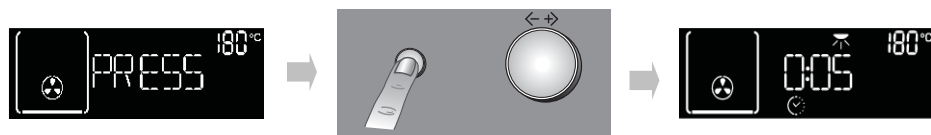
Gå frem på følgende måde for at se, vælge og starte en af disse funktioner:



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med symbolet for denne funktion.
2. Drej på "navigeringsknappen", for at bladre i funktionslisten; DEFROST (optøning), KEEP WARM (varmholdning), RISING (dejhævning).
3. Tryk på tasten  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 efterbruningen 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 , for at tage adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge det ønskede sprog, og bekræft med tasten .

Ur

Drej navigeringsknappen, til "CLOCK" (ur) vises. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) 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. Desuden deaktiveres ovnlyset under tilberedningen. Tryk på tasten , eller drej på en af knapperne, for at se oplysningerne på displayet og tænde lyset.

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

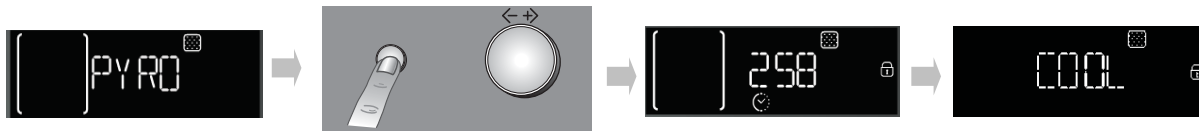
Lysstyrke

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



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


AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE



Indhent en beskrivelse af denne funktion i kapitlet RENGØRING og funktionstabellen på side 15.





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".

NB: 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 OVNFUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	SLUKNING	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	OVNLYS	Til tænding/slukning af ovenlyset.
	 OPTØNING	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°C.
	 DEJHÆVNING	Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at værne om hævnningens kvalitet.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
	VARMLUFTSBAGNING	Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 1. og 3. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	SKÅNSOM VARMLUFT	Til tilberedning af fødevarer med behov for medium/lave tilberedningstemperaturer på højst to ribber. Denne funktion anvendes til at tilberede fødevarerne blidt og langsomt på to ribber, uden at skulle vende om på positionerne under tilberedningsprocessen. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	GRILL	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen 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. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 3. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets lydstyrke, energibesparelse).









FUNKTIONSKNAP (Fortsat)

	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. 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 snavs, og at anvende den reducerede funktion, hvis rengøringsfunktionen udføres regelmæssigt.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.















TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	30-90	Tærteform på rist
	 SKÅNSOM	Ja	1-4	160-180	30-90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	2	160-200	30-85	Dryppebakke/ bageplade eller tærteform på rist
	 SKÅNSOM	Ja	1-3	160-200	35-90	Ribbe 3: tærteform på rist (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden) Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager / Tarteletter		Ja	2	170-180	15-45	Dryppebakke/ bageplade
	 SKÅNSOM	Ja	1-4	160-170	20-45	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	180-200	30-40	Dryppebakke/ bageplade
	 SKÅNSOM	Ja	1-4	180-190	35-45	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Marengs		Ja	2	90	110-150	Dryppebakke/ bageplade
	 SKÅNSOM	Ja	1-4	90	130-150	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Brød/pizza/focaciaboller		Ja	2	190-250	15-50	Dryppebakke/ bageplade
	 SKÅNSOM	Ja	1-3	190-250	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden) 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

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 3: dryppebakke/bageplade på rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	180-190	40-55	Tærteform på rist
		Ja	1-3	180-190	40-55	Ribbe 3: tærteform på rist (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	2	190-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
	 SKÅNSOM	Ja	1-4	180-190	20-40	Ribbe 4: 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
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 grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Toast		-	4	Høj (3)	2-5	Grillrist
Fiskekoteletter/fileter		-	4	Medium (2)	20-35	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	4	Medium - Høj (2-3)	15-40	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	Medium (2)	50-65	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) Ribbe 1: Dryppebakke med vand
		-	2	Høj (3)	60-80	Ribbe 2: Drejespid (om forudset) Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Roastbeef - rød 1 kg		-	2	Medium (2)	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	Medium (2)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	Medium (2)	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	Høj (3)	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager	 SKÅNSOM	Ja	1-4	180	30-50	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

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

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° 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	160	20-30	Ribbe 3: bageplade (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager		Ja	2	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	25-35	Ribbe 3: bageplade (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		Ja	2	170	35-45	Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To æbletærter		Ja	2	185	60-75	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175	65-75	Ribbe 3: tærteform på rist (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast*		-	4	Høj (3)	3-5	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf*		-	4	Høj (3)	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		Ja	2	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	50-60	Ribbe 3: bageplade (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg		-	2	170	110-150	Ribbe 2: dryppebakke
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte		Ja	2	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170	40-50	Ribbe 3: bageplade (byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden)
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade

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 2. ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFTSBAGNING" på flere ribber.

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

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

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

For at foretage testen skal den dedikerede tabel anvendes.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

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

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen VARMLUFTSBAGNING 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 tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Kød

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

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

DREJESPID

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på drejespiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnen 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. en time.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

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 kehoteta.
- 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.
- Nykyisten turvallisuusmääräysten mukaisesti asennuksessa on käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, 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 millään märällä ruumiinosalla äläkä käytä sitä 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 lämmityselementtejä.
Hyvin pienet lapset (0–3-vuotiaat) ja leikki-ikäiset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai psyykkisesti vajaakykyiset 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. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- 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 paistoastiasa 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.

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 (näkyvä 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 kuumun 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 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

- Laitteen suunnittelussa, valmistuksessa ja jakelussa on noudatettu seuraavia Euroopan unionin direktiivejä: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU ja RoHS 2011/65/ EU.
- Tämä laite on suunniteltu olemaan kosketuksessa elintarvikkeisiin, ja se noudattaa eurooppalaista asetusta  nro 1935/2004.
- 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.
- **Tärkeää:** Puhdistusjakson 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
- puhelinnumerosi.

SERVICE 0000 000 00000



Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun **huoltopalveluun** (näin voit olla varma siitä, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään 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 uunikintaila, 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.

Pyrolyysitoiminnolla varustettujen uunien puhdistusjakso:

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

Tämä toiminto polttaa uunin sisälle kypsennyksen aikana roiskuneen lian korkeassa 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 esikuumennuksen 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 sivurutilät).
 - Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
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.

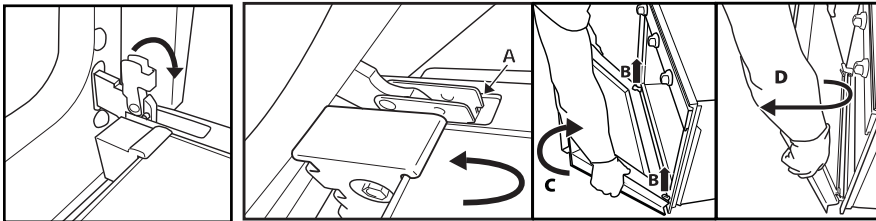
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja ja työnnä niitä 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.



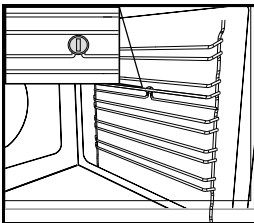
Kuva 1

Kuva 2

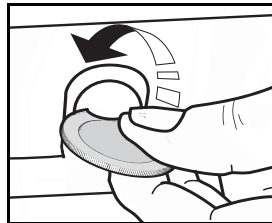
SIVUKANNATTIMIEN POISTAMINEN

Joissain malleissa sivuilla olevissa varusteiden kannattimissa on kaksi kiinnitysruuvia (Kuva 3), jotka pitävät ne paikoillaan.

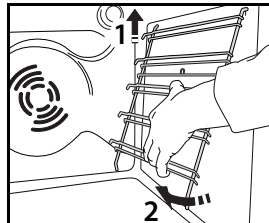
1. Poista oikealla ja vasemmalla olevat ruuvit sekä niiden laatat kolikon tai työkalun avulla (Kuva 4).
2. Irrota kannattimet nostamalla (1) ja kääntämällä (2) niitä kuten kuvassa Kuva 5.



Kuva 3



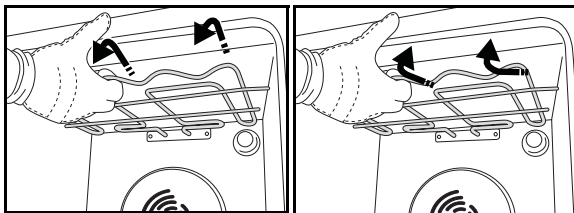
Kuva 4



Kuva 5

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet.
2. Vedä vastusta hieman ulos (Kuva 6) ja laske se alas (Kuva 7).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 6

Kuva 7

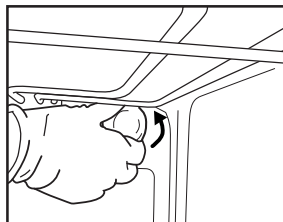
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

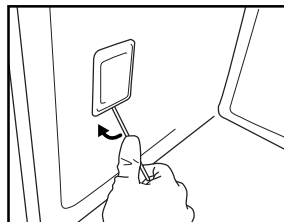
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 8), vaihda lamppu (katso huomautusta lampputyypistä) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

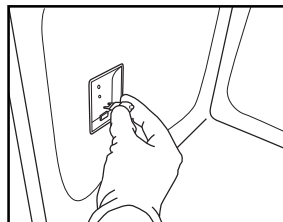
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen.
3. Käytä ruuvitalttaa vipuna ja irrota lampun suojus.
4. Vaihda lamppu (ks. lampputyypistä koskeva huomautus).
5. Laita lampun suojus takaisin työntämällä sitä päättäväisesti kunnes se napsahtaa paikalleen.
6. Laita varusteiden sivukannattimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



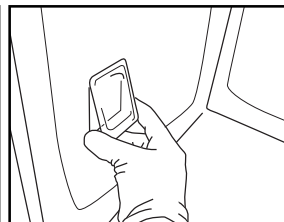
Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11

HUOMAA:

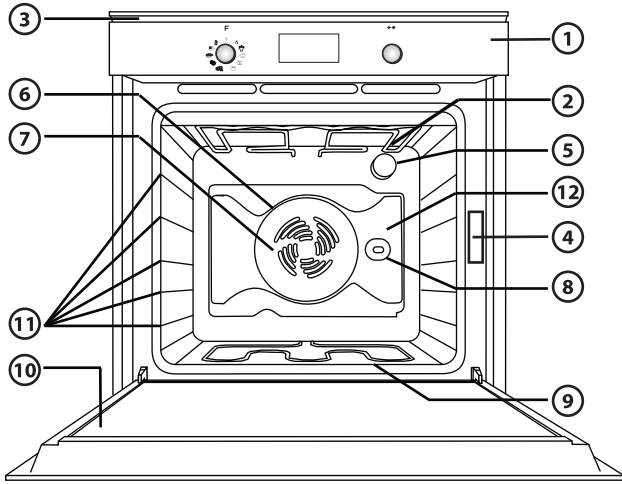
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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

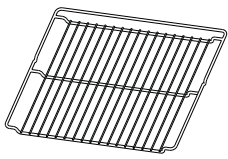


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Paistinvarras
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)
12. Takaseinä

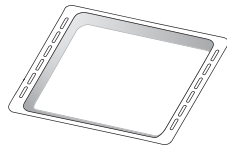
HUOM.:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksottain 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.

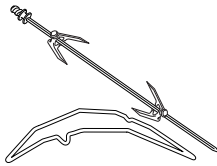
MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



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. PAISTINVARRAS: käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.

Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.

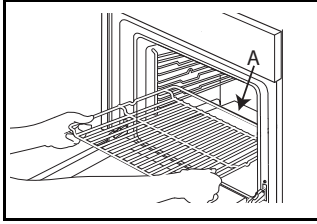
VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

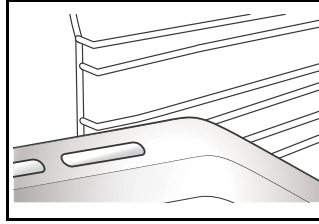
RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, pykälä A ylöspäin (Kuva 1).
2. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin samalla tavalla kuin ritilä (Kuva 2).

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

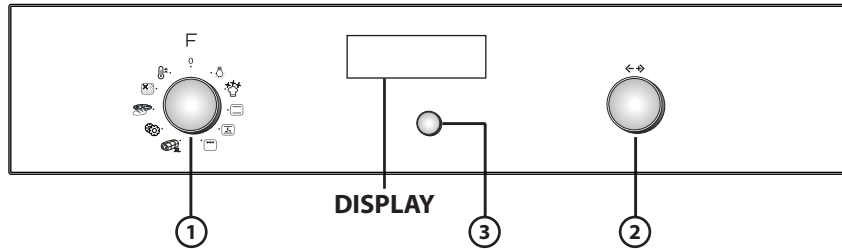


Kuva 1



Kuva 2

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



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

HUOM.: näytöllä näkyy ✓ tätä painiketta koskevia tietoja varten.

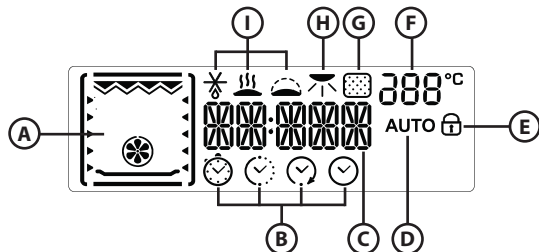
TOIMINTOLUETTELO

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

Alavalikot saadaan esiin ja voidaan valita kääntämällä valitsin toimintoihin GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, LEIPÄ/PIZZA, UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS.

HUOM.: luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta, ks. sivu 15.

NÄYTÖN KUVAUS



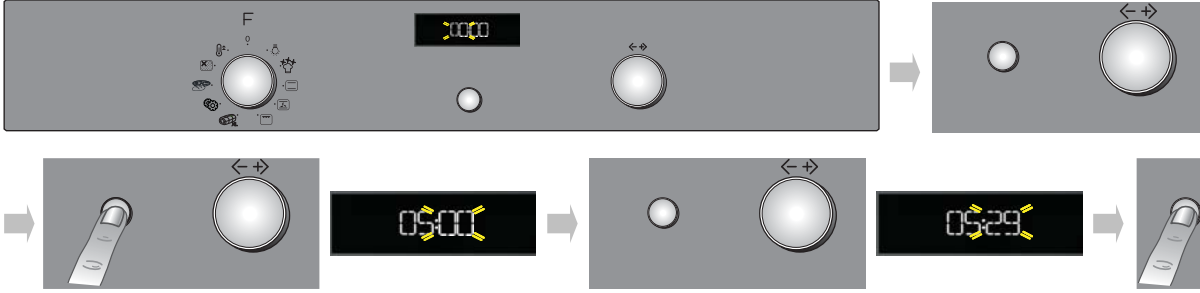
- A. Eri toiminnoissa aktiivisten lämmityselementtien kuvaus
- B. Ajan hallintaa koskevat kuvakkeet: ajastin, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika, kellonaika
- C. Tietoja valituista toiminnoista
- D. Automaattinen toiminto LEIPÄ/PIZZA valittu
- E. Ilmoitus kiinni olevasta luukusta automaattisen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

UUNIN KÄYNNISTÄMINEN - KIELEN ASETTAMINEN

Kun uuni kytketään ensimmäisen kerran toimintaan, näytössä näkyy ENGLISH.

Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella ③.

AJAN ASETUS

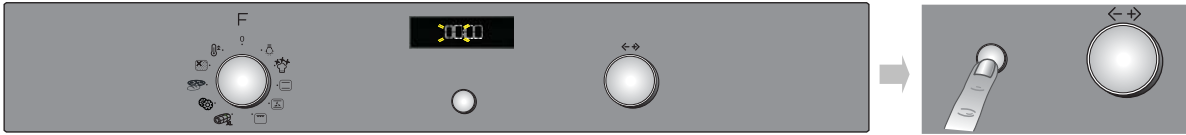


Kun kieli on asetettu, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

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).

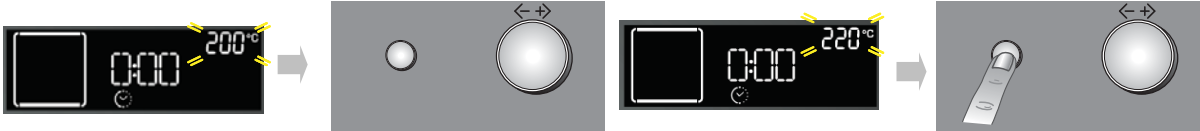
KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



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. Vahvista painamalla painiketta ③.

Uuni vahvistaa automaattisesti valinnan 10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen.

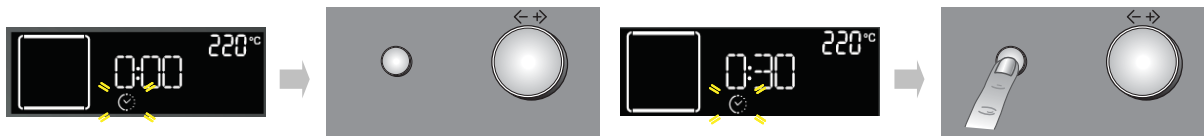
NOPEA ESIKUUMENNUS



1. Valitse nopea esikuumennus kääntämällä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle.
2. Vahvista 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 uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, näyttöön tulee lämpötilan arvo (esimerkiksi 200°) ja kuuluu äänimerkki. Esikuumennusvaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon . Nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.
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. Vahvista kypsennysaika painamalla painiketta (3).

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

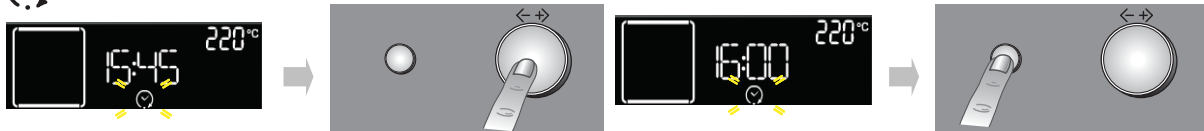
TÄRKEÄÄ: Ajastettu käynnistys ei ole käytettävissä seuraavissa toiminnoissa: NOPEA ESIKUUMENNUS, LEIPÄ/PIZZA, PERINTEINEN LEIVONTA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ.

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 käynnistyminen enintään 23 tuntia 59 minuuttia senhetkistä kellonaikaa myöhemmäksi. Nämä toiminnot voidaan asettaa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.

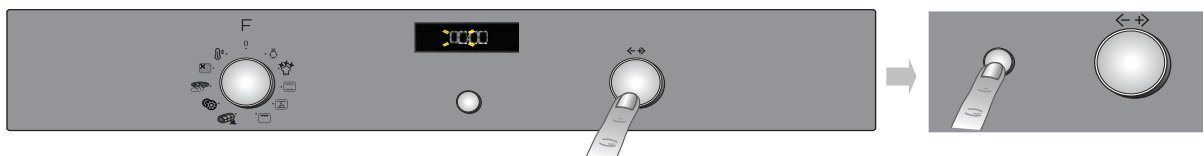
Kun kypsennysaika on asetettu, näyttöön tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 15:45) ja kuvake (✓) vilkkuu.



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. Vahvista valittu arvo painamalla painiketta (3). Kypsennyksen päättymisaika kaksi pistettä vilkkuvat osoittaen, että asetusta on tehty oikein.
3. Uuni viivästää automaattisesti kypsennyksen alkamista niin, että kypsennys päättyy asetetulla kellonolyömällä.

HÄLYTINAJASTIN



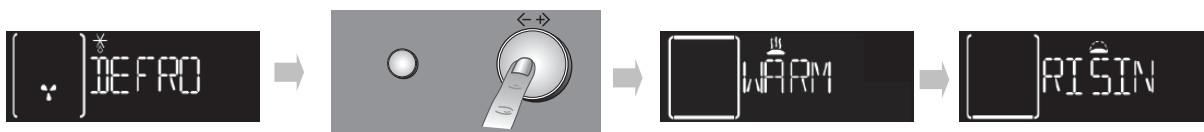
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.

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.

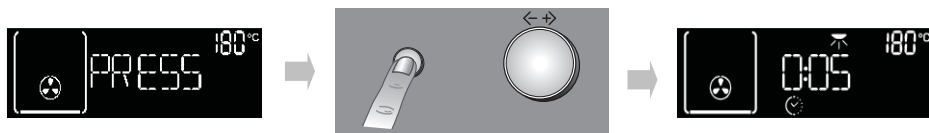
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen (☼) kohdalle: näyttöön tulee DEFROST (sulatus) sekä toiminnon kuvake.
2. Selaa toimintoja kääntämällä navigointivalitsinta; DEFROST (sulatus), KEEP WARM (lämpimänäpito), RISING (kohotus).
3. Vahvista 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.
2. Siirry asetukseen painamalla ③.
3. Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella ③.

Kello

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

Säästötila (Eco)

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

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

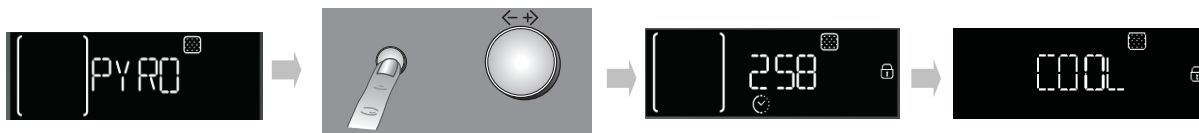
Kirkkaus

Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:


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

UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS



Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 15.





Uunin automaattinen puhdistusjakso (pyrolyysi) käynnistetään seuraavalla tavalla:












1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee PYRO.
2. Painikkeen ③ painallus vahvistaa valinnan ja käynnistää pyrolyysin.

Jos haluat valita ECO-pyrolyysin, käännä navigointivalitsinta: näytön oikeaan alareunaan tulee ECO. Paina painiketta ③ 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 jäähdytysvaiheen. 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 tällöin yhteys 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.
		 LÄMPIMÄNÄPITO	Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpö on yli 65 °C.
		 KOHOTUS	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. Esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	PERINTEINEN LEIVONTA	Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 3, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	PERINTEINEN LEIVONTA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ	Keskikorkeita/matalia lämpötiloja vaativien ruokien kypsentäminen korkeintaan kahdella tasolla. Tätä toimintoa käytetään hellävaraiseen ja hitaaseen kypsentämiseen kahdella tasolla ilman, että kypsennysastioiden paikkoja joudutaan vaihtamaan kypsennyksen aikana. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.	
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, 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.	
	ISOT LIHAPALAT	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai kolmatta kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.	
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).	









TOIMINTOVALITSIN (Jatkuu)

	LEIPÄ/PIZZA	Erialaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetyt arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.
	UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS	Polttaa kypsennyksen aikana muodostuneet ruoan räiskeet erittäin korkean lämpötilajakson avulla. 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.

KYPSENNYSTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilällä
	 MIETO	Kyllä	1-4	160-180	30-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudeli, omena- piirakka)		Kyllä	2	160-200	30-85	Uunipannu/ leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/tarte- letit		Kyllä	2	170-180	15-45	Uunipannu/ leivinpelti
	 MIETO	Kyllä	1-4	160-170	20-45	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180-200	30-40	Uunipannu/ leivinpelti
	 MIETO	Kyllä	1-4	180-190	35-45	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110-150	Uunipannu/ leivinpelti
	 MIETO	Kyllä	1-4	90	130-150	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä/pizza/focac- cia		Kyllä	2	190-250	15-50	Uunipannu/ leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-45	Taso 3: pelti ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä	 (Bread (Leipä))	Kyllä	2	180-220	30-50	Uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
Pizza	 (Pizza)	Kyllä	2	220-250	15-30	Uunipannu/ leivinpelti

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10-15	Taso 3: uunipannu / leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannepiiraat, juustokinkkupii- rakka)		Kyllä	2	180-190	40-55	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	180-190	40-55	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puoli- välissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/voi- taikinapasteijat		Kyllä	2	190-200	20-30	Uunipannu/leivin- pelti
	 MIETO	Kyllä	1-4	180-190	20-40	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne/ uunipasta/cannel- loni/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
Broileri/kani/ 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, kokonai- nen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Täytetyt vihan- nekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	50-60	Uunipelti ritilällä
Paahtoleipä (Toast)		-	4	Korkea (3)	2-5	Ritilä
Kalafileet/viipa- leet		-	4	Keskitaso (2)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyk- sen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / liha- vartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	4	Keskitaso - Korkea (2-3)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Broileri 1–1,3 kg		-	2	Keskitaso (2)	50-65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
		-	2	Korkea (3)	60-80	Taso 2: varras (mallikohtainen) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	Keskitaso (2)	35-45	Uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Lampaan reisi/ potka		-	2	Keskitaso (2)	60-90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Uunissa paistetut perunat		-	2	Keskitaso (2)	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	Korkea (3)	10-15	Uunipelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: uunipelti ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut)
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1-3	200	45-100	Taso 3: uunipelti ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut)
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala ja vihannekset	 MIETO	Kyllä	1-4	180	30-50	Taso 4: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

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

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Läm- pöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Murokeksi		Kyllä	2	170	15-25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	20-30	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pienet kakut		Kyllä	2	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	25-35	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Rasvaton sokerikakku		Kyllä	2	170	35-45	Kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Kaksi omenapiirasta		Kyllä	2	185	60-75	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175	65-75	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Paahtoleipä*		-	4	Korkea (3)	3-5	Ritilä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Jauhelihapihvit*		-	4	Korkea (3)	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	50-60	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti		-	2	170	110-150	Taso 2: uunipannu
DIN 3360-12:07, liite C						
Matala kakku		Kyllä	2	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170	40-50	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti

Paistotaulukossa on esitetty ihanteelliset toiminnot ja lämpötilat, joiden avulla saat aina jokaisesta reseptistä parhaan tuloksen. Jos halutaan kypsentää kiertoilmatoiminnolla yhdellä tasolla, on suositeltavaa käyttää tasoa 2 ja samaa lämpötilaa, jota suositellaan "PERINTEINEN LEIVONTA" -toiminnolle useammalla tasolla.

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

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

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. Paisto aika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat 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 paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitetuista) varusteista.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

KONVEKTIOUUNI -toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti erilaisia ruokalajeja, jotka vaativat samanlaisen keittolämpötilan (esimerkiksi: kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennyksiä.

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 kakkuvuoat 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 koho välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Kakut, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA. 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 peltejä tai pyrexvuokia paistettavan 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 2/3 paistoajasta on kulunut.

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

Paistinvarras

Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin seinään ja lasket sen tuen 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 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

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.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

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

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 strømmettet 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 strømmettet.
- For at installasjonen skal oppfylle kravene i gjeldende sikkerhetsforskrifter, må en allpolet bryter med en minste kontaktavstand på 3 mm benyttes.
- 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 barføttet.
- 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.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Svært små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne 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 sprekke over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart 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 damprenngjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- 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.

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.

SAMSVARSERKLÆRING

- Denne maskinen er designet, produsert og distribuert i henhold til kravene i de Europeiske Direktivene: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU og RoHS 2011/65/ EU.
- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmiddel, er i samsvar med den Europeiske forordningen () nr. 1935/2004.
- Dette apparatet tilfredsstiller kravene som stilles til miljøvennlig utforming i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014, i samsvar med europeisk standard 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 selvrengingen kan ovnen ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet «Rengjøringssyklus 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 følger bokstaven «F».

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingssliste".
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 **kundeservice** (for å garantere at originale reservedeler blir brukt og reparasjonen blir utført 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 selvrensende 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.

Rengjøringssyklus med pyrolysefunksjon:

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

Denne funksjonen brenner matsprut som skapes inne i ovnen under steking ved en høy temperatur. 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 selvrensingscyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolysefunksjonen (også ristene på siden).
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

Husholdningsapparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:

1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrensingscyklus. 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 selvrensingscyklus 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 beskyttelseshansker.
- 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 blokkes (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.

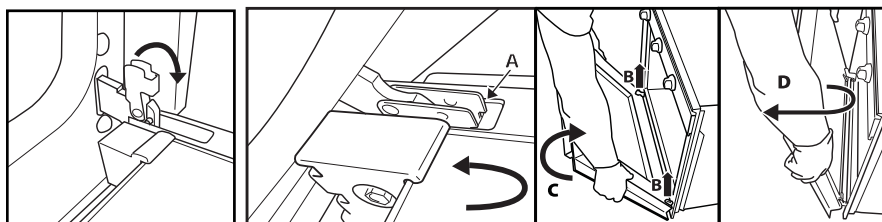


Fig. 1

Fig. 2

FJERNING AV RISTENE PÅ SIDENE

På noen modeller er ristene på sidene som holder tilbehøret utstyrt med to skruer (Fig. 3) som gjør dem mer stabile.

1. Fjern skruene og skivene på høyre og venstre side ved hjelp av en mynt eller et kjøkkenredskap (Fig. 4).
2. Fjern ristene ved å løfte dem opp (1) og dreie på dem (2) som vist på.

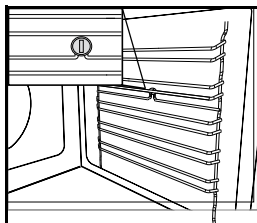


Fig. 3

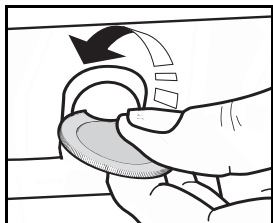


Fig. 4

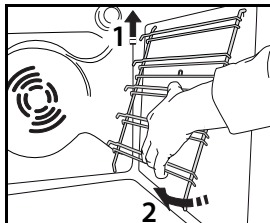


Fig. 5

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene.
2. Trekk varmelementet litt ut (Fig. 6) og senk det (Fig. 7).
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.

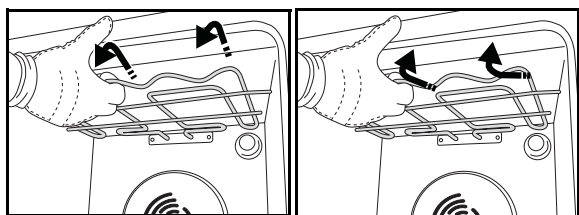


Fig. 6

Fig. 7

UTSKIFTING AV PÆREN

For å skifte ut pæren bak (hvis denne finnes):

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs pærens deksel (Fig. 8), skift ut pæren (se anmerkningen for type pære) og skru deretter pærens deksel på igjen.
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).
3. Vipp løs lampedekslet med en flat skrutrekker.
4. Skift ut pæren (se anmerkningen for type pære).
5. Monter lampens deksel, ved å dytte det bestemt til det klikker på plass.
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

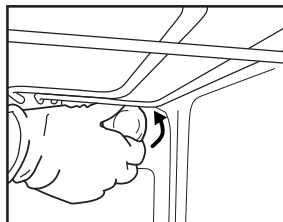


Fig. 8

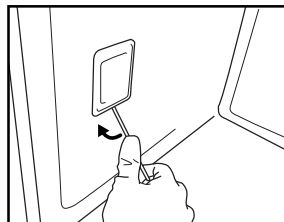


Fig. 9

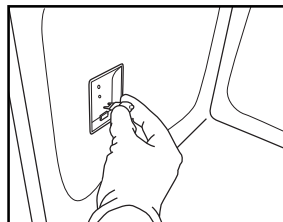


Fig. 10

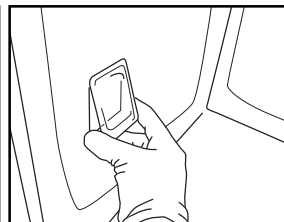


Fig. 11

MERK:

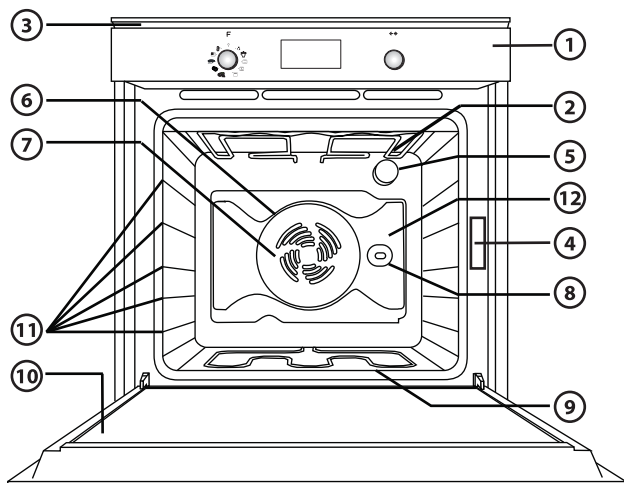
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).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

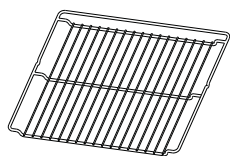


Fig. A

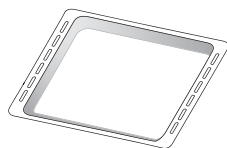


Fig. B

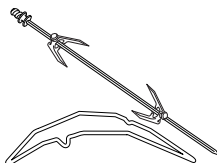


Fig. C

- 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. GRILLSPIDD:** Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.

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

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen «A» peker opp (Fig. 1).
2. Annet tilbehør som langpanne og stekebrett, settes inn på samme måten som risten (Fig. 2).

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

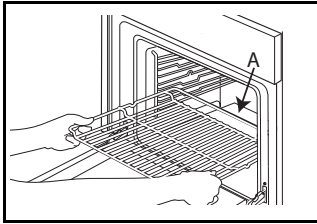


Fig. 1

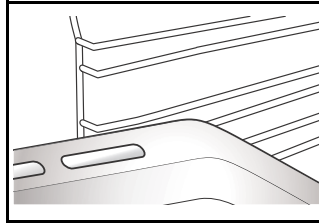
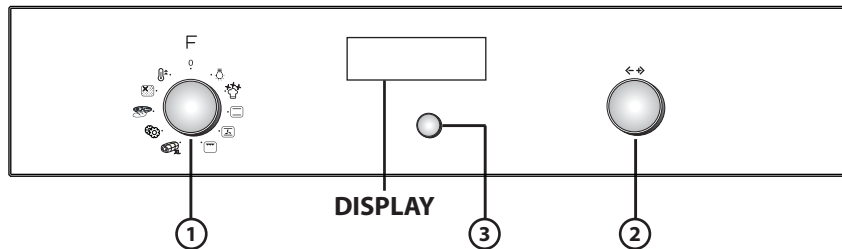


Fig. 2

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: display viser ✓ for indikasjoner som gjelder denne knappen.

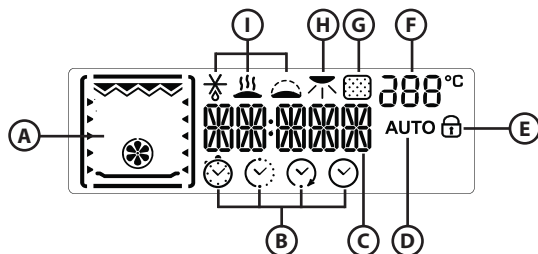
LISTE OVER FUNKSJONER

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 er tilgjengelige og kan velges ved å vri på knotten til funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK OVNSRENS.

MERK: for listen og beskrivelse av funksjonene, se den spesifikke tabellen på side 15.

BESKRIVELSE AV DISPLAYET



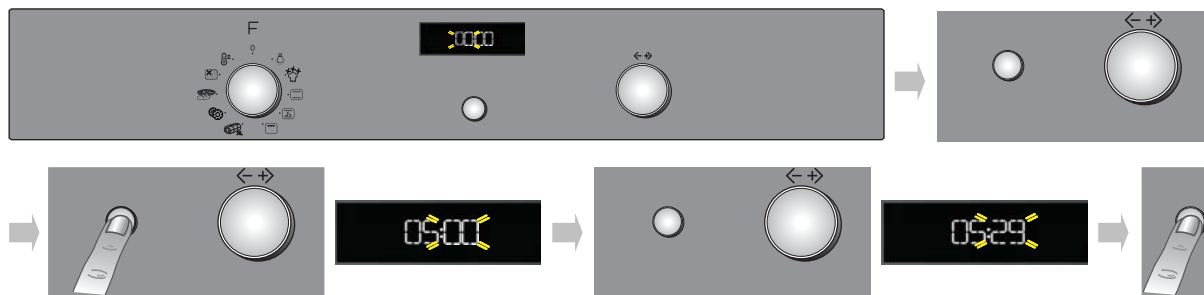
- A. Viser varmeelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: stoppeklokke, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BREAD/PIZZA (brød/pizza) er valgt
- E. Indikasjon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

AKTIVERING AV OVNEN - VELGE SPRÅK

Når ovnen slås på for første gang viser skjermen meldinger på ENGLISH.

Vri "Navigeringsknotten" til ønsket språk vises, og trykk deretter på tasten ③ for å bekrefte.

STILLE INN KLOKKESETTET

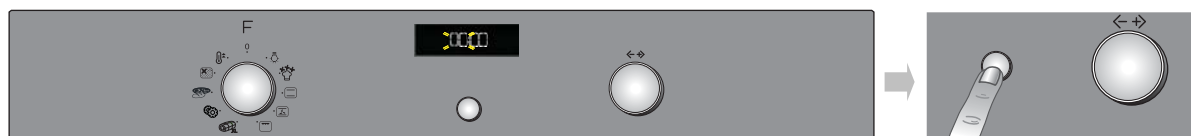


Etter at du har valgt språk, må du stille inn klokken. De to timesifrene blinker på displayet.

1. Vri på navigeringsbryteren til displayet viser riktig time.
2. Trykk på tasten ③ for å bekrefte; På displayet blinker nå de to minuttsifrene.
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 strømbrudd, se under avsnittet INNSTILLINGER.

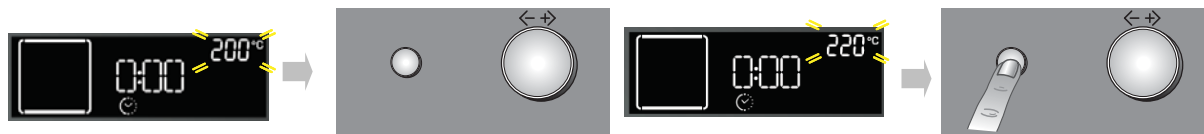
VALG AV STEKEFUNKSJONER



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.

Ovnen bekrefter ditt valg automatisk 10 sekunder etter siste operasjon.

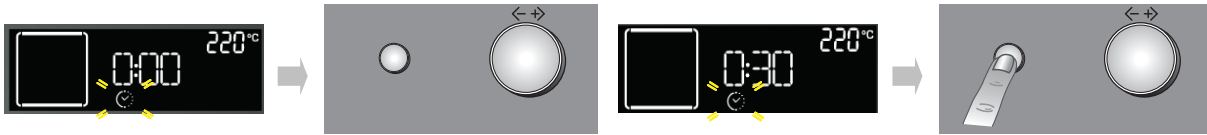
HURTIG FORVARM





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 ovnen når valgt temperatur, vil displayet vise temperaturen (f. eks. 200°) og du hører et lydsignal. 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 .


INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

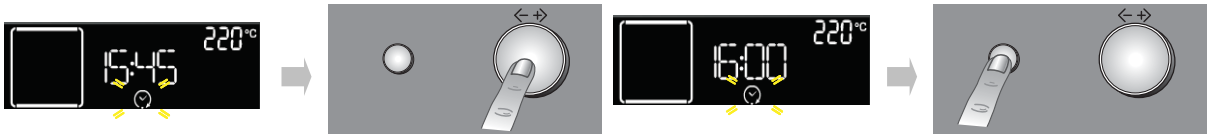
VIKTIG: Innstillingen forsinket start kan ikke benyttes med følgende funksjoner: HURTIG FORVARM, BRØD/PIZZA, FORSIKTIG OVER/UNDERV..

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 stille inn tidspunktet for endt tilberedning og forsinke starten av tilberedningen med opptil 23 timer og 59 minutter. Dette er kun mulig etter å ha stilt inn steketiden.

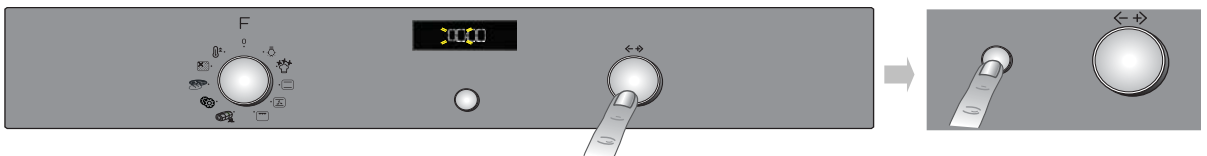
Etter at du har stilt inn steketiden, viser displayet tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  blinker.





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 : 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



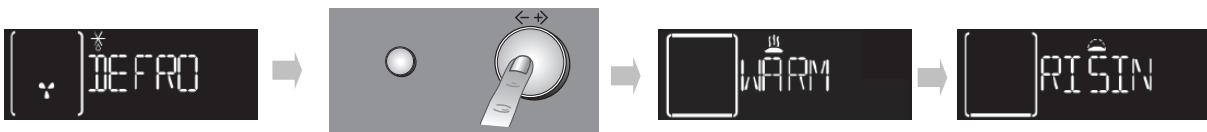
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.



1. Mens funksjonsbryteren står på null, vrir du navigeringsbryteren til du får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten  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  (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

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

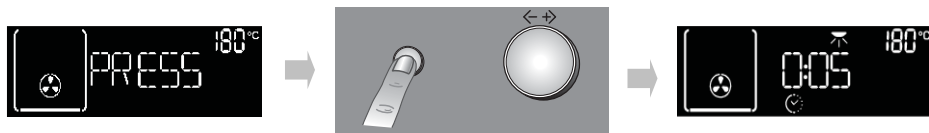
For å gå gjennom, velge og starte en av disse funksjonene, går du frem på følgende måte:



1. Vri "Funksjonsbryteren" til symbolet : displayet viser «DEFROST» (opptining) og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei "Navigeringsbryteren" for å bla gjennom listen med funksjoner; DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving).
3. Trykk på knappen  for å bekrefte.


BRUNING

Når steking er avsluttet vil displayet, ved bruk av visse funksjoner, angi mulighet for brunning. 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 bruningscyklus 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 ?) 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  for å få tilgang til innstillingen.
3. Vri "navigeringsbryteren" for å velge ønsket språk, og bekreft ved å trykke på knappen .

Klokke

Vri navigeringsbryteren for å få opp «CLOCK» (klokke). For å stille klokken, må du gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).



Miljø

Når ECO-modus er aktivert (ON), vil displayets lysstyrke reduseres og klokken vises når ovnen står på standby eller når det er gått 3 minutter fra endt tilberedning. Dessuten vil lyset kobles ut under tilberedningen. For å se informasjonen på displayet og tenne på lyset igjen, kan du trykke på knappen  eller vri på en av knottene.

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

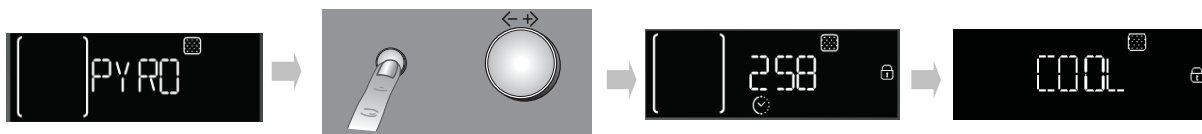
Lysstyrke

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 : Tallet 1 vises på displayet.
3. Vri "Navigeringsbryteren" for å øke eller redusere lysstyrken, og bekreft ved å trykke .



AUTOMATISK OVNSRENS



For beskrivelse av denne funksjonen, se kapittelet RENGJØRING og funksjonstabellen på side 15.














For å sette i gang ovnens 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 ovnens 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. Dersom, derimot, døren forblir sperret på grunn av en feil ved låsesystemet, vises  og "DOOR LATCHED" (dør sperret) på display. Kontakt kundeservice hvis dette skjer.















TABELL SOM BESKRIVER OVNENS FUNKSJONER

FUNKSJONSBRYTER		
	AV	For å avbryte 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, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
	 HEVING	For optimal heving av deig til gjærbakst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovn trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
	OVER/ UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
	OVER/ UNDERVARME	For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 1. og 3. ved tilberedning på to nivå. Forvarm ovnen før steking.
	FORSIKTIG OVER/ UNDERV.	For å tilberede mat som krever middels/lav steketemperatur på maksimalt to riller. Denne funksjonen benyttes for å mild og langsom tilberedning på to nivå uten å måtte skifte om plasseringene til tallerkenene mens steking pågår. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 1. og 4. ved tilberedning på to nivå. Forvarm ovnen før steking.
	GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesyjen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovn 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 stekesyjen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovn trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke grillspidd hvis din modell er utstyrt med dette.
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 3. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovn trenger ikke å forvarmes. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det lønner seg å pensle kjøttet en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, energisparing).









FUNKSJONSBRYTER (Kontinuerlig)

	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 å ha forvarmet ovnen.
	AUTOMATISK OVNSRENS	For å brenne av sprut som har skjedd under tilberedning, med ekstremt høy temperatur. 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)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	160-200	30-85	Langpanne/ bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	160-170	20-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/ stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	90	130-150	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/ bakebrett
Brød/Pizza/ Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/ stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-45	Rille 3: panne på rist (bytt rille halvveis i steketiden) 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/ stekebrett

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 3: Langpanne/stekebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist (bytt rille halvveis i steketiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Kakeform på rist
		Ja	1-3	180-190	40-55	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/ småkaker av but- terdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/stekebrett
	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/ovns- bakt pasta/can- nelloni/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
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/folie- bakt 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	Høyde (3)	2-5	Rist
Fiskefileter/-kote- letter		-	4	Middels (2)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser / Kebabs / Spareribs / Hamburgere		-	4	Middels - Høy (2-3)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	Middels (2)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
		-	2	Høyde (3)	60-80	Rille 2: grillspidd (hvis det finnes) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, rød 1 kg		-	2	Middels (2)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanke		-	2	Middels (2)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	Middels (2)	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	Høyde (3)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker	 GENTLE (lav varme)	Ja	1-4	180	30-50	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

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

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°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	160	20-30	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker		Ja	2	170	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	160	25-35	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		Ja	2	170	35-45	Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To eplepaier		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	65-75	Rille 3: kakeform på rist (bytt rille halvveis ut i steketiden) Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød*		-	4	Høyde (3)	3-5	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere*		-	4	Høyde (3)	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) 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	50-60	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek		-	2	170	110-150	Rille 2: langpanne
DIN 3360-12:07 bilag C						
Formkake		Ja	2	170	35-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett (skift riller halvveis i tilberedningstiden) Rille 1: langpanne/bakebrett

Tilberedningstabellen viser de ideelle funksjonene og temperatuene for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. For tilberedning med varmluft på én enkelt rille, anbefales det å bruke andre rille og samme temperatur som foreslås for "OVER/UNDERVARME" tilberedning på flere riller.

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

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

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

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

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 "OVER/UNDERVARME", er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som krever samme temperatur 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 tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- For kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) bruk funksjonen "OVER/UNDERVARME". Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeks-smuler 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

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på grillspiddet 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 stekingen starter, og som skal benyttes når stekingen 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

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 en säkerhetssymbol för fara som varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsföreskrifter är markerade med denna symbol i kombination med följande:



FARA

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



VARNING

Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. 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.
- Apparaten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och 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 säkerhetsbestämmelser ska en allpolig brytare 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. Det är viktigt att inte vidröra värmeelementen.

Barn (0–8 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 apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. 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 annat brännbart 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 medan mat torkar.
- 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. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- 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, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades.

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.

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.
- Apparatus 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 RÅD

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.
- Häll inte vatten i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kokkärnen 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 återvinningsymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.


Kassering av apparaten

- Denna produkt är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (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 ugnsgrovar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda koktiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med kraven i följande EU-direktiv: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU och RoHS 2011/65/EU.
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och följer EU-lagstiftningen  nr 1935/2004.
- Denna produkt uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförfordningarna 65/2014 och 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 displayen visar bokstaven "F" åtföljd av ett nummer, kontakta närmaste kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer 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.

Uppge 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.

Ugnrensningssykel med pyrolysfunktion:

-  **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 hög temperatur. 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).
 - Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:
1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO): vars energiåtgång 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 UGNLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna och skjut dem framåt så långt det går (Fig. 1).
3. Stäng luckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (Fig. 2).

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

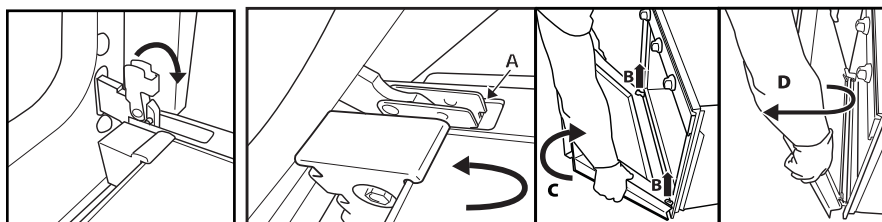


Fig. 1

Fig. 2

ATT AVLÄGSNA SIDOGALLREN

På vissa modeller, är sidogallren för stöd av tillbehören utrustade med två fästskruvar (Fig. 3) som gör att de sitter stadigare.

1. Avlägsna skruvarna och deras brickor till höger och vänster med hjälp av ett mynt eller specialverktyg (Fig. 4).
2. Ta ut gallren genom att lyfta dem (1) och vrida dem (2) så som visas i bilden Fig. 5.

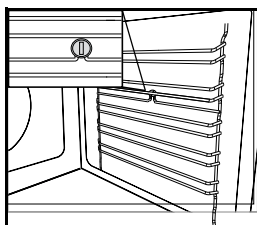


Fig. 3

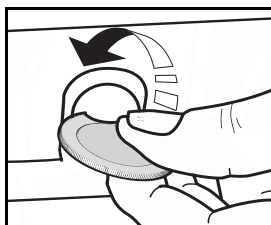


Fig. 4

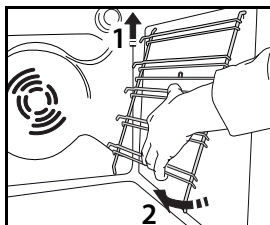


Fig. 5

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens sidostegar.
2. Dra ut grillelementet (Fig. 6) en aning, och sänk det (Fig. 7).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

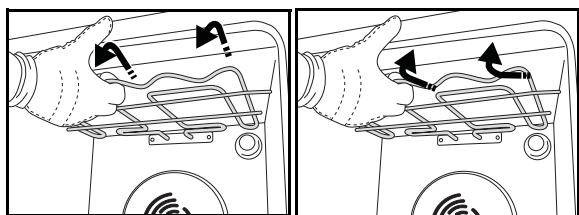


Fig. 6

Fig. 7

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (finns på vissa modeller):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampskyddet (Fig. 8), byt ut glödlampan (se anmärkning 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 sidostegar, i förekommande fall.
3. Använd en skruvmejsel för att bända av lampskyddet.
4. Byt ut glödlampan (se anmärkning för typ av lampa).
5. Sätt tillbaka lampskyddet genom att trycka in det ordentligt tills det klickar fast på plats.
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

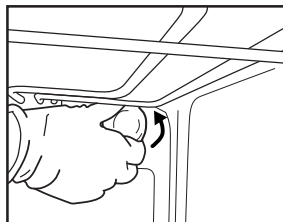


Fig. 8

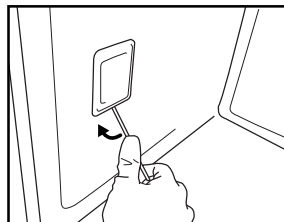


Fig. 9

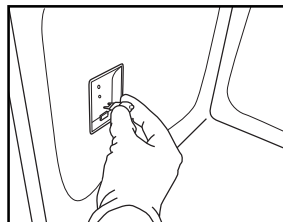


Fig. 10

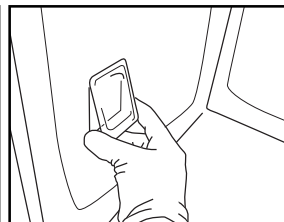


Fig. 11

OBS:

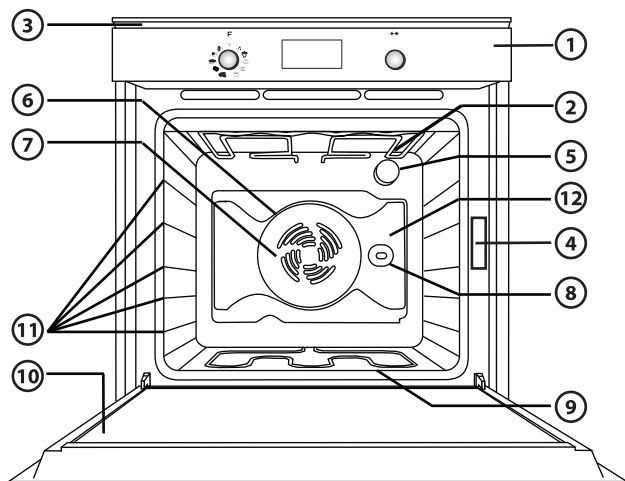
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår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

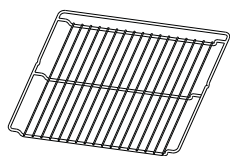


Fig. A

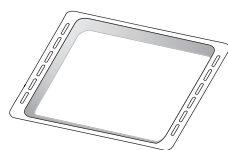


Fig. B

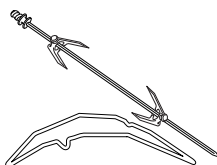


Fig. C

- GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.
- ROTERANDE GRILLSPETT:** för att grilla större bitar kött och fågel.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med upphöjningen "A" vänd uppåt (Fig. 1).
2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in på samma sätt som gallret (Fig. 2).

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

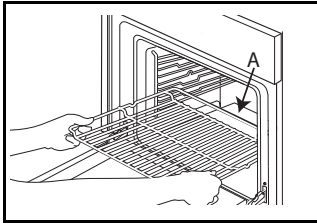


Fig. 1

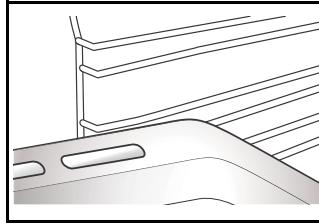
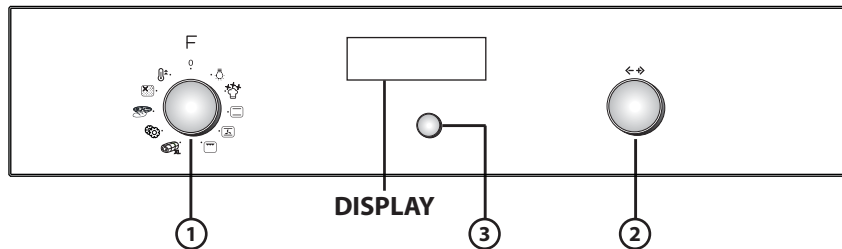


Fig. 2

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.

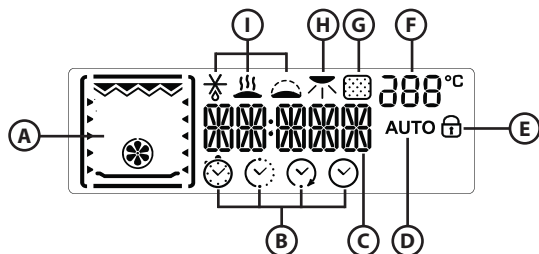
LISTA PÅ FUNKTIONER

Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer.

Undermenyerna är tillgängliga och kan väljas genom att vrida funktionsratten till funktionerna GRILL, SPECIALFUNKTIONER, SETTINGS, BRÖD/PIZZA och AUTOMATISK UGNSRENGÖRING.

OBSERVERA: För en lista och beskrivning över funktionerna, se tabellen på sidan 15.

BESKRIVNING AV DISPLAYEN



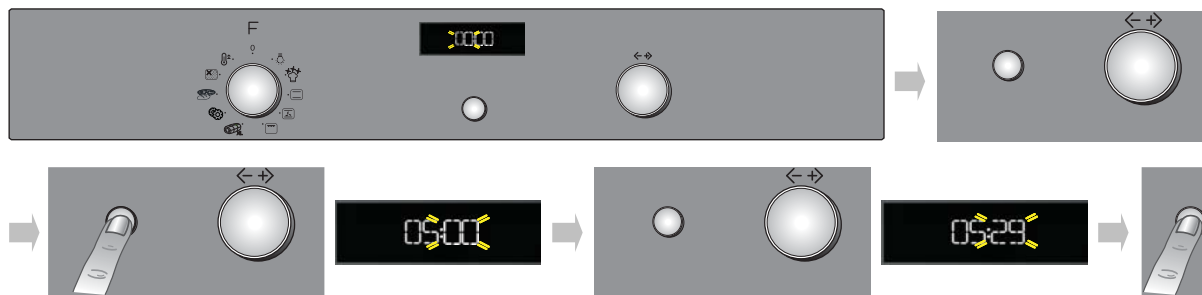
- A. Visning av värmeelementen som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tid: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk funktion BRÖD/PIZZA vald
- E. Indikation om låst ugnslucka under automatisk rengöring (pyrolysis)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolysfunktion
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: Upptining, Varmhållning, Jäsning

STARTA UGNEN – STÄLLA IN SPRÅK

När du först startar ugnen visar displayen ENGLISH.

Vrid "Navigationsratten" tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen ③ för att bekräfta.

STÄLLA KLOCKAN

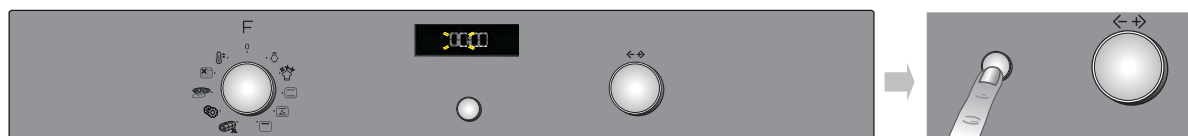


När språket har angetts måste klockan ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

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 klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se nästa avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

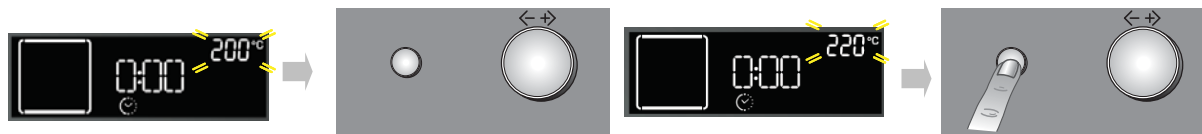
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



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.

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från den sista åtgärden.

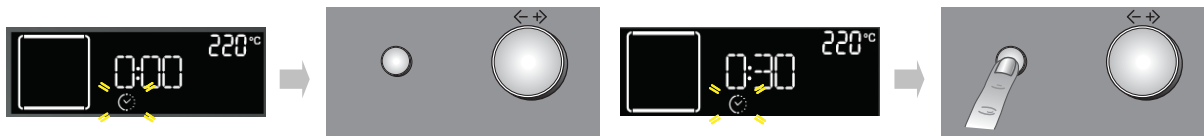
SNABBUPPVÄRMNING



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 nåtts visas gradantalet (t.ex. 200°) och en ljudsignal avges. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över- och undervärme .
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid funktionsratten och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Denna funktion används för att tillaga mat under en förbestämd tid, från minst 1 minut upp till högst den tid som tillåts av vald funktion, och sedan stänga av ugnen 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 AVSTÄNGNINGSTID/FÖRDRÖJD START

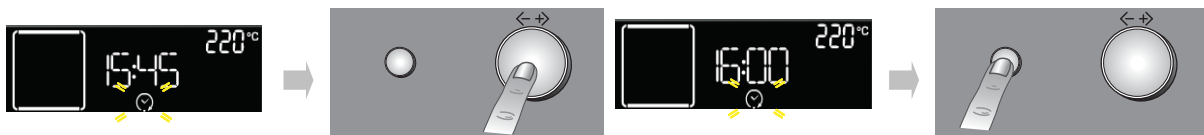
VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: SNABBUPPVÄRMNING, BRÖD/PIZZA, SVAG ÖVER/UNDER & FLÄKT.

OBSERVERA: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, och därför kommer tillagningstiderna att förlängas en aning i jämförelse med de som står i tabellen.

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

Koksluttiden kan ställas in genom att fördröja påslagningen av ugnen till högst 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.

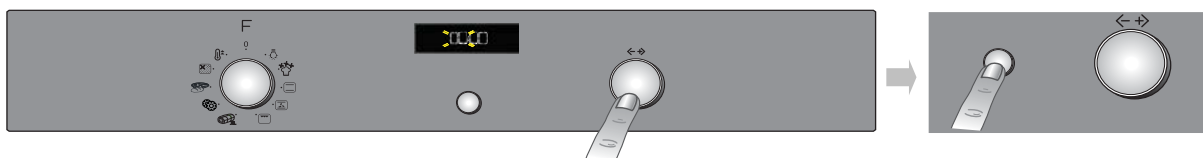
Efter att ha ställt in tillagningstiden visas dess sluttid på displayen (t.ex. 15:45) och symbolen (⏸) blinkar.



För att fördröja tillagningens sluttid, och därmed även tillagningens starttid, 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 (3): 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



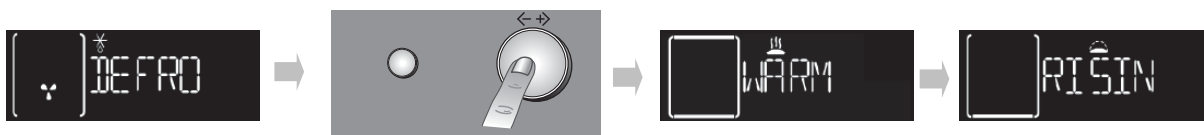
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på timern är 23 timmar och 59 minuter.

1. Sätt funktionsratten på 0 och vrid navigationsratten till önskad tid.
2. Tryck på knappen (3) 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 (3) (på displayen visas aktuellt klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

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

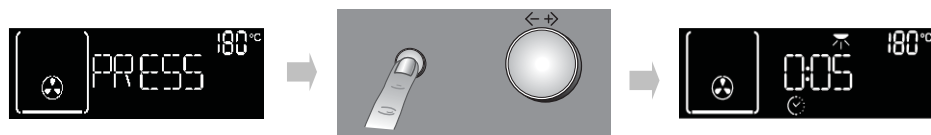
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen (☼): På displayen visas texten "UPPTINING" och motsvarande symbol.
2. Vrid "Navigationsratten" för att rulla listan med funktioner: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsning).
3. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.


BRYNA

Mot slutet av tillagningstiden visas möjlighet att bryna maträtten, beroende på inställd funktion. 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 ③, 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 på "navigationsratten" tills du ser "LANGUAGE" (språk).
2. Tryck på knappen  för att ta fram inställningen.
3. Vrid "navigationsratten" för att välja önskat språk och bekräfta med knappen .

Klocka

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



Eco

Med ECO-läget aktiverat (PÅ) minskar displayen ljusstyrkan som visar tiden när ugnen är i standbyläge efter 3 minuter. Dessutom inaktiveras ugnsutrymmets lampa under tillagning. För att visa informationen på displayen och tända lampan igen, tryck på knappen  eller vrid en av rattarna.

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

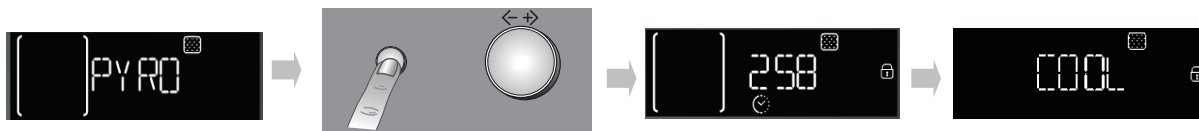
Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:


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


AUTOMATISK RENGÖRING AV UGNEN



För en beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan page 15.





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 pyrolysrengöringen.

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




Under pyrolysrengöringen är luckan automatiskt spärrad och symbolen  visas på displayen. Luckan förblir spärrad även efter rengöringen: Texten "COOL" (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).

OBSERVERA: 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 symbolen  tillsammans med texten "DOOR LATCHED" (lucka låst). Ring kundservice.










TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER















FUNKTIONSRATT			
	AV	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.	
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.	
	SPECIALFUNKTIONER	 UPPTINING	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet 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 °C.
		 JÄSNING	För optimal jäsning av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
	ÖVER/ UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.	
	VARMLUFT	För att baka kakor/pajer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och den 1:a och 3:e för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.	
	SVAG ÖVER/ UNDER & FLÄKT	För att laga mat som kräver medel/låg tillagningstemperatur på högst två ugnsfalsar. Denna funktion används för en försiktig och långsam tillagning på två nivåer utan att behöva växla läge på maträtterna under tillagningen. Använd den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.	
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placera maten på den 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.	
	TURBOGRILL	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 den 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.	
	MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 3:e falsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.	
	SETTINGS	För att ställa in displayen (språk, klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).	









FUNKTIONSRATT (Continued)

	BRÖD/PIZZA	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 har förvämt ugnen.
	AUTOMATISK UGNSRENGÖRING	För att bränna bort stänk från matlagningen med hjälp av ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett rengöringsprogram (PYRO) och ett kortare rengöringsprogram (EKO). Vi rekommenderar att bara använda det kompletta programmet när ugnen är mycket smutsig och det kortare med regelbundna intervall.
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen.















TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
	 SVAG	Ja	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
	 SVAG	Ja	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
	 SVAG	Ja	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
	 SVAG	Ja	1-4	90	130-150	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd	 (Bread (Bröd))	Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Långpanna/bakplåt

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Frost pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 3: Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Pajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Tårtform på galler
		Ja	1-3	180-190	40-55	Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: tårtform på galler
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
	 SVAG	Ja	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: 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 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kyckling, kanin, anka 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		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	Hög (3)	2-5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	Medelhög (2)	20-35	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	4	Medel - hög (2-3)	15-40	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	Medelhög (2)	50-65	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
		-	2	Hög (3)	60-80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (i förekommande fall) Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2	Medelhög (2)	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	Medelhög (2)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	Medelhög (2)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	Hög (3)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker	 SVAG	Ja	1-4	180	30-50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

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

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°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	160	20-30	Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor		Ja	2	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	25-35	Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		Ja	2	170	35-45	Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Två äppelpaj		Ja	2	185	60-75	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175	65-75	Ugnsfals 3: form på galler (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd*		-	4	Hög (3)	3-5	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare*		-	4	Hög (3)	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		Ja	2	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	50-60	Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: Långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta		Ja	2	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170	40-50	Ugnsfals 3: bakplåt (byt nivå efter halva tiden) Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Vi rekommenderar att använda den andra falsen för tillagning på en nivå med varmluft och samma temperatur som föreslås för tillagning med "VARMLUFT" (över/under & fläkt) på flera nivåer.

*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.

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

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

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

RÅD OCH FÖRSLAG

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 "CONVECTION BAKE" (över/under & fläkt) 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 varmluftsfunction 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.
- För efterrätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktpajer), använd funktionen "VARMLUFT" (över/under & fläkt). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlor 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 kokkärlet 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

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling. Se till att köttbiten sitter fast ordentligt innan du för in spetsen på spettet i ugnens bakre vägg och lägger spettet på 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 då den bakats 2/3 av tiden.

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.



DA FI NO SV



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA