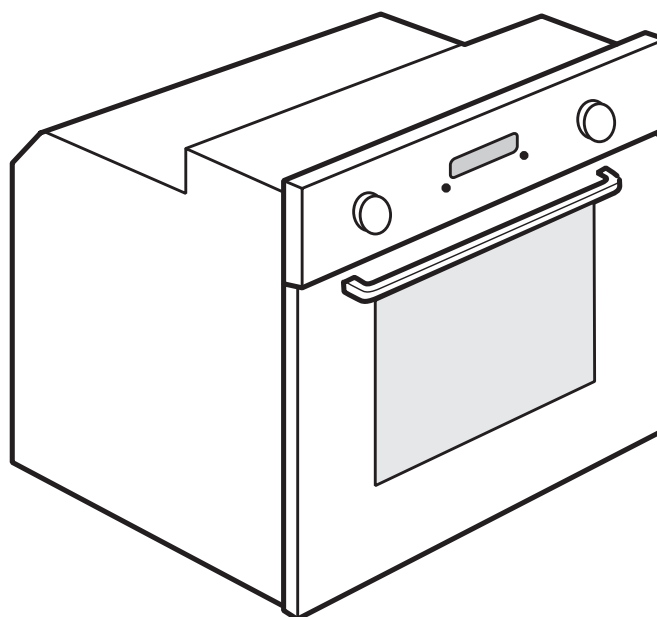


AKZ 244
AKZ 245



SE Bruksanvisning och underhållsinstruktioner

NO Bruks- og vedlikeholdsmanual

DK Vejledning i brug og rengøring

FI Käyttö- ja huolto-ohjeet

GB User and maintenance manual



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden visas först farosymbolen och följande ord:



FARA

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



VARNING

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

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

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

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera produkten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan du skrotar hushållsapparater skall du skära av elsladden så att de blir obrukbara.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens avfallshanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

Ta av ugnens förpackning och kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att det går lätt att stänga ugnsluckan. Vid problem, kontakta Kundtjänst. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

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

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

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

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

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

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

Under användning:


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

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

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

Kassering av apparaten

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

Energibesparing

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

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagna och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

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

Programmeraren fungerar inte:

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

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

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

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

Lämna alltid följande uppgifter:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGÖRING

VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Utför rengöring då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

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

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

Ugnens insida

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

- Efter varje användningstillfälle skall du rengöra ugnen från alla matrester (t ex matrester med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: vid långkok då du tillagar rätter med hög fukthalt (som t ex pizza, fyllda grönsaker, osv) kan kondens bildas i dörren och vid gummilisten. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

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

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

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

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

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

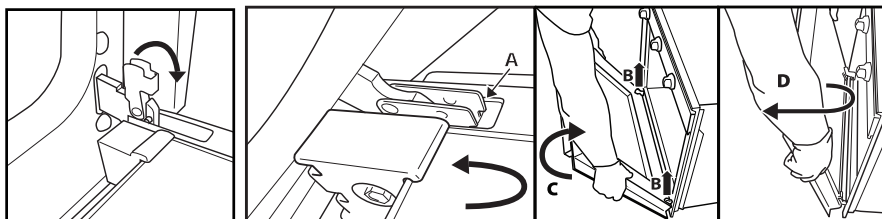


Bild 1

Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

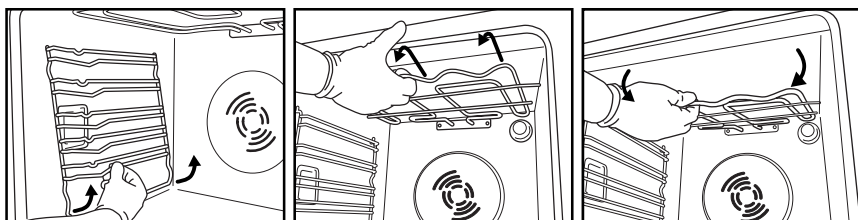


Bild 3

Bild 4

Bild 5

BYTE AV LAMPA

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

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

För att byta sidolampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (Bild 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (Bild 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa - se anmärkning) (Bild 8).
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck det mot väggen för att det skall fästa korrekt (Bild 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

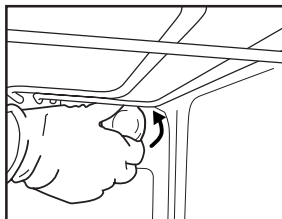


Bild 6



Bild 7

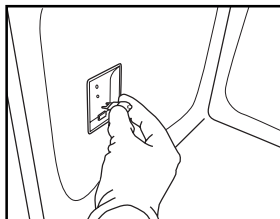


Bild 8

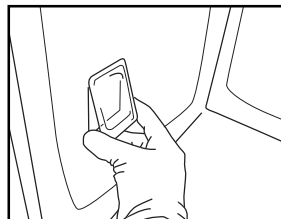


Bild 9

OBSERVERA:

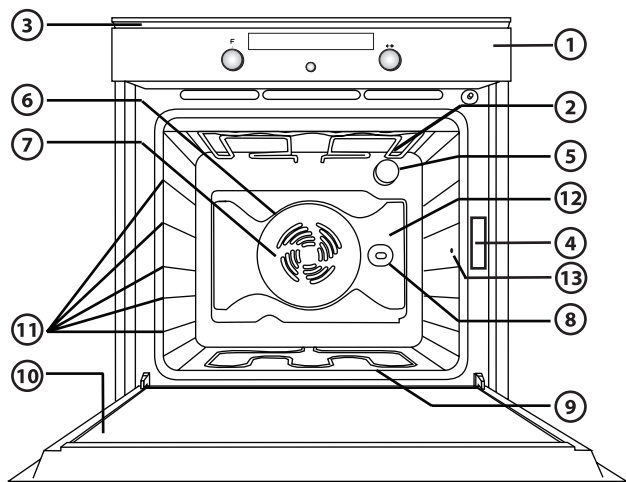
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

- **Om du använder halogenlampor skall 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 ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dolt)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Ugnslampa
6. Runt ugnselement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (beroende på modell)
9. Nedre ugnselement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel
13. Inkoppling av köttermometer

OBSERVERA:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiåtgången.
- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

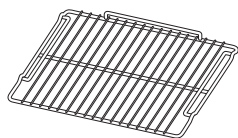


Bild A

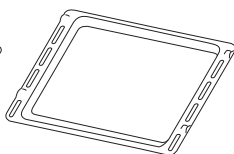


Bild B

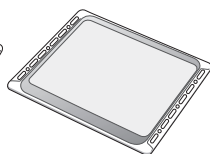


Bild C

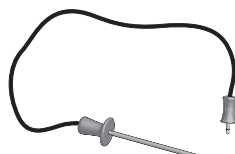


Bild D

- A. GALLER (1):** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA (1):** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccacia etc.
- C. BAKPLÅT (2):** för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.
- D. KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innertemperatur.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

Gallret och de andra tillbehören är utrustade med ett blockeringsystem för att undvika att de oavsiktligt dras ut ur ugnen.

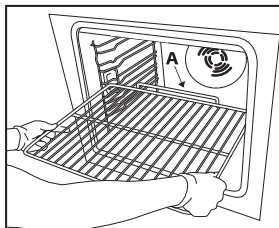


Bild 1

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. Vrid gallret en aning i höjd med placeringen av spärren "B" (Bild 2).

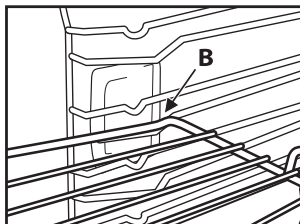


Bild 2

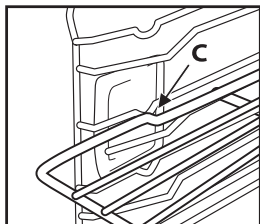


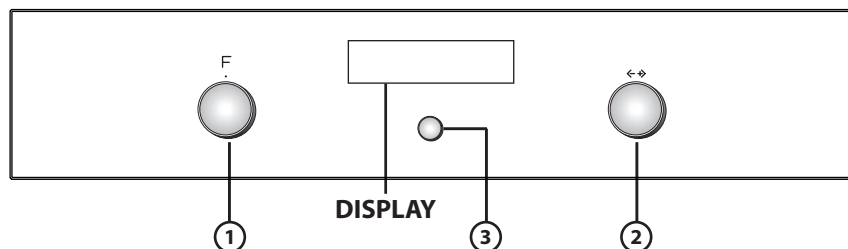
Bild 3

3. För tillbaka gallret till vågrät position och tryck in den helt "C" (Bild 3).
4. För att dra ut gallret, gör på omvänt vis.

Insättning av alla andra tillbehör, som långpanna och bakplåt, går till på samma sätt. Upphöjningen på den raka delen gör det möjligt att spärra tillbehöret.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
 2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
- OBSERVERA:** rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.
3. **KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA**
- OBSERVERA:** på displayen visas ✓ för indikationer angående denna knapp.

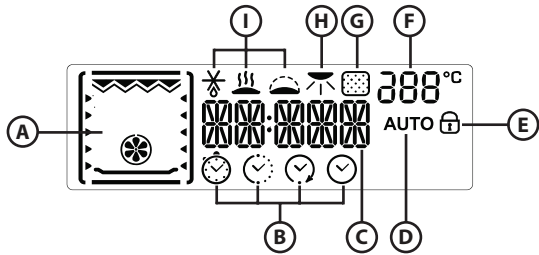
LISTA PÅ FUNKTIONER

Ugnen startas genom att du vrider rattan "Funktioner" till vilken position som helst: på displayen visas funktioner eller undermenyer på dessa.

Undermenyerna visas och är valbara då rattan ställts på funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, BRÖD/PIZZA.

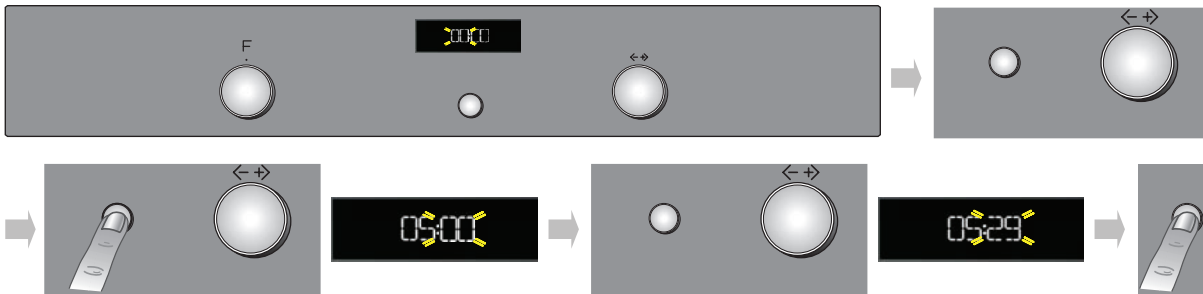
OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan 14.

BESKRIVNING AV DISPLAY



- A. Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tid: äggklocka, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk BRÖD/PIZZA-funktion vald
- E. Indikation om ugnslucka stängd under automatisk rengöring (finns ej på denna modell)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolytisk rengöringsfunktion (finns ej på denna modell)
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: upptining, varmhållning, jäsning

START AV UGNEN - INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG

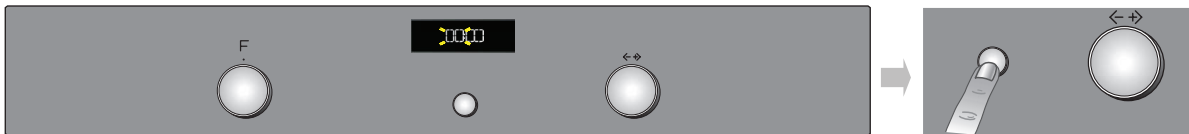


Efter att ugnen har anslutits till elnätet måste klockslag ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt timma.
2. Tryck på knappen ③ för att bekräfta. På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
3. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt minut.
4. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

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

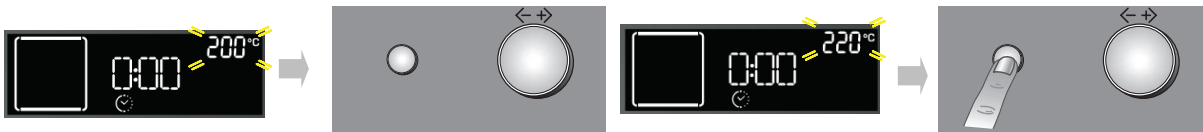
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid "Funktionsratten" till önskad funktion: tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på knappen ③. För att ändra dem gör så som följer.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN

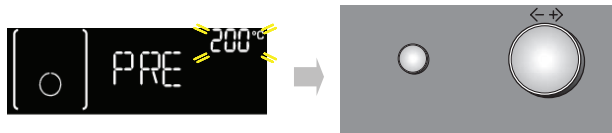
Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:







1. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från det sista ingreppet.

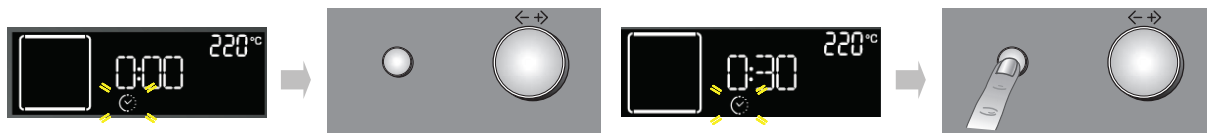
SNABBUPPVÄRMNING





1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten" till symbolen .
2. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När inställd temperatur har uppnåtts byts snabbvärmningen mot det temperaturvärde som uppnåtts (t ex 200 °C) och en ljudsignal lyder. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme .
Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på "Navigationsratten" och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

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



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


Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från det sista ingreppet.

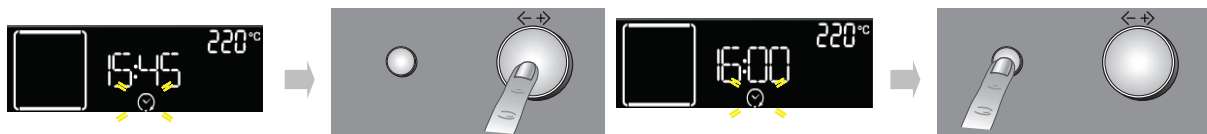
INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START

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

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

Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 15:45) och symbolen  blinkar.



För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:

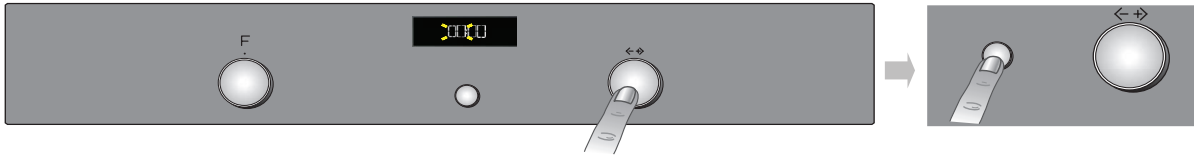
1. Vrid på "Navigationsratten" tills den tid då du vill att maten skall vara klar visas (t ex 16:00).
2. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen : de två prickarna på timman för koksluttid blinkar, för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja start av programmet så att maten är klar på den förinställda tiden.

INDIKATION FÖR EFTERVÄRME I UGNEN



Då tillagningen är avslutad, eller då ugnen stängs av, och temperaturen i ugnen är över 50 °C, visas på displayen texten HOT som visar att temperaturen i ugnen är hög just nu. Då värmen når 50 °C, visas nuvarande klockslag på displayen.


ÄGGKLOCKA



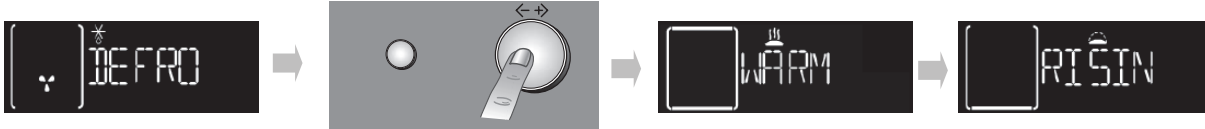
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t ex pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 23 timmar och 59 minuter.


1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tid.
2. Tryck på knappen ③ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "0:00" i displayen och en ljudsignal hörs. För att stänga av den, tryck på knappen ③ (på displayen visas nuvarande klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Om du placerar "Funktionsratten" i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller fem specialfunktioner.

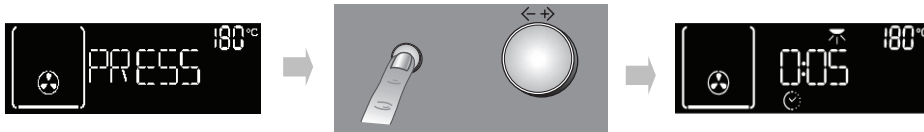
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : i displayen visas texten "DEFROST" och den symbol som markerar denna funktion.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla listan med funktioner; de visas på engelska: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsnings), MEAT SLOW COOKING (kött sakta tillagning), FISH SLOW COOKING (fisk sakta tillagning).
3. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

BRYNING

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




Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryck ✓ för bryning). Om du trycker på knappen ③, startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

Om du placerar "Funktionsratten" i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för "bröd" och "pizza".





Bröd



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

Pizza



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

KÖTTERMOMETER (PROBE)

Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innertemperatur på din maträtt, upp till 100 °C, för att garantera perfekt tillagningsresultat.

Det går att ställa in önskad innertemperatur beroende på den maträtt som skall tillagas.

Korrektplacering av kötttermometern är av yttersta vikt för att få önskat resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (Bild 1). För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (Bild 2).

För kött med mycket oregelbunden tjocklek skall du kontrollera tillagningen innan du tar ut maträtten ur ugnen. Koppla kötttermometerns andra ände till dess kopplingspunkt som sitter på ugnens högra insida.

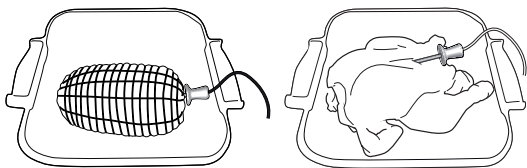


Bild 1

Bild 2

Tillagningsfunktion med kötttermometer

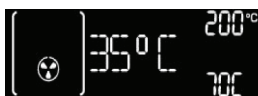
Då kötttermometern förs in styrs ugnens temperatur beroende på vald funktion. Hella tillagningsprocessen avslutas dock då den temperatur som användaren ställt in uppnåtts.

Det finns inte någon specifik meny för tillagningsfunktioner med kötttermometer, men det går att gå från traditionell funktion till funktion "med kötttermometer". Detta sker då du för in kötttermometern.

En signal hörs då kötttermometern känns av, och i displayen visas "PROBE" under 3 sekunder. Sedan visas nuvarande indikationer på nytt i displayen.







Om Funktionsvredet är i ett annat läge än Stand-by eller Lampa, kommer displayen att visa allmän information om tillagningen och den temperatur som ställts in på kötttermometern.



Om kötttermometern är införd och den registreras i början av en funktion utan kötttermometermöjlighet (snabb förvärmning, grill, specialfunktioner, bryning), kommer tillagningen inte att starta förrän kötttermometern tagits ut. En larmsignal hörs, och följande meddelande visas:




Eftersom tillagningens sluttid beror på kötttermometerns inställda temperatur, är det inte möjligt att ställa in timer med nedräkning för funktionen. Det går heller inte att ställa in fördröjt start.

Efter att ha valt en tillagningsfunktion, kan du ändra temperaturvärdet i ugnen (uppe till höger på displayen) genom att vrida på vredet +/-, och sedan bekräfta med ett tryck på knapp . Nu kan du även ändra inställningsvärdet på kötttermometern (nere till höger på displayen): vrid vredet +/- och bekräfta med knappen  för att starta tillagningen. Under tillagningen kan du alltid ändra temperaturinställningen, både i ugnen och för kötttermometern. För ugnen, vrid helt enkelt vredet +7_ och för termometern trycker du två gången på knappen  och vrider sedan på vredet +/- . För bägge gäller bekräftelse med knappen . Förinställt värde för kötttermometern är 70 °C och detta kan ändras i intervall om 1 °C.


Då kötttermometern läses av vid start eller under ett program, hoppar programmet över alla förvärmningsfaser och den valda funktionens tillagningsprogram startar direkt. Lampan förblir TÄND tills kötttermometern tagits ut och inte längre kan läsas av. Om kötttermometern tas ut under tillagningen visas i displayen tillagningsminuterna. Räkaren ökar dessa tills användaren antingen stänger av programmet eller sätter tillbaka kötttermometern.

Då tillagningen är avslutad visas i displayen texten "END".


INSTÄLLNINGAR



Om du placerar "Funktionsrattens" markör i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller fyra displayinställningar som du kan ändra.

Klocka

Vrid "Funktionsratten" till symbolen : texten CLOCK (klocka) visas på displayen. För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG).



Eko

Med EKOLÄGE aktiverat (ON) stängs displayen av då ugnen är i stand-by, eller om det gått 5 minuter sedan tillagningen avslutades. Dessutom avaktiveras ugnsutrymmets lampa under tillagning. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck på knappen  eller vrid på en av rattarna.

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



Ljudsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:

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

Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser "BRIGHTNESS".
2. Tryck på knappen ; siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid "Navigationsratten" för att öka eller minska ljusstyrkan, och bekräfta med knappen .

LUCKANS SÄKERHETSANORDNING

Denna ugn är utrustad med en säkerhetsanordning för att förhindra att barn öppnar luckan.
För att öppna luckan med säkerhetsanordningen, se Bild 1.

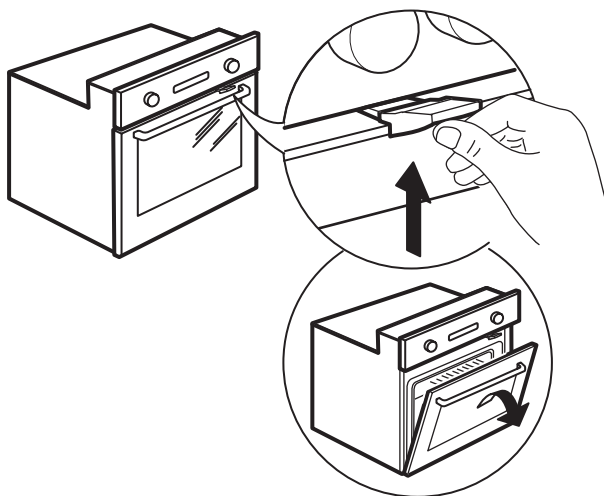


Bild 1

Luckans säkerhetsanordning kan avlägsnas genom att följa dessa bilder (se Bild 2).

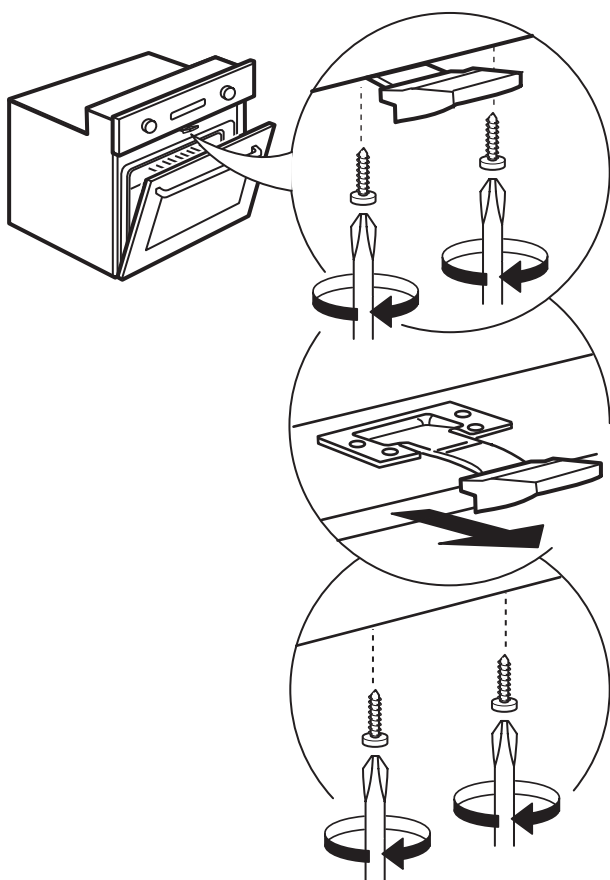






































Bild 2

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER















FUNKTIONSRATT			
	OFF	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.	
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.	
	SPECIALFUNKTIONER	 UPPTINING	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
		 VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex: kött, friterade saker, pajer). Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
		 JÄSNING	För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningsens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	ÖVER-/UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.	
	ÖVER/UNDERV. & FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.	
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter, på två nivåer, rätter som kräver samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, kakor). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 2:a ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.	
	MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under kocktiden för att få en jämnare tillagning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.	
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.	
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.	
	INSTÄLLNINGAR	För att ställa in displayen (klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).	
	BRÖD/PIZZA	Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om optimal tillagning. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du förvärmat ugnen.	
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbvärma ugnen.	


TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	160-180	30-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	160-200	35-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160-170	20-45	Nivå 3: galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	35-45	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Maräng		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Bröd / Pizza / Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Nivå 2: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Tårtform på galler
		Ja	1-3	180-190	45-60	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Vol-au-vent / Smördegsbröd		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	20-40	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Lasagne / Ugnsbakad pasta / Cannelloni / Gratänger		Ja	2	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
Fisk i skivor, filéer		-	4	2 (mellan)	20-35	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 3: långpanna med vatten
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	4	2-3 (mellan-hög)	15-40	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 Kg		-	2	2 (mellan)	50-65	Nivå 2: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 1: långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Nivå 2: roterande grillspett Nivå 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	2 (mellan)	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg / Fläsklägg		-	2	2 (mellan)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (mellan)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	3 (hög)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	180	30-50	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

RECEPT TESTADE i enlighet med regelverket IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	20-30	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	30-40	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 äppelpaj (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175	70-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Rostat bröd (Toast)		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)		-	4	3 (hög)	30-40	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 3: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	55-65	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	170	110-150	Nivå 2: långpanna
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170	40-50	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 3:e ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT"  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.

Hur du skall läsa tillagningstabellen

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

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Genom att använda funktionen "VARMLUFT", är det möjligt att tillaga olika sorters mat samtidigt (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugsnfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

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

Kött

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

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugsnfalsen. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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

Jäsningfunktion

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

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



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

Alle meldingene om sikkerhet er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås fører til alvorlige skader.



ADVARSEL

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

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risiko de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av gal bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmen 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 som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Nettledningen må være lang nok til at det innbyggede apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en flerpolet bryter med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for gal bruk eller gal innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbar materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du åpne døren til apparatet forsiktig og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbar materiale 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 ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- 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.
- Under tørking av mat må man alltid være tilstede og holde oppsyn med apparatet.
- Dersom du tilsetter alkoholholdig væske ved tilberedning av stek eller kaker (f. eks. rum, cognac, vin osv.), må du huske på at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

INSTALLASJON

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 ikke ovnen tas ut av polystyrolbunnen før rett før den skal installeres.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5 mm²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern utstyret i ovnen og sett den på 200°C i ca. én time, for å fjerne lukt og røyk fra isolasjonsmaterialet og beskyttelsesfettet.

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, ellers kan det oppstå riper.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Utsett ikke ovnen for vær og vind.

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

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

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Ved å sørge for at dette apparatet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse.
- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparing

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

SAMSVARSKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGJØRING

ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsapparater.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Frakoble apparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

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

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

Ovnen innvendig

VIKTIG: unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskrapet. 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.
- 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 lengre tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (f. eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det hende det dannes kondens på innsiden av døren og på tetningslisten. 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 selvrensingsevnen.

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

VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Frakoble apparatet fra strømmettet.

Fjerning av døren

Slik fjernes døren:

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

Slik settes døren på plass igjen:

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

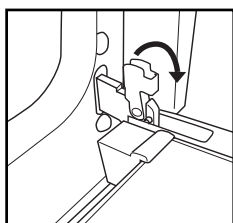


Fig. 1

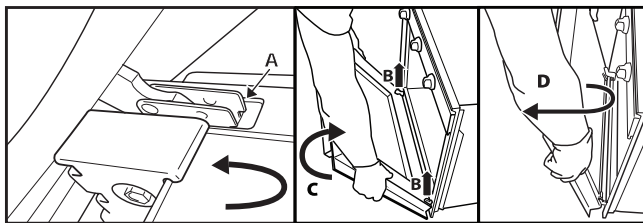


Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

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

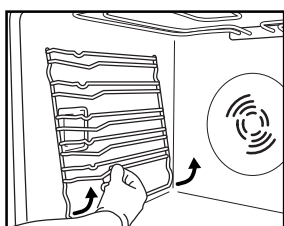


Fig. 3

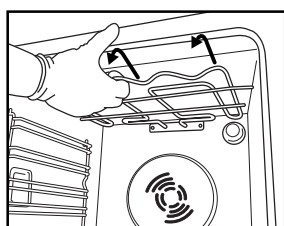


Fig. 4

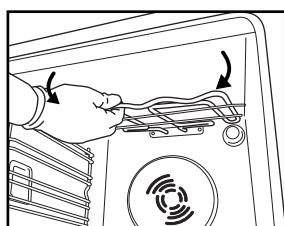


Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

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

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

Slik skifter man ut pæren på siden (noen versjoner):

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

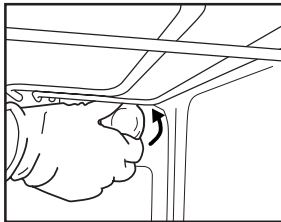


Fig. 6

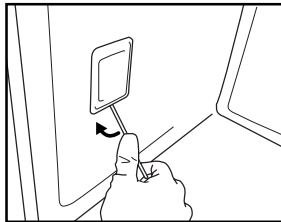


Fig. 7

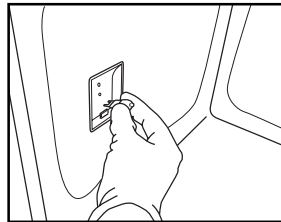


Fig. 8

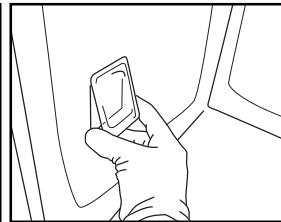


Fig. 9

MERK:

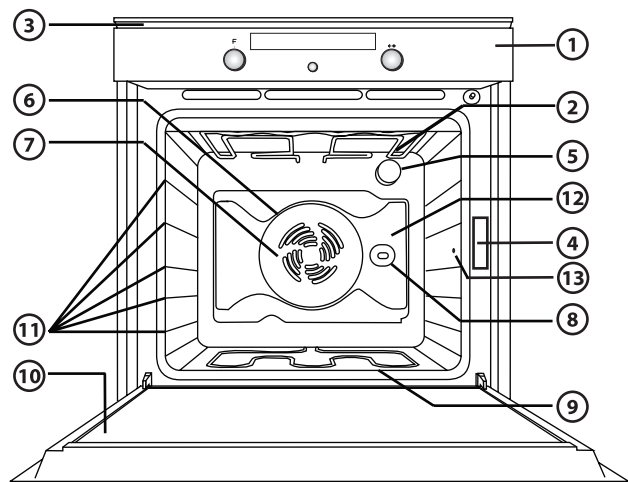
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

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

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys i ovn
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling steketermometer

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.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

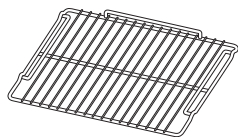


Fig. A

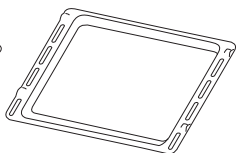


Fig. B

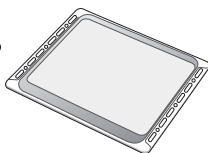


Fig. C

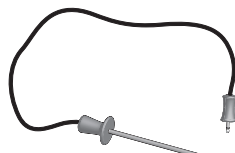


Fig. D

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE (1):** 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. BAKEBRETT (2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- D. STEKETERMOMETER:** Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

Risten og det andre tilbehøret er utstyrt med et blokkeringsystem som hindrer at det blir trukket ut ved en feiltakelse.

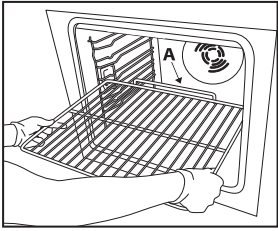


Fig. 1

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Skråstill risten ved blokkeringsstillingen "B" (Fig. 2).

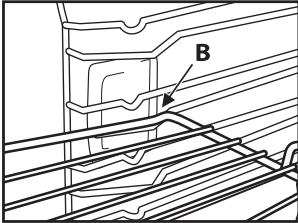


Fig. 2

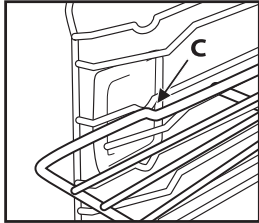


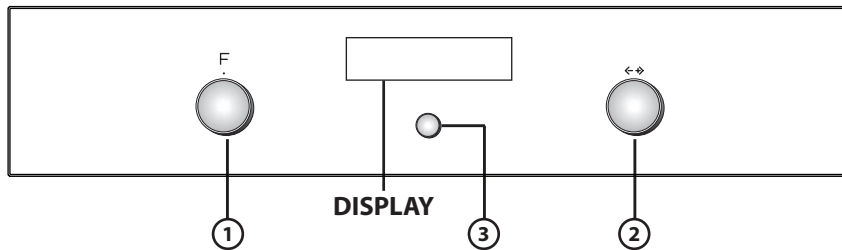
Fig. 3

3. Sett risten vannrett igjen og skyv den helt inn på plass "C" (Fig. 3).
4. Gå frem i motsatt rekkefølge når du skal trekke ut risten.

Det andre tilbehøret, slik som langpannen og bakebrettet, settes inn på akkurat samme måte. Fremspringet på den flate delen gjør at tilbehøret blokkeres.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERER



1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
 2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
- MERK:** bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.
3. **TAST FOR VALG/BEKREFTELSE**
- MERK:** på displayet vises ✓ for indikasjonene angående denne tasten.

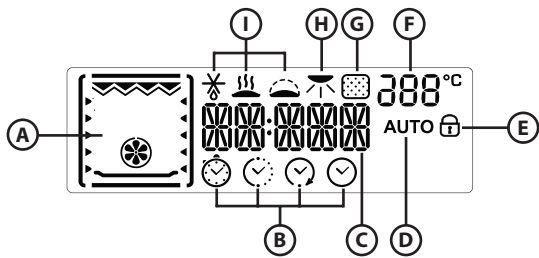
LISTE OVER FUNKSJONER

Når man vrir Funksjonsbryteren til en hvilken som helst stilling, vil ovnen aktiveres: displayet viser funksjonene og undermenyene som er knyttet til hver av dem.

Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALITETER, INNSTILLINGER, BRØD/PIZZA.

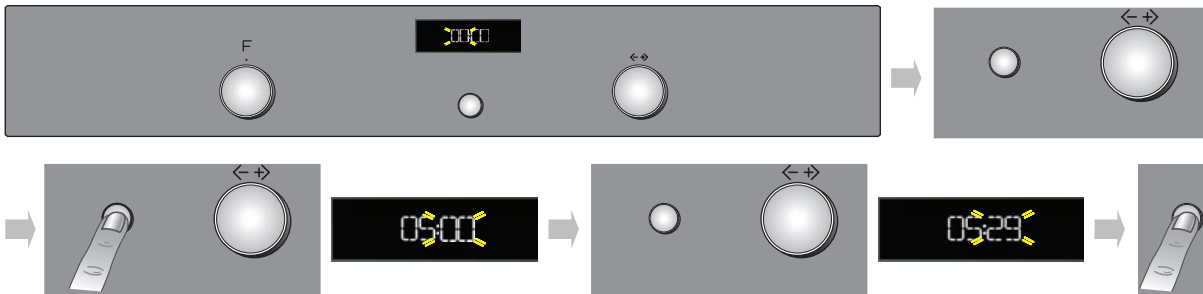
MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 32.

BESKRIVELSE AV DISPLAY



- A. Viser varmelementene som er aktive for de forskjellige funksjonene
- B. Symboler som gjelder tidsstyring: timer, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, klokke
- C. Informasjon om valgte funksjoner
- D. Den automatiske funksjonen BRØD/PIZZA er valgt
- E. Indikasjon på at døren til ovnen er lukket under den automatiske rengjøringszyklusen (finnes ikke på denne modellen)
- F. Temperaturen i ovnen
- G. Pyrolysefunksjon (finnes ikke på denne modellen)
- H. Bruning
- I. Spesialfunksjoner: opptining, holde varm, heving

AKTIVERING AV OVNEN - STILLE KLOKKEN

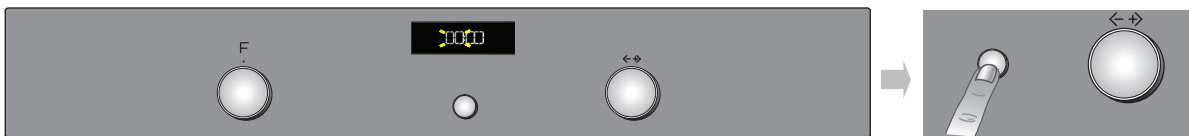


Etter å ha koblet ovnen til strømmettet, må man stille klokken. På displayet vil det blinke to timesifrene.

1. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige timene vises.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte. På displayet blinker nå de to minutsifrene.
3. Vri på Navigeringsbryteren til de riktige minuttene vises.
4. Trykk på tasten (3) for å bekrefte.

Hvis du skal stille klokken igjen, for eksempel etter et strømbrydd, se neste avsnitt (INNSTILLINGER).

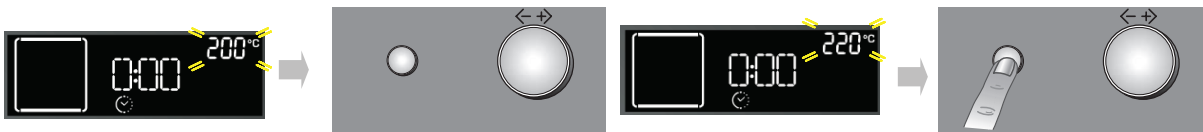
VALG AV STEKEFUNKSJONER



1. Vri Funksjonsbryteren til den som allerede er innstilt: Stekeinnstillingene vil vises på displayet.
2. Hvis de foreslåtte parametrene er de man ønsker, trykker man på tasten (3). Hvis man ønsker å endre dem, går man frem som forklart under.

INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL

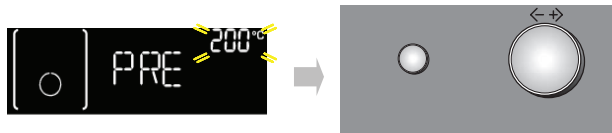
For å endre temperaturen eller effekten på grillen, må man gå frem på følgende måte:





1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket verdi.
2. Trykk på tasten (3) for å bekrefte.

Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

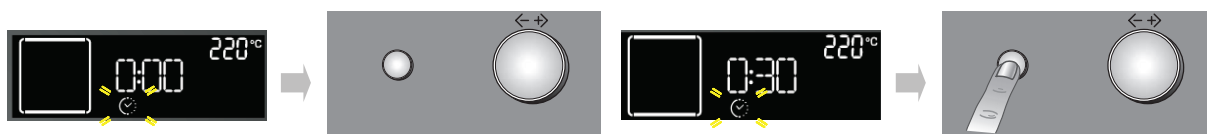
HURTIG FORVARMING




1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å dreie Funksjonsbryteren til symbolet .
2. Bekreft med tasten **3**: innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, trykker du på tasten **3**. For å endre den, må du gå frem som forklart tidligere. På displayet vises ordet **PRE**. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil dette erstattes med den aktuelle verdien (f. eks. 200°) og samtidig vil det høres et lydsignal. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å innstille en annen stekefunksjon, dreier 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. Etter at man har bekreftet temperaturen, vil symbolet  blinke.
2. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp ønsket steketid.
3. Bekreft steketiden ved å trykke på tasten **3**.


Ovnen vil automatisk bekrefte valget 10 sekunder etter siste operasjon.

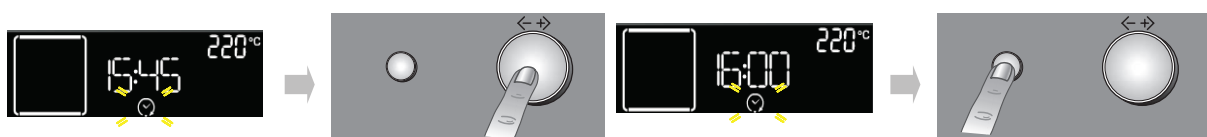
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

VIKTIG: innstillingen forsinket start kan kun benyttes til følgende funksjoner: HURTIG FORVARMING, BRØD/PIZZA, TRADISJONELL STEKING.

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

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

Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 15:45) og symbolet  vil blinke.



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

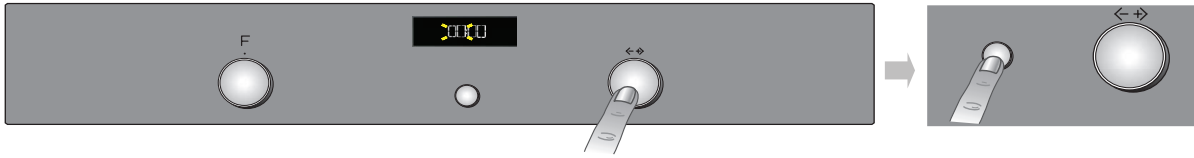
1. Drei på Navigeringsbryteren til du får opp det tidspunktet hvor tilberedningen ønskes avsluttet (for eksempel 16:00).
2. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten **3**. de to punktene for tidspunktet for endt tilberedning vil blinke, og viser at innstillingen er blitt foretatt på korrekt vis.
3. Ovnen vil utsette den automatiske starten, slik at tilberedningen avsluttes til det innstilte tidspunktet.

INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNE



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50°C, vil displayet vise meldingen HOT og temperaturen i ovnen på det tidspunktet. Når restvarmen kommer ned i 50°C, vil displayet igjen vise riktig tid.

STOPPEKLOKKE



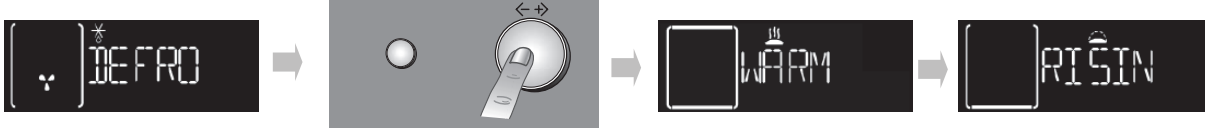
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan innstilles er på 23 timer og 59 minutter.


1. Mens Funksjonsbryteren står på null, dreier man på Navigeringsbryteren til man får opp ønsket tid.
2. Trykk på tasten **3** for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "0:00" og det vil høres et lydsignal. Kan avbrytes ved å trykke på tasten **3** (displayet vil vise riktig tid).

VALG AV SPESIALFUNKSJONER

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med tre spesialfunksjoner.

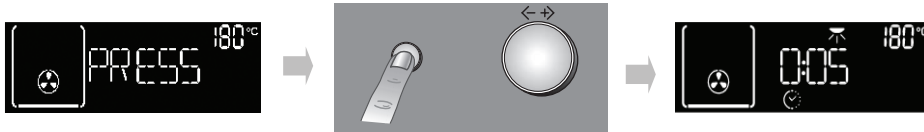
For å utforske, velge og starte en av disse funksjonene, går man frem på følgende måte:



1. Drei Funksjonsbryteren til symbolet : displayet vil vise "DEFROST" og symbolet som er knyttet til denne funksjonen.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen over funksjoner. Navnet på funksjonene er på engelsk: DEFROST (opptining), KEEP WARM (holde varm), RISING (heving), MEAT SLOW COOKING (langsom tilberedning av kjøtt), FISH SLOW COOKING (langsom tilberedning av fisk).
3. Trykk på tasten **3** for å bekrefte.


BRUNING

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




Når steketiden er over, vil displayet vise: "PRESS ✓ TO BROWN" (trykk ✓ for bruning). Når man trykker på tasten **3**, vil ovnen starte en bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres to ganger.

VALG AV FUNKSJONEN BRØD/PIZZA

Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med to automatiske funksjoner for steking av "brød" og "pizza".


Brød



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

Pizza



1. Drei Funktionsbryteren til symbolet : displayet vil vise "BREAD" (brød). For å velge funksjonen "PIZZA", går du frem på følgende måte:
2. Drei på Navigeringsbryteren: "PIZZA" vil vises på displayet.
3. Trykk på **3** for å velge funksjonen.
4. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket temperatur (mellom 220°C og 250°C) og bekreft med tasten **3**.
5. Drei på Navigeringsbryteren for å innstille ønsket steketid og trykk på **3** for å starte steking.

STEKETERMOMETER (PROBE)

Med det vedlagte steketermometeret kan du under tilberedningen måle den nøyaktige temperaturen inne i maten, opp til 100°, for å garantere en optimal tilberedning.

Man kan programmere ønsket temperatur inni maten, avhengig av hvilken rett man skal tilberede.

Det er svært viktig at termometertuppen plasseres korrekt, slik at man oppnår ønsket stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett (Fig. 1). På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom (Fig. 2).

Ved tilberedning av kjøtt med meget ujevn tykkelse, må man kontrollere stekeresultatet før retten tas ut av ovnen. Koble den bakre del av termometeret til koblingshullet på høyre vegg i ovnsrommet.

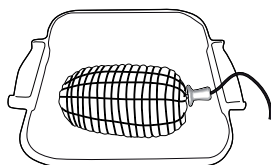


Fig. 1

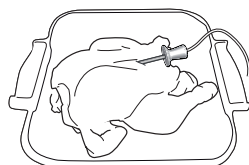


Fig. 2

Tilberedningsfunksjon med steketermometer

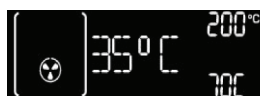
Når steketermometeret settes inn, styres temperaturen i ovnen etter valgt funksjon, men tilberedningen stanser når temperaturen når den verdien som brukeren har stilt inn på steketermometeret.

Det finnes ikke en spesiell meny for tilberedningsfunksjoner med steketermometer, men det er alltid mulig å gå fra en tradisjonell funksjon og over til en "funksjon med steketermometer". Følgende skjer når steketermometeret settes inn.

Det høres et lydsignal når steketermometeret registreres og "PROBE" vises på displayet i 3 sekunder. Deretter viser displayet aktuell informasjon igjen.



Dersom funksjonsbryteren ikke står på stand-by eller lampe, viser displayet generell informasjon om tilberedningsfunksjonene og temperaturen som er innstilt på steketermometeret.



Dersom steketermometeret er satt inn og registreres ved start av en funksjon der man ikke kan bruke steketermometeret (hurtig forvarming, grill, spesialfunksjoner, bruning), starter ikke tilberedningen før steketermometeret fjernes. Det høres et lydsignal og følgende melding vises:




Da tilberedningens sluttid avhenger av temperaturen som er innstilt på steketermometeret, er det ikke mulig å stille inn et tidsur med nedtelling for funksjonen. Det er følgelig heller ikke mulig å stille inn en tilberedningsfunksjon med utsatt start.

Etter at du har valgt en tilberedningsfunksjon, kan du endre temperaturverdien i ovnen (oppe til høyre på displayet) ved å dreie på bryteren +/- og bekrefte med tasten **3**. Nå kan du endre innstillingsverdien på steketermometeret (nede til høyre på displayet): Drei på bryteren +/- og bekreft med tasten **3** for å starte tilberedningen. Under tilberedningen kan du alltid endre temperaturen i ovnen eller den på steketermometeret. I det første tilfellet dreier du ganske enkelt på bryteren +/-, og i det andre tilfellet trykker du to ganger på tasten **3**, dreier på bryteren +/- for å endre verdien og bekrefter med tasten **3**. Standardverdi for steketermometeret er på 70 °C som kan justeres med minimumstrinn på 1 °C.


Når steketermometeret registreres ved start av eller under en funksjon, hoppes det over alle forvarmingsfasene og den første tilberedningsfasen i den valgte funksjonen utføres. Lampen står PÅ til steketermometeret blir fjernet og ikke lenger registreres. Dersom steketermometeret fjernes under funksjonen, vises antall minutter tilberedningen har pågått på displayet, og telleren øker verdien til brukeren avbryter funksjonen eller setter steketermometeret inn igjen.

Ved avsluttet tilberedning, blinker "END" på displayet.


INNSTILLINGER



Ved å plassere pilen på Funksjonsbryteren på symbolet  får man tilgang til en undermeny med fire displayinnstillinger som det er mulig å endre.

Klokke

Drei Funksjonsbryteren til symbolet : ordet CLOCK (klokke) vil vises på displayet. For å stille klokken, må man gå frem som beskrevet tidligere (STILLE KLOKKEN).



Eco

Når funksjonsmåten ECO er aktivert (ON), vil displayet slå seg av når ovnen står på standby eller når det er gått 5 minutter fra endt tilberedning. Dessuten vil lyset kobles ut under tilberedningen. Får å få opp opplysningene på displayet og tenne lyset, er det bare å trykke på tasten  eller dreie på en av bryterne.

1. Drei på Navigeringsbryteren for å få opp "ECO".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .



Lydsignal

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

1. Roter på Navigeringsbryteren til du får opp "SOUND".
2. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstillingen (ON/OFF).
3. Drei på Navigeringsbryteren for å velge ønsket innstilling og bekreft med tasten .

Lysstyrke

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

1. Vri på Navigeringsbryteren til du får opp "BRIGHTENESS".
2. Trykk på tasten : tallet 1 vises på displayet.
3. Drei på Navigeringsbryteren for å øke eller redusere lysstyrken og bekreft med tasten .

DØRSPERRE

Denne ovnen er utstyrt med en sikkerhetsinnretning for å hindre at døren åpnes av barn.
For å åpne døren med sperren se Fig. 1.

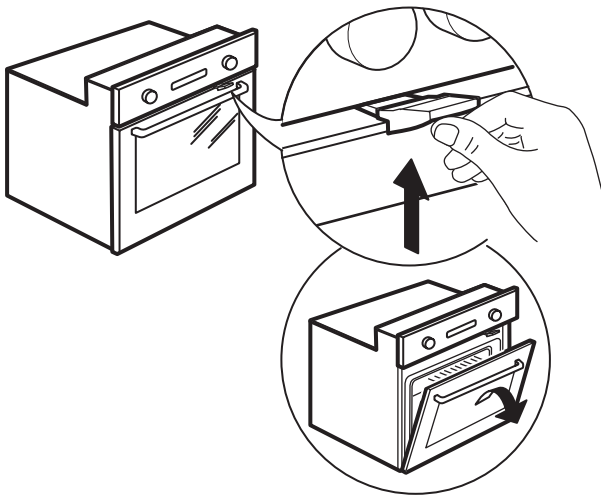


Fig. 1

Dørspærren kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).

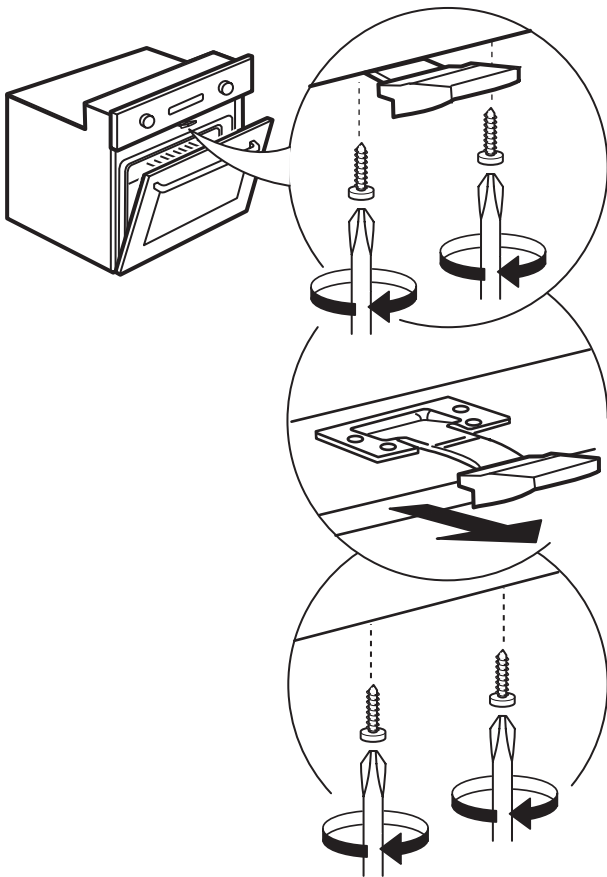





































Fig. 2

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE















FUNKSJONSBRYTER			
	OFF	For å avbryte steking og slå av ovnen.	
	LYSPÆRE	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.	
	SPECIALFUNKSJONER	 TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
		 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
		 HEVING	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 2. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.	
	TRADISJONELL STEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå. Bruk 2. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.	
	VARMLUFT	Tilberedning på to nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 2. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 3. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.	
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.	
	GRILL	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.	
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.	
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, energisparing).	
	BRØD/PIZZA	For steking av forskjellige typer brød og pizza av forskjellig størrelse. I denne funksjonen finnes det to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Det er nok å oppgi ønskede verdier (temperatur og tid) og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille. Forvarm ovnen.	
	HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen.	


TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	160-180	30-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	2	160-200	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		Ja	2	170-180	15-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160-170	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Bigné		Ja	2	180-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	90	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	90	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 2: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Kakeform på rist
		Ja	1-3	180-190	45-60	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		Ja	2	190-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	180-190	20-40	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		Ja	2	190-200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristebrød		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
Fiskefileter / -koteletter		-	4	2 (middels)	20-35	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		-	4	2-3 (middels-høy)	15-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middels)	50-65	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
				3 (høy)	60-80	Rille 2: grillspidd Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	2 (middels)	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår / skanker		-	2	2 (middels)	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	2 (middels)	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	3 (høy)	10-15	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	180	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

UTPRØVDE OPPSKRIFTER iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	20-30	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkaker (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	30-40	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Eplekaker (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Ristet brød (Toast)		-	4	3 (høy)	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers (Burgers)		-	4	3 (høy)	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Eplekake, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	160	55-65	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek (Roast pork)		-	2	170	110-150	Rille 2: langpanne
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat kake (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170	40-50	Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne

Steketabellen viser de ideelle funksjonene og temperaturene for å oppnå de beste resultatene for alle oppskriftstypene. Dersom man ønsker å utføre en steking med vifte på ett enkelt nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for "VARMLUFT"  på flere nivåer.

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

Hvordan man leser steketabellen

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

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

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

Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på ett enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftfunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en stekepinne av tre i den øverste delen. Hvis stekepinnen 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 seg ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktaker) trenger "TRADISJONELL STEKING"-funksjonen. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, må man velge en lavere rille og strø bunnen med kavring før man har i fyllet.

Kjøtt

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

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å 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. Grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

Pizza

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

Hevefunksjon

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

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

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



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



FARE

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



ADVARSEL

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

Alle oplysninger om sikkerhed specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af en ikke korrekt brug af apparatet. Overhold omhyggeligt følgende:

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

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe elkablet af.
- Hvis du ønsker yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsvæsenet eller den butik, hvor produktet er købt.

OPSTILLING

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

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min 90°C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter opstillingen.
- 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/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

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

Under brug:


- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- 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 i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.
- 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 bør 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.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (C) (E)

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

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op:

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

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

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

SERVICE

Før Service kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

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

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, 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.

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

Ovnens inderside

VIGTIGT: brug ikke skure-/metalsvampe eller skrabere af metal, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. madvarer med et højt sukkerindhold).
- 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.

BEMÆRK: der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af retter med højt væskeindhold (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 varmluftsfunctioenen.
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

VEDLIGEHOEDElse

! 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 de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (Fig. 1).
3. Luk døren til blokeringsmekanismen (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (Fig. 2).

Genmontering af døren:

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

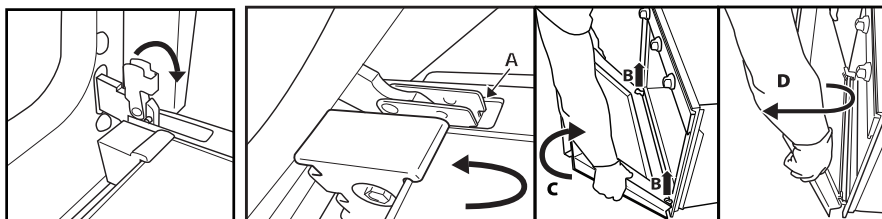


Fig. 1

Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

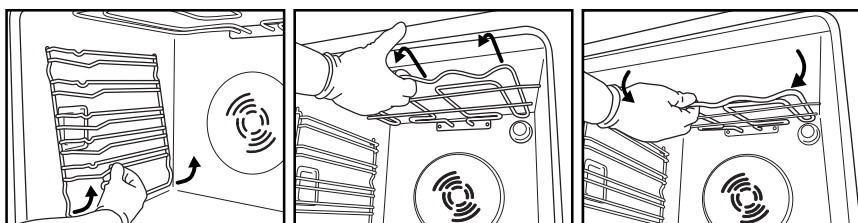


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

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

Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

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

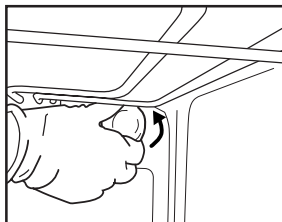


Fig. 6

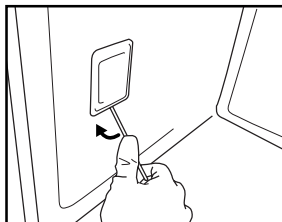


Fig. 7

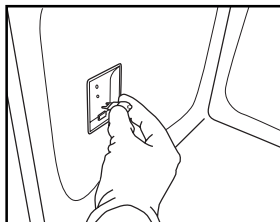


Fig. 8

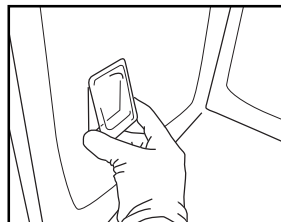


Fig. 9

BEMÆRK:

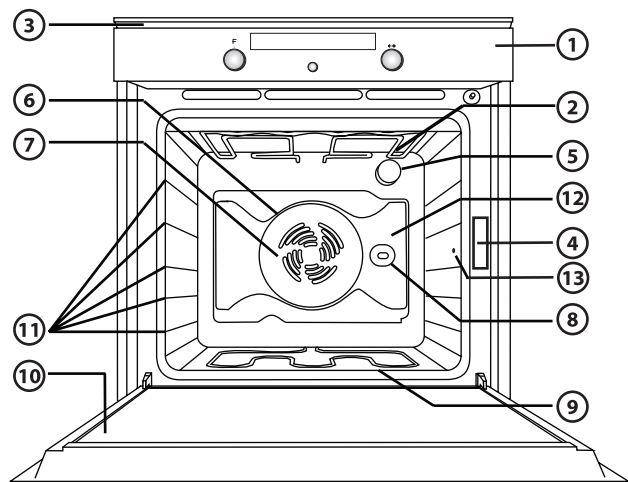
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pærerne kan købes hos Service.

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. Ovnlys
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (afhængigt af model)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovn dør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovns forkant)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af kødtermometer

BEMÆRK:

- 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.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

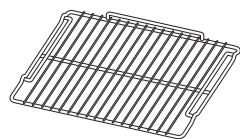


Fig. A

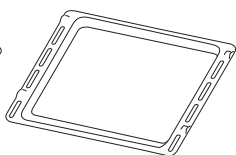


Fig. B

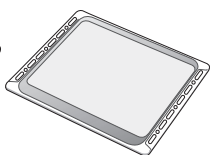


Fig. C

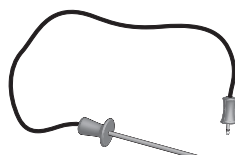


Fig. D

- A. RIST (1):** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. DRYPPEBAKKE (1):** 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. BAGEPLADE (2):** Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.
- D. KØDTERMOMETER:** Kødtermometeret måler madvarens kerntemperatur under tilberedningen.

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

Risten og det øvrige tilbehør er forsynet med et blokeringsystem, der hindrer, at de trækkes ud utilsigtet.

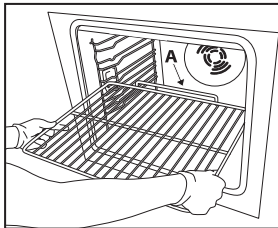


Fig. 1

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Vip risten, når den befinder sig ud for blokeringspositionen "B" (Fig. 2).

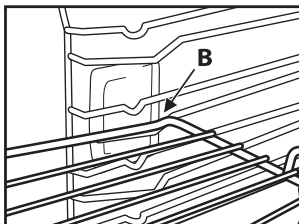


Fig. 2

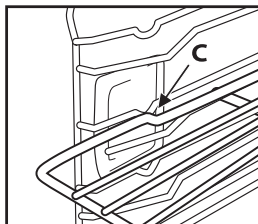


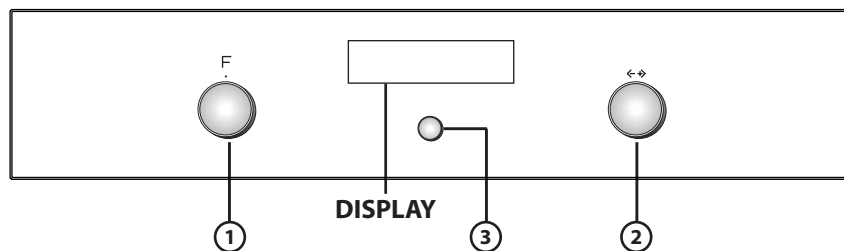
Fig. 3

3. Anbring igen risten i vandret position, og skub den helt ind "C" (Fig. 3).
4. Risten trækkes ud i modsat rækkefølge.

Det øvrige tilbehør, f.eks. dryppebakken og bagepladerne, sættes ind på samme måde. Fremspringet på den flade del gør blokeringen mulig.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
 2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
- BEMÆRK: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.**
3. **TAST TIL VALG/BEKRÆFTELSE**
- BEMÆRK: På displayet åbner ✓ med angivelser vedrørende denne tast.**

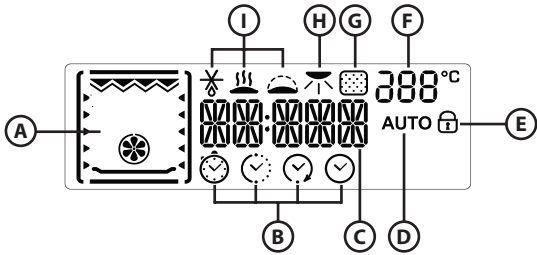
LISTE OVER FUNKTIONER

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

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

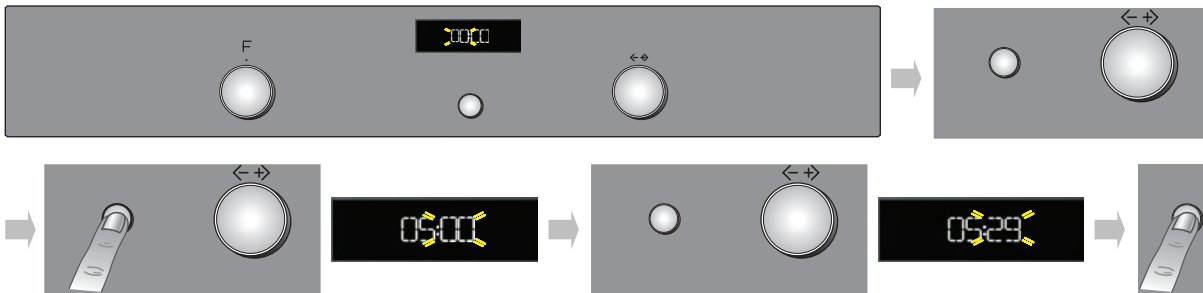
BEMÆRK: Se tabellen på side 50 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

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 (ikke tilgængelig på denne model)
- F. Ovntemperatur
- G. Funktionen "Selvrens" (ikke tilgængelig på denne model)
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: optøning, varmholdning, dejhævning

TÆNDING AF OVEN - INDSTILLING AF KLOKESLÆT

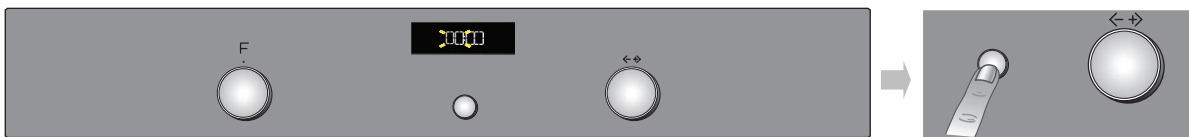


Når ovnen er sluttet til strømforsyningen, skal klokkeslættet indstilles. På displayet blinker de to timetal.

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 knappen (3) for at bekræfte.

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

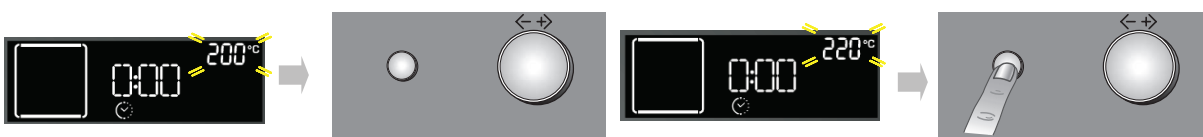
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen til den valgte funktion: Tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de foreslåede parametre svarer til de ønskede værdi, 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 knappen (3) for at bekræfte.

Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

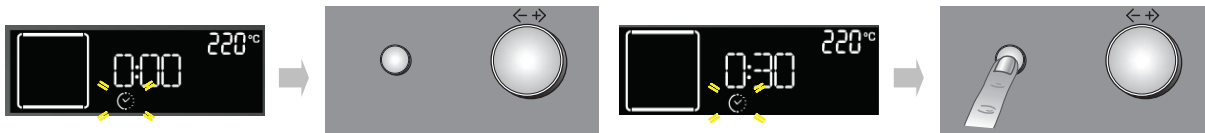
HURTIG FORVARME





1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen, til den befinder sig ud for symbolet .
2. Bekræft med tasten : Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, trykkes der på tasten . Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Displayet viser **PRE**. Når den valgte temperatur er nået, vises den valgte værdi (f.eks. 200°), og der lyder et lydssignal. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .
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 .


Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

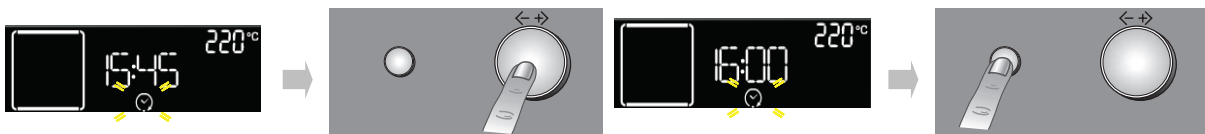
INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

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


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

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:

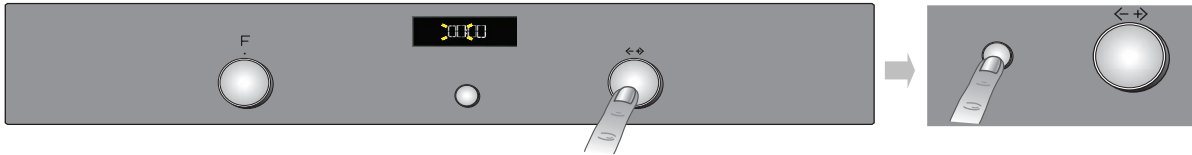
1. Drej navigeringsknappen til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet (f.eks. 16:00).
2. Bekræft valget med tryk på tasten . De to prikker i klokkeslættet for endt tilberedning blinker for at angive, at indstillingen er udført korrekt.
3. Ovnen udsætter automatisk tilberedningens start, så retten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

ANGIVELSE AF RESTVARME I OVNE



Efter hver endt tilberedning og når ovnen slukkes, viser displayet ordet HOT (meget varm) og en angivelse af den aktuelle ovntemperatur, hvis temperaturen i ovnrummet er højere end 50°C. Når temperaturen når ned på 50°C, viser displayet klokkeslættet.

MINUTUR



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


1. Stil funktionsknappen på nul, og drej navigeringsknappen, til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten (3) for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "0:00", og der lyder et lydsignal. Tryk på tasten (3) for at afbryde det (displayet viser det aktuelle klokkeslæt).

VALG AF SPECIALFUNKTIONER

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

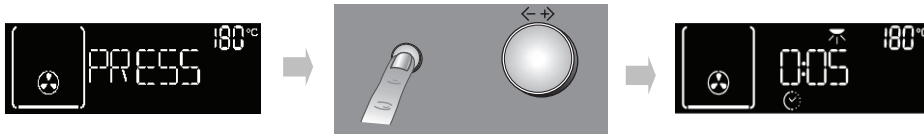
Gå frem på følgende måde for at se, vælge og starte en af disse funktioner:



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med symbolet for denne funktion.
2. Drej navigeringsknappen for at bladre i funktionslisten. Specialfunktionernes navne står på engelsk: DEFROST (optøning), KEEP WARM (varmholdning), RISING (dejhævning), MEAT SLOW COOKING (langsom tilberedning af kød), FISH SLOW COOKING (langsom tilberedning af fisk).
3. Tryk på knappen (3) for at bekræfte.

BRUNING

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




Efter endt tilberedningstid viser displayet: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryk på ✓ for 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 , bliver der 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.

KØDTERMOMETER (PROBE)

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige kernetemperatur under tilberedningen op til 100°C for at sikre det optimale resultat.

Det er muligt at programmere den ønskede kernetemperatur afhængigt af den pågældende ret.

Det er meget vigtigt at placere kødtermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv (Fig. 1). Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (Fig. 2).

I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut kødtermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg.

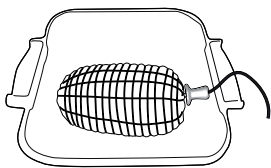


Fig. 1

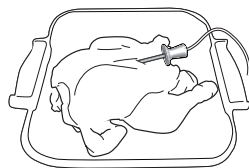


Fig. 2

Tilberedningsfunktion med kødtermometer

Når kødtermometeret anvendes, styres temperaturen i ovnen i overensstemmelse med den valgte funktion, men tilberedningen afsluttes, når kødtemperaturen når op på den indstillede værdi for kødtermometeret.

Der er ikke en specifik menu for tilberedningsfunktionerne med kødtermometer, men det er altid muligt at skifte fra en traditionel funktion til en "funktion med kødtermometer". Dette skift sker, når kødtermometeret sættes i.

Der lyder et lydsignal, når kødtermometeret registreres, og displayet viser "PROBE" i 3 sekunder. Derefter viser displayet de aktuelle indikationer igen.



Hvis funktionsknappen ikke står i positionen Standby eller Lampe, viser displayet de generelle informationer om tilberedningsfunktioner og den indstillede temperatur for kødtermometeret.



Hvis kødtermometeret er sat i, og det bliver registreret ved starten af en funktion, der ikke er kompatibel med brug af kødtermometeret (hurtig forvarme, grill, specialfunktioner, bruning), starter tilberedningen ikke, før kødtermometeret fjernes. Der lyder et lydsignal, og displayet viser følgende meddelelse:



Da tilberedningens afslutning afhænger af den temperatur, der er indstillet for kødtermometeret, er det ikke muligt at indstille timeren for funktionen. Af samme grund er det heller ikke muligt at indstille en tilberedningsfunktion med udskudt start.

Når der er valgt en tilberedningsfunktion, justeres ovntemperaturen (øverst til højre på displayet) ved at dreje knappen +/- . Bekræft med tasten **3** . Nu kan den værdi, der skal indstilles for kødtermometeret, ændres (nederst til højre på displayet) : Drej knappen +/- , og bekræft med tasten **3** for at starte tilberedningen. Ovntemperaturen eller temperaturen for kødtermometeret kan ændres når som helst under tilberedningen. I førstnævnte tilfælde ved at dreje knappen +/- og i sidstnævnte tilfælde ved at trykke 2 gange på tasten **3** , dreje knappen +/- for at ændre værdien og bekræfte med tasten **3** . Den forudindstillede værdi for kødtermometeret er 70°C. Denne værdi kan justeres med intervaller på minimum 1°C.

Når kødtermometeret bliver registreret ved starten af eller under en tilberedningsfunktion, bliver alle forvarmefaser sprunget over, og den valgte tilberedningsfunktionens første fase bliver udført. Lampen forbliver TÆNDT, indtil kødtermometeret fjernes og derfor ikke længere registreres.

Hvis kødtermometeret fjernes under drift, viser displayet tilberedningen i minutter, og værdien øges, indtil brugeren afbryder funktionen eller sætter kødtermometeret i igen.

Når tilberedningen er færdig, blinker "END" på displayet.


INDSTILLINGER



Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet , bliver der adgang til en undermenu, der indeholder fire displayindstillinger, der kan ændres.

Ur

Drej funktionsknappen, til den står ud for symbolet : Ordet CLOCK (ur) vises på displayet. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.



Eco

Når ECO-funktionen er aktiveret (ON), slukker displayet, når ovnen er i standby, eller når der er gået 5 minutter efter endt tilberedning. 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 .



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 .

OVNDØRENS BØRNEsikRING

Denne ovn er udstyret med børnesikring for at hindre, at børn åbner ovndøren.
Åbning af ovndøren med børnesikring illustreres i Fig. 1.

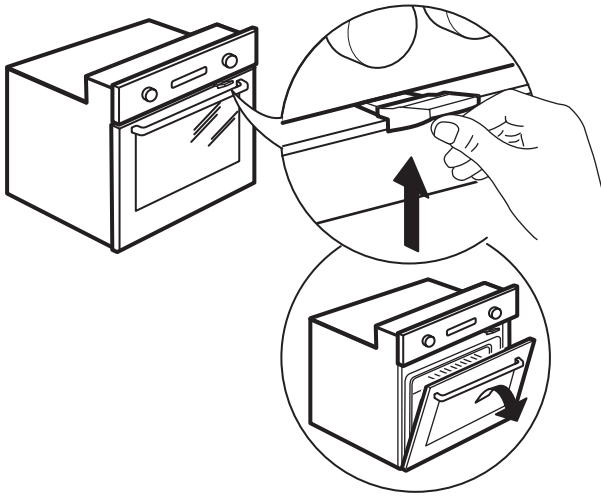


Fig. 1

Ovndørens børnesikring kan deaktiveres ved at gå frem som vist på illustrationerne (se Fig. 2).

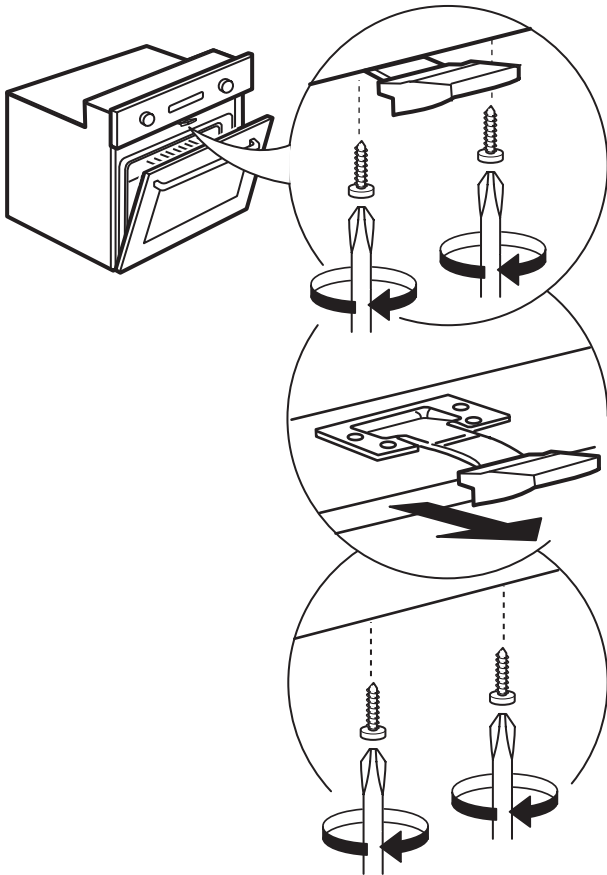
































Fig. 2

TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER















FUNKTIONSKNAP			
	OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.	
	LAMPE	Til tænding/slukning af ovenlyset.	
	SPECIALFUNKTIONER	 OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
		 HOLD VARM	Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.
		 DEJHÆVNING	Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40°C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.	
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 2. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.	
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 3. ribbe efter at have forvarmet ovnen.	
	MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store steg (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. 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.	
	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. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.	
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Det anbefales at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Der kan anvendes drejespid (hvis det findes) sammen med denne funktion.	
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets lydstyrke, energibesparelse).	
	BRØD/PIZZA	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.	
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.	


TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	30-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		-	2	160-200	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Småkager		Ja	2	170-180	15-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	180-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	90	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	90	130-150	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød / pizza / focacciaboller		Ja	2	190-250	15-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 2: dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	180-190	35-45	Tærteform på rist
		Ja	1-3	180-190	45-60	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Vol-au-vent / buttedejsnitte		Ja	2	190-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	2	190-200	45-55	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

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		-	4	3 (høj)	3-5	Rist
Fiskekoteletter / -fileter		-	4	2 (middel)	20-35	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	4	2-3 (middel-høj)	15-40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middel)	50-65	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
				3 (høj)	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksessteg - rød 1 kg		-	2	2 (middel)	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle / skank		-	2	2 (middel)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	2 (middel)	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	3 (høj)	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	180	30-50	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

PROGRAMMEREDE OPSKRIFTER i overensstemmelse med bestemmelse IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Småkager af mørdej (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	20-30	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Mindre kager (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	30-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatfree sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 æbletærter (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	4	3 (høj)	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hakkebøf (Burgers)		-	4	3 (høj)	30-40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	55-65	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ribbe 2: dryppebakke
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170	40-50	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke

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 3. ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFT"  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.

Sådan læses tilberedningstabellen

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

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

Dessert

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

Kød

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

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

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

Pizza

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

Funktionen Dejhævning

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

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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



Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa 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 viesteissä mainitaan mahdollinen vaara ja kerrotaan miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

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

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa poikki sähköjohto, jotta laitetta ei voida enää liittää sähköverkkoon.
- Lisätietoja tuotteen käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksesta varmista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjän tai lähimpään huoltopisteeseen. 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 kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

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

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

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

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

Käytön aikana:


- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumen uunin pinnalle. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia 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 elektroniikkalaitteita koskevan Euroopan direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Energiansäästö

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

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

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

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

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

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

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

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:

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

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

Ilmoita aina:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

PUHDISTUS

VAROITUS

- **Älä koskaan käytä höyrypesuria.**
- **Puhdista laite kun se on jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**

Uunin ulkopinta

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

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

Uunitila

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

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

HUOM: sellaisten elintarvikkeiden pitkän kypsennyksen aikana, jotka sisältävät paljon vettä (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.), luukun sisäpintaan ja tiivisteeseen voi muodostua kosteutta. Kuivaa liinalla tai sienellä kun uuni on jäähtynyt.

Varusteet:

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

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

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

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

HUOLTO

VAROITUS

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

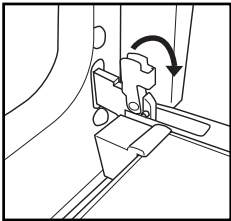
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

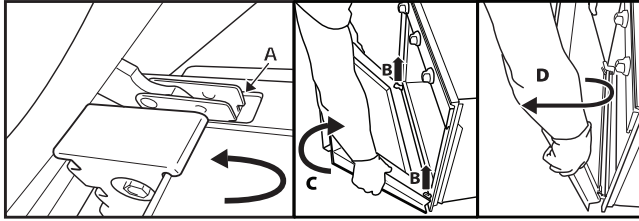
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



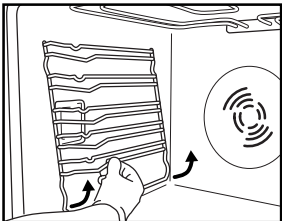
Kuva 1



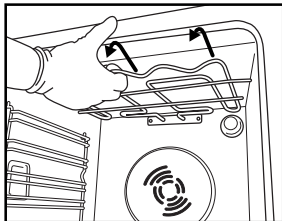
Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

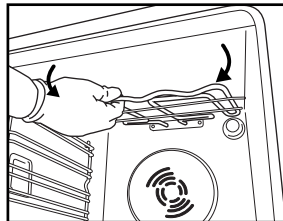
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5

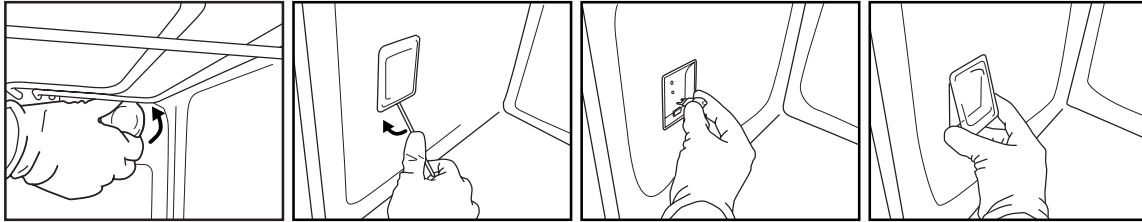
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

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

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

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



Kuva 6

Kuva 7

Kuva 8

Kuva 9

HUOM:

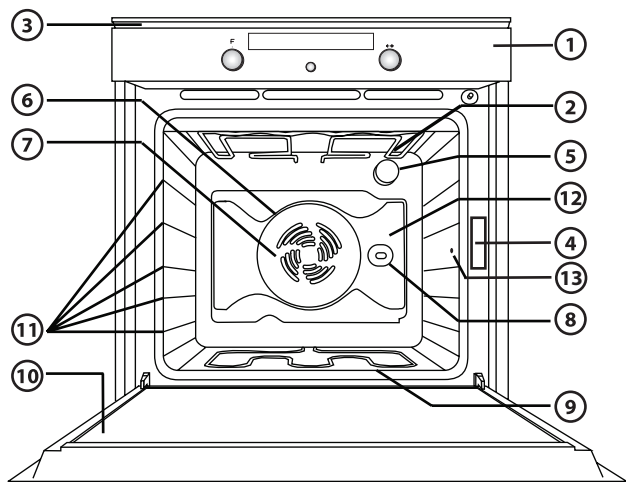
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

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

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA

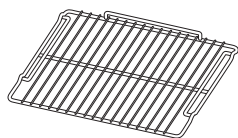


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (mallikohtainen varuste)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)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

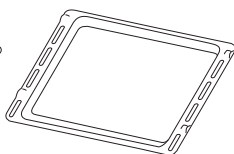
HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

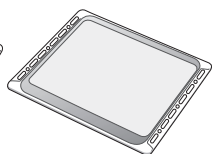
MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



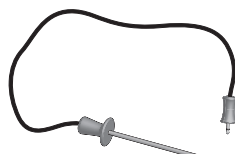
Kuva A



Kuva B



Kuva C



Kuva D

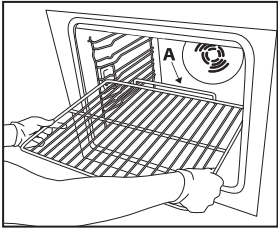
- RITILÄ (1):** käytetään ruokien kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- UUNIPANNU (1):** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten tms. kypsentämiseen.
- LEIVINPELTI (2):** käytetään leivonnaisten, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.
- PAISTOMITTARI:** ruokien sisälämpötilan mittaaminen kypsennyksen aikana.

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäliikkeestä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.

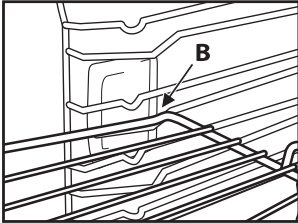
RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

Ritilöissä ja muissa varusteissa on lukitusjärjestelmä, joka estää niiden irtoamisen vahingossa.

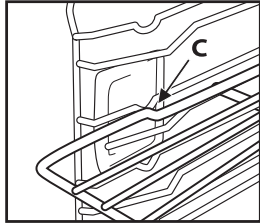


Kuva 1

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (Kuva 1).
2. Kallista ritilää kiinnityskohdassa B (Kuva 2).



Kuva 2



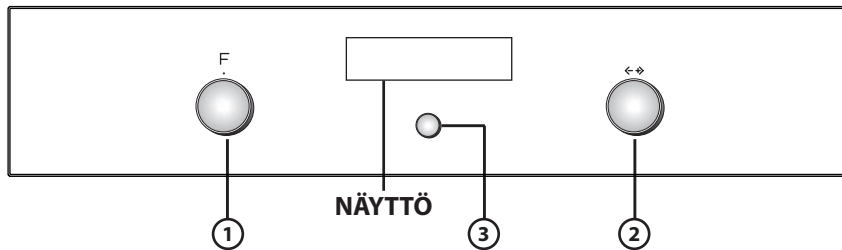
Kuva 3

3. Palauta ritilä vaakatasoon ja työnnä se kokonaan paikalleen C (Kuva 3).
4. Ritilä otetaan pois uunista toimimalla päinvastoin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vastaavalla tavalla. Varusteet kiinnittyvät paikalleen tasaisessa osassa olevan kohouman ansiosta.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. **TOIMINTOVALITSIN:** uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen

HUOM: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

3. **VALINTA- JA VAHVISTUSPAINIKE**

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

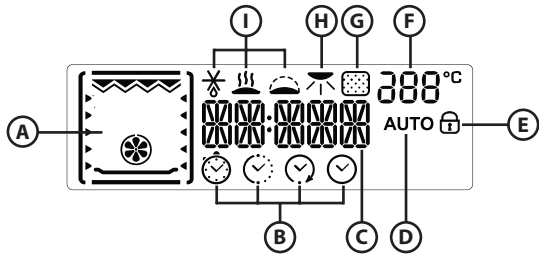
TOIMINTOLUETTELO

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

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

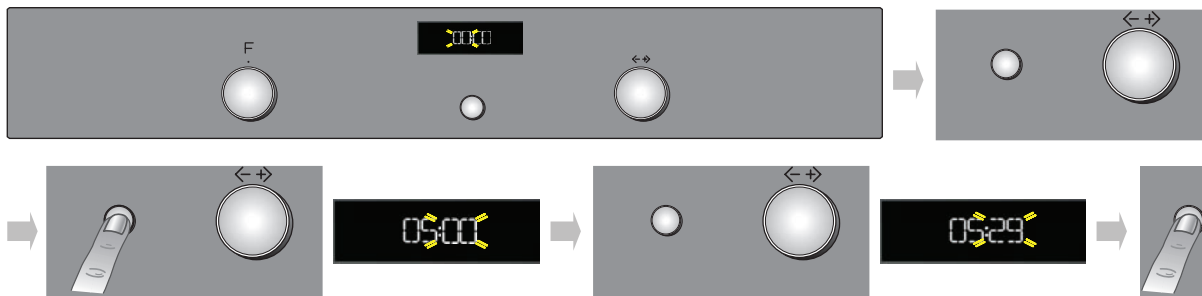
HUOM: Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta sivu 68.

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 luukku kiinni automaattisen puhdistusjakson aikana (ei käytettävissä tässä mallissa)
- F. Uunin sisälämpötila
- G. Pyrolyysitoiminto (ei käytettävissä tässä mallissa)
- H. Ruskistus
- I. Erikoistoiminnot: sulatus, lämpimänäpito, kohotus

UUNIN AKTIVOIMINEN - KELLONAJAN ASETTAMINEN

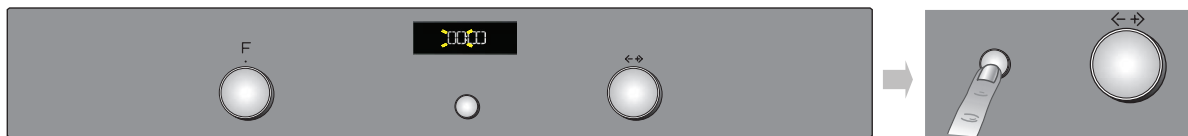


Kun uuni kytketään sähköverkkoon, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

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

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

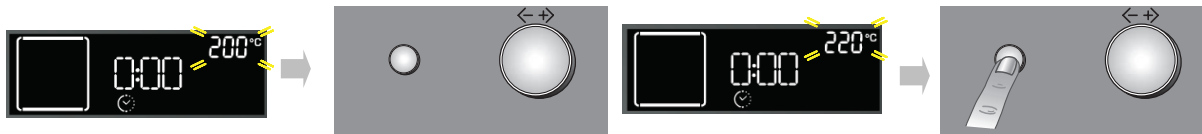
KYSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



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

LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN

Lämpötilaa tai grillin tehoa muutetaan seuraavalla tavalla:







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

Uuni vahvistaa valinnan automaattisesti kun viimeisestä toimenpiteestä on kulunut 10 sekuntia.

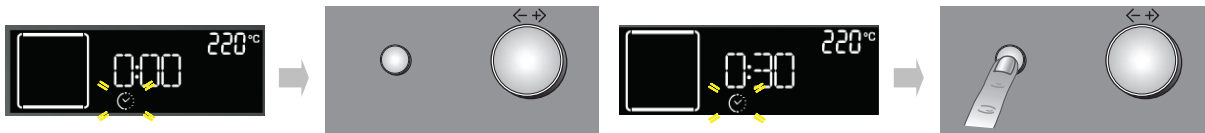
NOPEA ESIKUUMENNUS





1. Valitse nopea esikuumennus kääntämällä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle.
2. Vahvista painikkeella  asetukset tulevat näkyviin.
3. Jos ehdotettu lämpötila vastaa haluamaasi lämpötilaa, paina painiketta . 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.

KYSENNYSAJAN 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 painikkeella .


Uuni vahvistaa valinnan automaattisesti kun viimeisestä toimenpiteestä on kulunut 10 sekuntia.

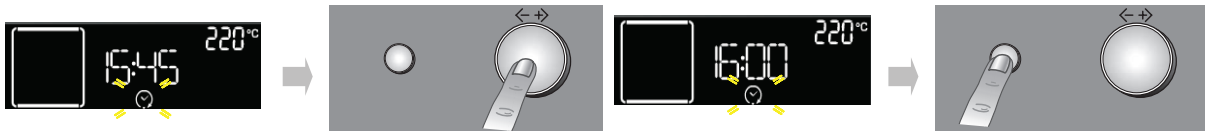
KYSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

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


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

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

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



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

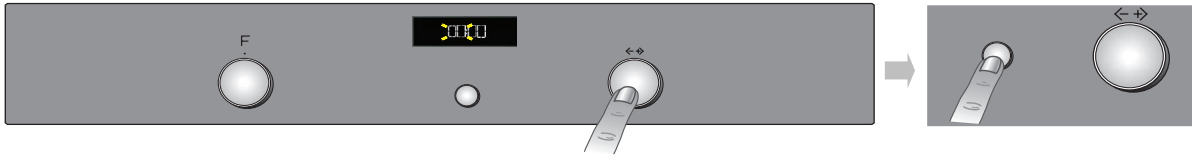
1. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin ajan, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (esimerkiksi 16:00).
2. Vahvista valittu arvo painikkeella . Kypsennyksen päättymisaika kaksipistettä vilkkuvat osoittaen, että asetukset on tehty oikein.
3. Uuni aloittaa kypsennyksen automaattisesti niin,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

UUNIN JÄLKILÄMMÖN NÄYTTÖ



Kypsennyksen jälkeen, kun uuni sammutetaan, jos uunitilan lämpö on vielä yli 50 °C, näyttöön tulee HOT ja senhetkinen lämpötila. Kun jälkilämpö on 50 °C, näyttöön palaa kellonaika.

HÄLYTINAJASTIN



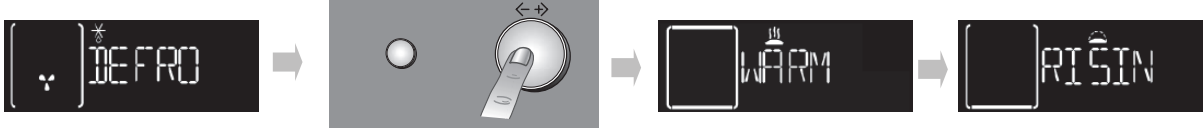
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.


1. Kun toimintovalitsin on asennossa nolla, käännä navigointivalitsin haluamasi ajan kohdalle.
2. Käynnistä ajan laskenta painikkeella (3). Asetetun ajan kuluttua näyttöön tulee 0:00 ja kuuluu äänimerkki. Sen voi keskeyttää painikkeella (3) (näyttöön tulee kellonaika).

ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

Siirtämällä toimintovalitsimen viitemerkin kuvakkeen  kohdalle pääset alivalikkoon, jossa on viisi erikoistoimintoa.

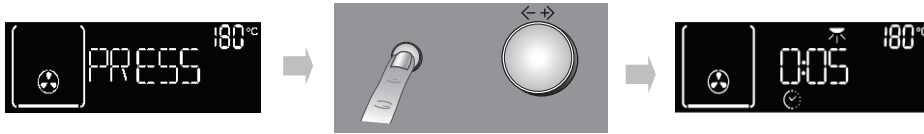
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee DEFROST sekä toiminnon kuvake.
2. Selaa toimintoja kääntämällä navigointivalitsinta. Nimet ovat englanniksi: DEFROST (sulatus), KEEP WARM (lämpimänäpito), RISING (kohotus), MEAT SLOW COOKING (lihan hidas kypsennys), FISH SLOW COOKING (kalan hidas kypsennys).
3. Vahvasta painamalla painiketta (3).


RUSKISTUS

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




Kun kypsennysaika on kulunut, näyttöön tulee: PRESS ✓ TO BROWN (paina ✓ ruskistusta varten). Kun painat painiketta (3), uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Toiminnon voi suorittaa 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 navigointivalitsimella haluamasi lämpötila (180 - 220 °C) 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 navigointivalitsimella haluamasi lämpötila (220 - 250 °C) ja vahvasta painikkeella ③.
5. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla ③.

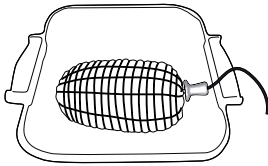
PAISTOMITTARI (PROBE)

Uunin mukana toimitetulla paistomittarilla voidaan mitata ruoan sisälämpötila kypsennyksen aikana arvoon 100 °C saakka optimaalisen paistumisen varmistamiseksi.

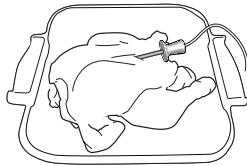
Haluttu sisälämpötila voidaan ohjelmoida valmistettavan ruoan mukaisesti.

Jotta kypsyytaso on oikea, on tärkeää, että paistomittari asetetaan ruokaan oikein. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luuta ja rasvaisia osia (Kuva 1). Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan (Kuva 2).

Jos lihan paksuus vaihtelee paljon, tarkista kypsyyt ennen kuin otat ruoan uunista. Kytke paistomittari uunin oikeanpuoleisessa sisäseinässä olevaan liittimeen.



Kuva 1



Kuva 2

Kypsennystoiminto paistomittarilla

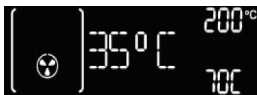
Paistomittaria käytettäessä uunin lämpötilaa hallitaan valitun toiminnon mukaan, mutta kypsennys päättyy, kun mitattu lämpötila saavuttaa asiakkaan paistomittaria varten asettaman arvon.

Kypsennystoiminnoista, joissa käytetään paistomittaria, ei ole olemassa erityistä valikkoa. On aina mahdollista siirtyä perinteisestä toiminnosta paistomittarin käyttöön. Se tapahtuu kun mittari kytketään.

Kun paistomittari havaitaan, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee PROBE 3 sekunnin ajaksi. Sitten näyttöön palaavat senhetkiset tiedot.



Jos toimintovalitsin on jossain muussa asennossa kuin valmiustila tai valo, näyttöön tulevat yleistiedot kypsennystoiminnoista sekä asetettu paistomittarin lämpötila.



Jos paistomittari on asetettu ja se havaitaan sellaisen toiminnon alkaessa, jossa paistomittaria ei voi käyttää (nopea esikuumennus, grilli, erikoistoiminnot, ruskistus), kypsennys ei käynnisty ennen kuin paistomittari on poistettu. Kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee viesti:




Koska kypsennyksen päättyminen riippuu paistomittarin asetetusta lämpötilasta, toimintoa ei voi ajastaa eikä siis myöskään ole mahdollista asettaa ajastettua käynnistystä.

Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, aseta uunin lämpötila (näytössä ylhäällä oikealla) kääntämällä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella ③. Nyt voit muuttaa paistomittarin asetustilaa (näytössä alhaalla oikealla). Käännä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella ③ kypsennyksen käynnistämiseksi. Kypsennyksen aikana voit aina muuttaa uunin tai paistomittarin lämpötila-asetusta. Uunin lämpötilaa muutetaan kääntämällä valitsinta +/- ja paistomittarin lämpötilaa muutetaan painamalla kaksi kertaa painiketta ③, kääntämällä valitsinta +/- arvon muuttamiseksi ja vahvistamalla painikkeella ③. Paistomittarin esiasetettu arvo on 70 °C ja sitä voidaan säätää 1 °C kerrallaan.


Kun uuni toiminnon alkaessa tai sen aikana havaitsee paistomittarin, kaikki esikuumennusvaiheet ohitetaan ja valitun kypsennystoiminnon ensimmäinen vaihe käynnistyy, lamppu PALAA, kunnes paistomittari otetaan pois eikä sitä enää havaita. Jos paistomittari otetaan pois toiminnan aikana, näyttöön tulevat kypsennyksen minuutit ja laskin lisää arvoa, kunnes käyttäjä keskeyttää toiminnon tai asettaa paistomittarin uudelleen.

Kypsennyksen päättyessä näyttöön tulee vilkkuva END.

ASETUKSET

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

Kello

Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee CLOCK (kello). Tiedot kellonajan muuttamisesta löytyvät edellisestä kappaleesta (KELLONAJAN ASETTAMINEN).

Eco (Säästö)

Kun toiminto ECO on aktiivinen (ON), näyttö sammuu kun kypsennyksen päättymisestä on kulunut 5 minuuttia. Lisäksi sisävalo on sammutettuna kypsennyksen aikana. Tietojen saamiseksi näyttöön 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.

Äänimerkki

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

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

Kirkkaus

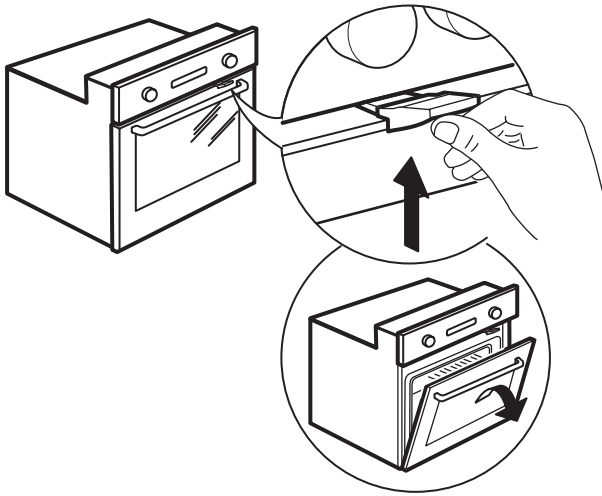
Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:

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

LUUKUN TURVALAITE

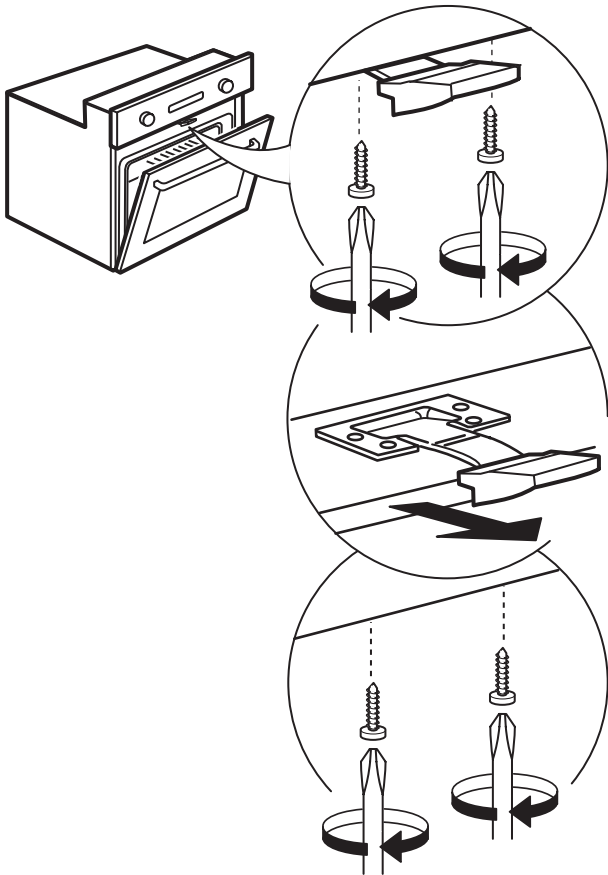
Tässä uunissa on turvalaite, joka estää lapsia avaamasta luukkua.

Tietoja turvalaitteella varustetun luukun avaamisesta löytyy kohdasta Kuva 1.



Kuva 1















Luukun turvalaite voidaan poistaa kuten kuvassa (katso Kuva 2).



Kuva 2

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN















TOIMINTOVALITSIN			
	OFF	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.	
	LAMPPU	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen/sammuttaminen.	
	ERIKOISTOIMINNOT	 SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
		 LÄMPIMÄNPITO	Kypsennettyjen ruokien pitäminen lämpiminä ja rapeina (esimerkiksi liha, paistokset, laatikot). Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunitilan lämpö on yli 65 °C.
		 KOHOTUS	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä kannatintasolla. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	PERINTEINEN LEIVONTA	Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. On suositeltavaa esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien kypsentyminen useammalla tasolla (esimerkiksi: kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. On suositeltavaa käyttää 2. tasoa kun ruoat sijoitetaan vain yhdelle tasolle. Kahdella tasolla paistamista varten on suositeltavaa käyttää uunin esikuumentamisen jälkeen 1. ja 3. tasoa.	
	ISOT LIHAPALAT	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.	
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen, vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Lihaa grillattaessa on suositeltavaa käyttää uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.	
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Nesteen keräämiseen on suositeltavaa käyttää uunipannua. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.	
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).	
	LEIPÄ/PIZZA	Erialaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimääritetyt asetukset. Anna pyydetyt arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.	
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.	


PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	160-180	30-90	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		-	2	160-200	30-85	Uunipannu / leivinpelti tai kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Pikkuleivät / pullat		Kyllä	2	170-180	15-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160-170	20-45	Taso 3: rutilä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180-200	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	35-45	Taso 3: pelti rutilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110-150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	90	130-150	Taso 3: pelti rutilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä / pizza / focaccia		Kyllä	2	190-250	15-50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-50	Taso 3: pelti rutilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10-15	Taso 2: uunipannu/ leivinpelti tai rutilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti rutilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	180-190	35-45	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	180-190	45-60	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	2	190-200	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	20-40	Taso 3: pelti rutilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	2	190-200	45-55	Pelti rutilällä
Karitsa / vasikka / nauta / sika 1 kg		Kyllä	2	190-200	70-100	Uunipannu tai pelti rutilällä
Broileri / kani / ankka 1 kg		Kyllä	2	200-230	50-100	Uunipannu tai pelti rutilällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	190-200	80-130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	50-60	Pelti ritilällä
Paahtoleipä		-	4	3 (korkea)	3-5	Ritilä
Kalafileet / viipaleet		-	4	2 (keskitaso)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	4	2-3 (keskitaso-korkea)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1-1,3 kg		-	2	2 (keskitaso)	50-65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
				3 (korkea)	60-80	Taso 2: varras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	2 (keskitaso)	35-45	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Karitsan koipi / potka		-	2	2 (keskitaso)	60-90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		-	2	2 (keskitaso)	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	3 (korkea)	10-15	Pelti ritilällä
Lasagne / liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha / peruna		Kyllä	1-3	200	45-100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala / vihannekset		Kyllä	1-3	180	30-50	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

TESTATUT RESEPTIT normin IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 ja DIN 3360-12:07:07 mukaisesti

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Murotaikinapikkuleivät (Shortbread)		Kyllä	2	170	15-25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	20-30	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Pienet kakut (Small cakes)		Kyllä	2	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	30-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)		Kyllä	2	170	35-45	Kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 omenapiirakkaa (Two apple pies)		Kyllä	2	185	60-75	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175	70-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Paahtoleipä (Toast)		-	4	3 (korkea)	3-5	Ritilä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	4	3 (korkea)	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Omenapiiras, vuoassa paistettu kakku (Apple cake, yeast tray cake)		Kyllä	2	180	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	55-65	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti (Roast pork)		-	2	170	110-150	Taso 2: uunipannu
DIN 3360-12:07, liite C						
Matala kakku (Flat cake)		Kyllä	2	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170	40-50	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu

Paistotaulukossa on esitetty ihanteelliset toiminnot ja lämpötilat, joiden avulla saat aina jokaisesta reseptistä parhaan tuloksen. Jos paistat yhdellä tasolla perinteisellä leivontatoiminnolla, käytä kolmatta kannatintasoa ja lämpötilaa, jota on suositeltu toiminnolle "KIERTOILMA"  useammalla tasolla.

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

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

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

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

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

Kakut

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

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia 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 paistoaajasta on kulunut.

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

Varras (mallikohtainen varuste)

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

Pizza

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

Kohotustoiminto

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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



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



DANGER

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



WARNING

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CLEANING



WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

WARNING

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

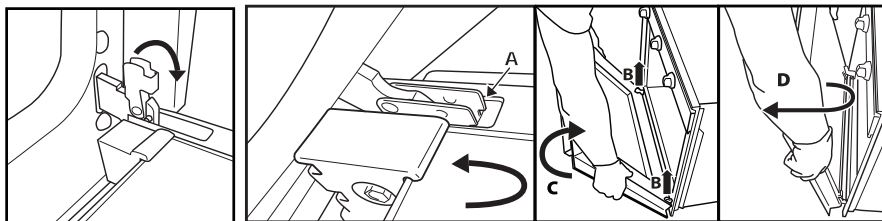


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

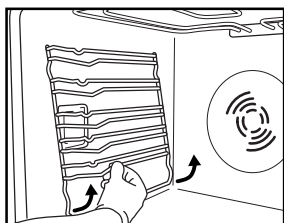


Fig. 3

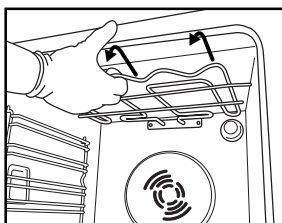


Fig. 4

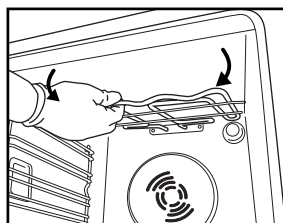


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

To replace the side lamp (if present):

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

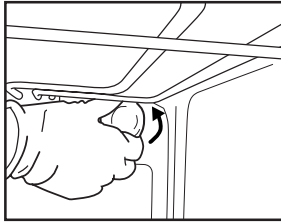


Fig. 6

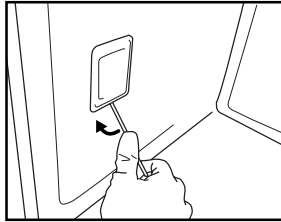


Fig. 7

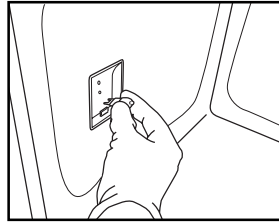


Fig. 8

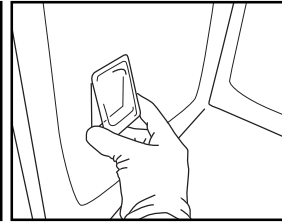


Fig. 9

N.B.:

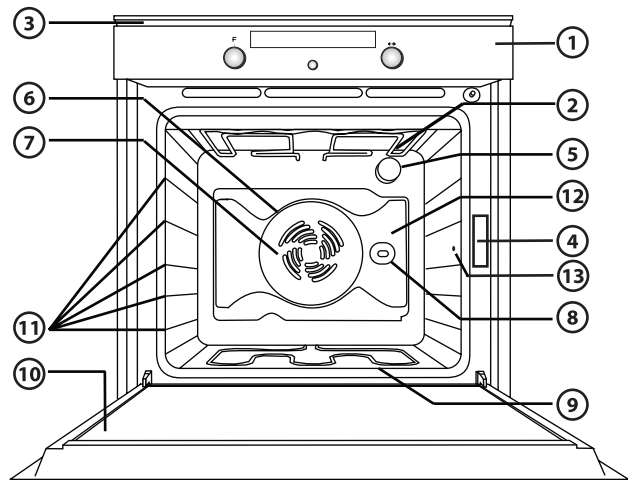
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall
13. Meat probe connection

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

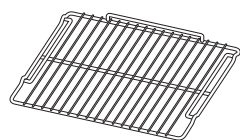


Fig. A

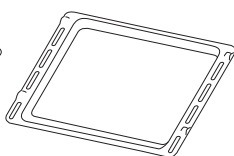


Fig. B

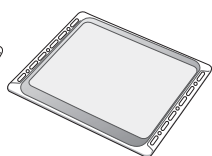


Fig. C

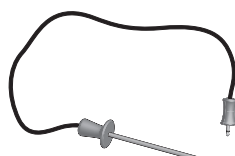


Fig. D

- A. WIRE SHELF (1):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. BAKING TRAY (2):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.
- D. MEAT PROBE:** to measure the core temperature of food during cooking.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

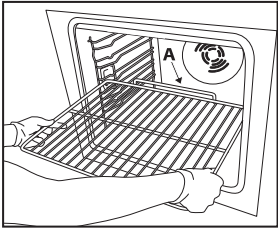


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

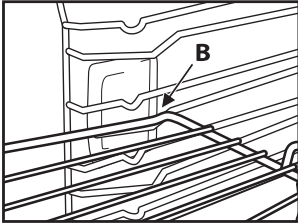


Fig. 2

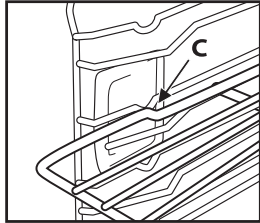


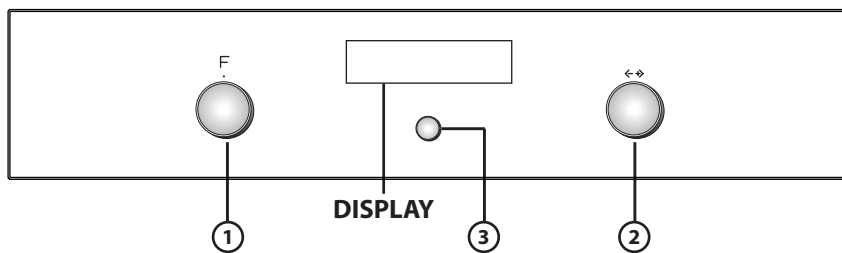
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
 2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.: the control knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**
- N.B.: the display shows ✓ for indications regarding this button.**

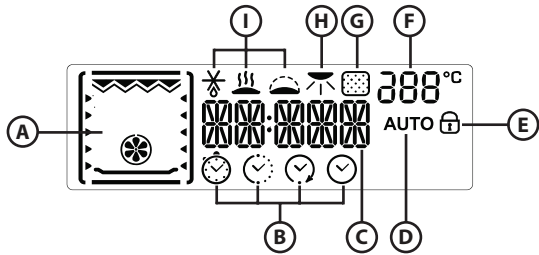
LIST OF FUNCTIONS

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

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

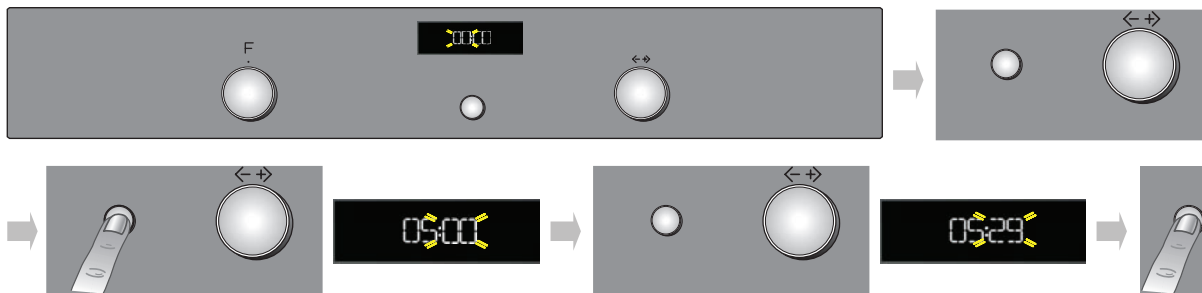
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 86.

DESCRIPTION OF DISPLAY



- A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on this model)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyrolysis function (not available on this model)
- H. Browning
- I. Special functions: defrosting, keep warm, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME

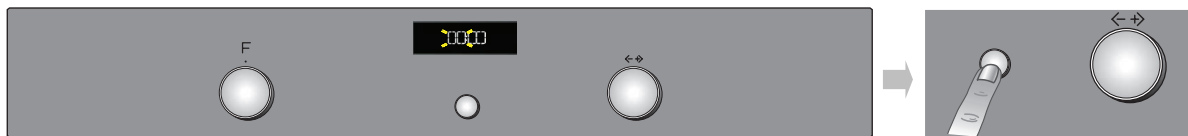


After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

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

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

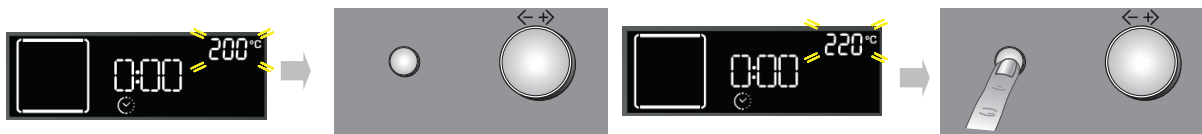
SELECTING COOKING FUNCTIONS



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

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

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







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

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

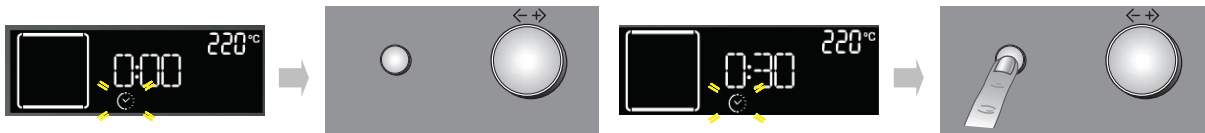
FAST PREHEATING





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

SETTING COOKING TIME

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




1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
 2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
 3. To confirm the cooking time, press button .
- The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

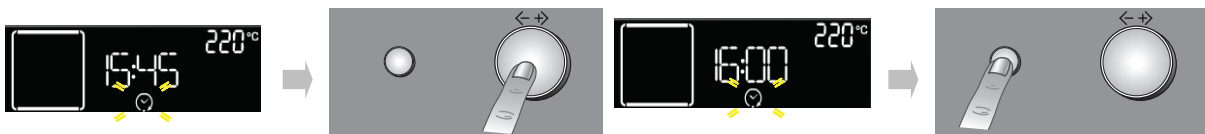
SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, CONVECTION BAKE.


N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.

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

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



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

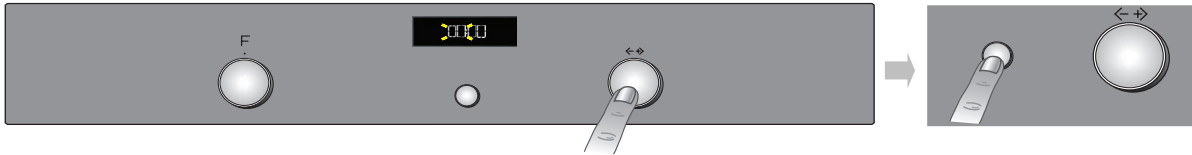
1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as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

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word **HOT** and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.


TIMER



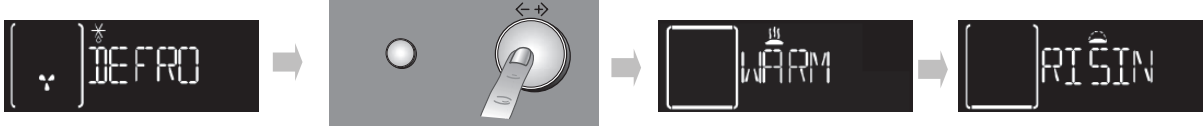
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.


1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button (3) to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button (3) (the time of day appears on the display).

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

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

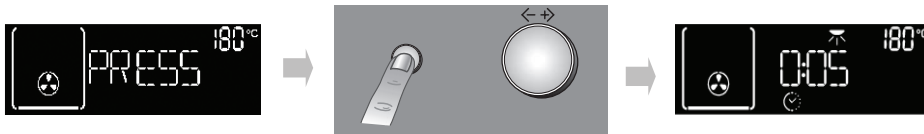
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows "DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING, SLOW COOKING MEAT, SLOW COOKING FISH.
3. Press button (3) to confirm.


BROWNING

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




At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN". Press button (3), and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

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


Bread



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

Pizza



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

MEAT PROBE (PROBE)

The meat probe supplied allows the exact temperature (up to 100°C) to be measured during cooking, to ensure optimum cooking.

Based on the food being cooked, the required core temperature can be set.

It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts (Fig. 1). For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part (Fig. 2).

In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven chamber.

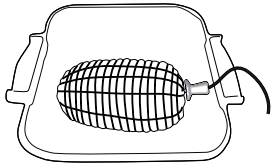


Fig. 1

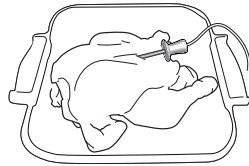


Fig. 2

Meat Probe Cooking Function

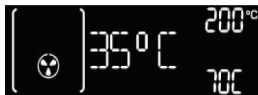
When the meat probe is inserted, cavity temperature is managed as defined for the selected function but cooking process finish once the temperature measured reach the estimated meat probe target set by the customer.

There isn't a specified menu for the meat probe cooking functions, but is always possible switch from a traditional function to a "Meat Probe function" This occurs when the meat probe is inserted on.

An acoustic signal sounds when the meat probe is detected, and "PROBE" appears on the display for 3 seconds. The display then shows the current information again.



If the Functions knob is not turned to Standby or Lamp, the display shows the general information on the cooking functions and the temperature set for the meat probe.



If the meat probe is inserted and detected at the start of a function (quick preheating, grill, special functions, browning) without probe enabling, cooking will not start until the probe is removed. An alarm signal occurs and the following message is displayed:



Since the end of cooking depends on the temperature set for the meat probe, a countdown timer cannot be set for the function, and therefore a cooking function with delayed start cannot be set.


After selecting a cooking function, adjust the oven temperature (at the top right of the display) by turning the knob +/- and confirming with the key (3). The value to be set for the meat probe (at the bottom right of the display) can now be changed: turn the knob +/- and confirm with the key (3) to start cooking. The oven and meat probe temperature can be changed at any time during cooking. To change the oven temperature, just turn the knob +/-; to change the meat probe temperature, press the key (3) twice, turn the knob +/- to set the value and confirm with the key (3). The meat probe default value is 70°C and can be adjusted with minimum steps of 1°C.

When the meat probe is detected at the start of or during a function, all the preheating phases are skipped and the first cooking phase of the selected function is carried out; the lamp stays ON until the meat probe is removed and no longer detected.


If the probe is removed during operation, the display shows the minutes of cooking and the counter increases the value until the user stops the function or inserts the meat probe again.

When end of cooking occur the display shows a blinking "END".


SETTINGS



Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the "Functions" knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).



Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. In addition, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, simply press button  or turn a knob.

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



Acoustic signal

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

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

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

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

DOOR SAFETY DEVICE

This oven has a safety device to prevent children from opening the door. To open the door with the door safety device see Fig. 1.

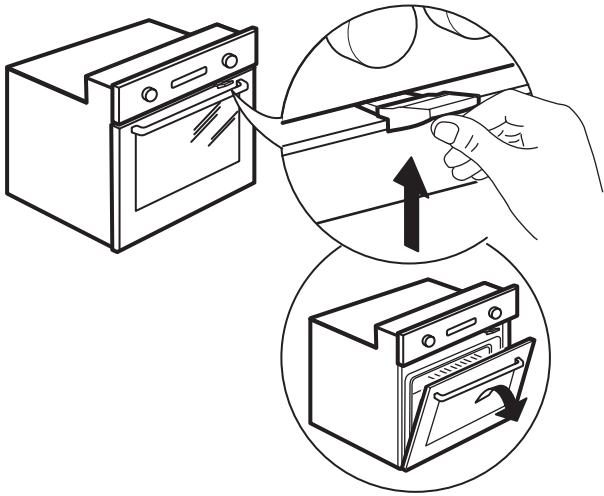


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

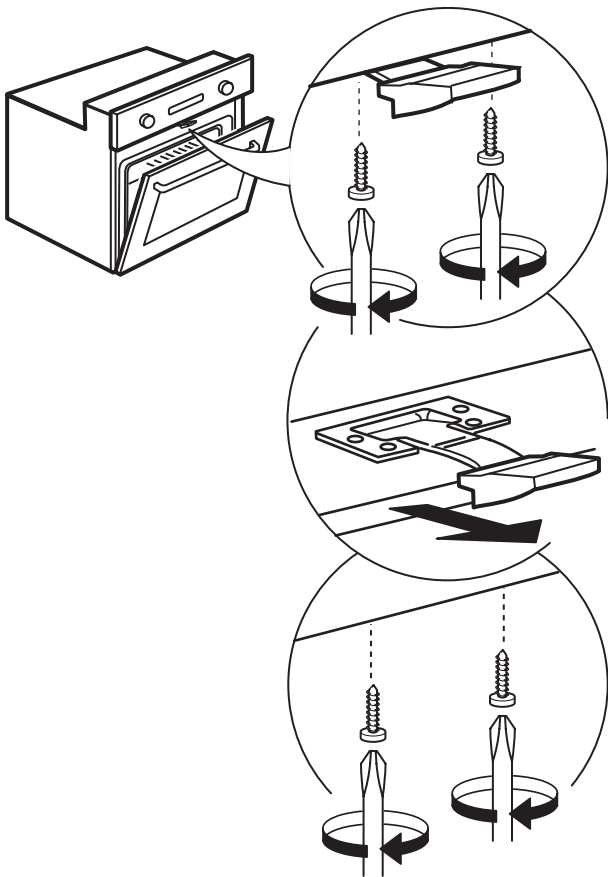



















































Fig. 2

OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE















FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	DEFROST 	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	KEEP WARM 	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
	RISING 	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on two shelves at the same time (e.g: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves after preheating the oven.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.


COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-180	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	2	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160-170	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	180-190	35-45	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	45-60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf

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

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	2	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	30-40	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	35-45	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Apples pies		Yes	2	185	60-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	70-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	4	3 (high)	3-5	Wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	4	3 (high)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	55-65	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray

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

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

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Rising function

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

Printed in Italy
05/2011

5019 310 01263



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA