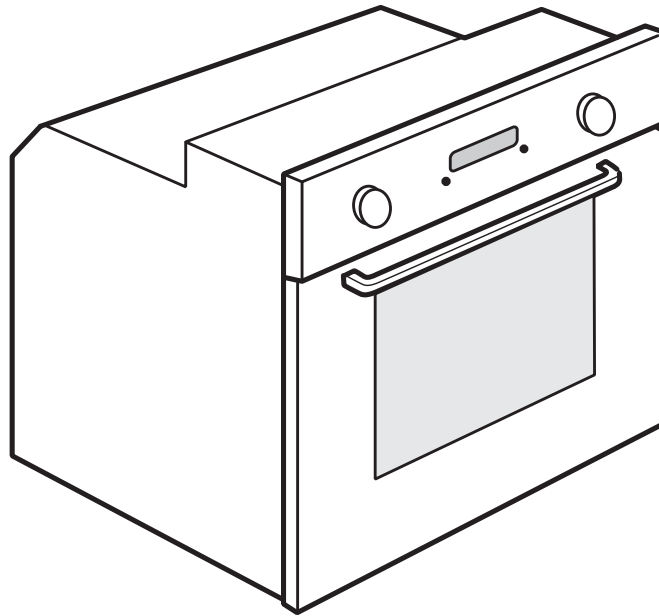


**AKPM 749**



**SE Bruksanvisning och underhållsinstruktioner**

**NO Bruks- og vedlikeholdsmanual**

**DK Vejledning i brug og rengøring**

**FI Käyttö- ja huolto-ohjeet**

**GB User and maintenance manual**

  
**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



# 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 kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn 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 mm<sup>2</sup>) 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.
- Häll 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 (C E)**

- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (C E) nr.1935/2004 och är designad, framtagen 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.

## **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 ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress,
- telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (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 innetaket 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.

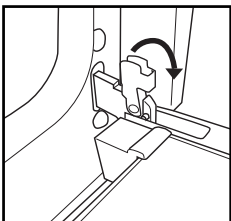


Bild 1

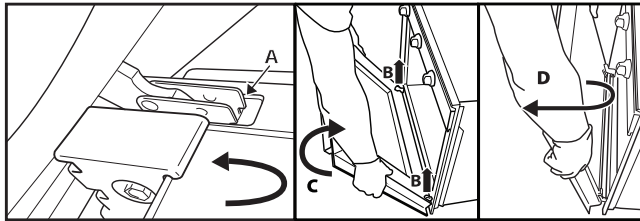


Bild 2

## **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.

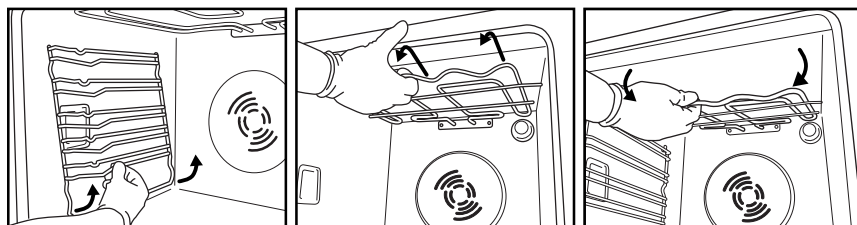


Bild 3

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.

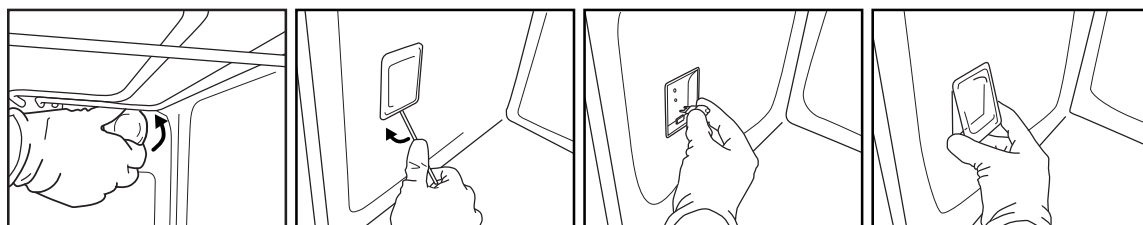


Bild 6

Bild 7

Bild 8

Bild 9

### **OBSERVERA:**

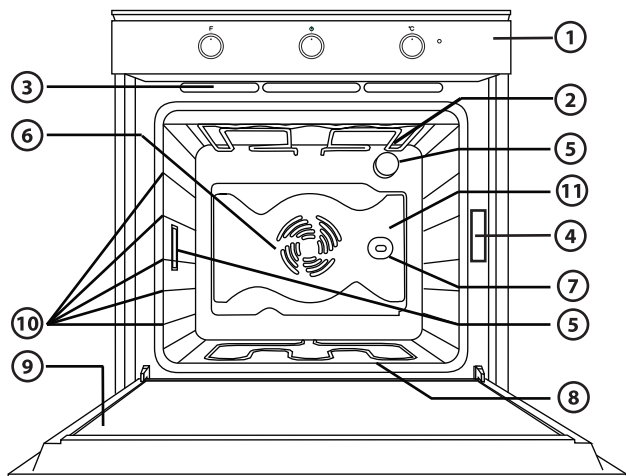
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### **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 UGNEN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



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

## 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

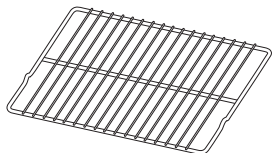


Bild A

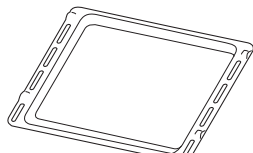


Bild B

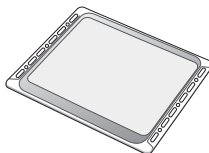


Bild C

- GALLER (1):** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagingskärl.
- LÅNGPANNA (1):** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.
- BAKPLÅT (1):** för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

## PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. Andra tillbehör, som långpanna och bakplåt, ska föras in med den flata sidan "B" uppåt (Bild 2).

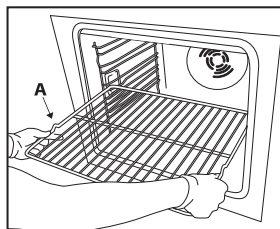


Bild 1

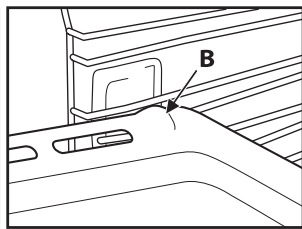
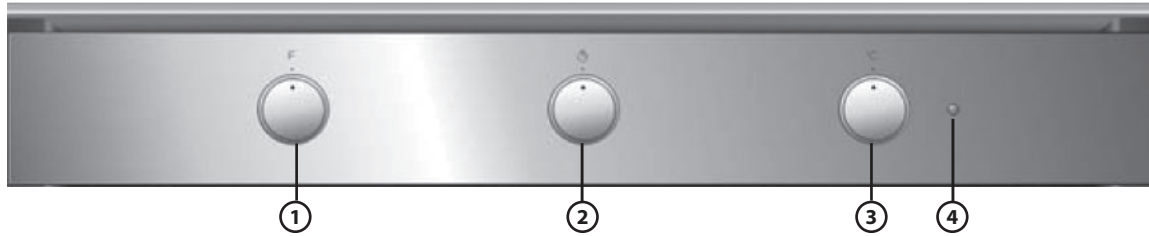


Bild 2



## **BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**



1. Funktionsratt
2. Programmerareratt för koktiden
3. Termostatratt

**OBSERVERA:** rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

4. Termostatens kontrollampa

### **ANVÄNDNING AV UGNEN**

- Vrid funktionsratten till önskad funktion.  
Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatratten medsols till önskad temperatur.  
Termostatens kontrollampa tänds och slocknar sedan när inställd temperatur har uppnåtts.

Vrid tillbaka rattarna till "0" när du är klar med matlagningen

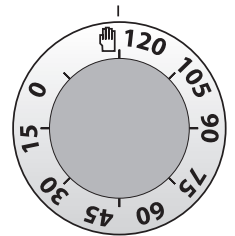
### **PROGRAMMERARE FÖR KOKTIDEN**

Med hjälp av programmeraren går det att ställa in koktider mellan 1 och 120 minuter. För att ställa in tiden, när du valt kokfunktionen, vrid ratten helt medsols och vrid sedan tillbaka den motsols till den önskade koktiden. När den inställda koktiden har gått ut stängs ugnen av och programmeraren blir kvar i läge "0".












När ugnen skall användas manuellt, dvs. utan inställning av koktid, måste programmeraren stå på symbolen "☞".

**FÖRSIKTIGHET:** Ugnen tänds inte när programmeraren står på "0".

För att sätta på ugnen ställ programmeraren på symbolen ☞ eller ställ in koktiden.







## TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	<b>OFF</b>	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	<b>LAMPA</b>	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	<b>ÖVER/ UNDERVÄRME</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Då termostatens lampa slocknar är ugnen redo, och du kan sätta in maträtten.
	<b>ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT</b>	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Denna funktion gör det möjligt att få både knaprig och gyllenbryn yta. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	<b>GRILL</b>	För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:a eller 4:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen.
	<b>TURBOGRILL</b>	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. Vänd gärna köttet i ugnen under tillagningen för att få en jämnare bryning på alla sidor. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	<b>UPPTINING</b>	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.
	<b>TURBOFLÄKT</b>	För att få knaprig botten och mjuk yta på maten. Perfekt för att tillaga pajer med vätskefyllning på en enda fals (som fruktpaj, plummonpaj, ricotta-paj och pizza med mycket fyllning). Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 3:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen. Denna funktion är perfekt för djupfryst mat (t ex pizza, pommes frites, äppelstrudel, lasagne). Följ instruktionerna på förpackningen.
	<b>VARMLUFT</b>	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t ex: fisk, grönsaker, tårter). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 4:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.
	<b>UNDRE UPPVÄRMNING + VARMLUFT</b>	För att avsluta tillagning av rätter som är vätskefyllda och ändå få gyllenbrun och knaprig botten. Är även bra för att reducera salsa och såser. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>UNDRE UPPVÄRMNING</b>	För att få gyllenbrun botten på maträtten i slutskedet av tillagningen. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 1:a/2:a ugnsfalsen. Funktionen kan även användas för långkok, som kött- eller grönsaksgrytor. Använd då den 3:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

# TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	3	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-4	150-170	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	3	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-4	150-190	35-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	3	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	150-175	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	170-190	35-45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Maränger		Ja	3	100	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	100	130-150	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	3	225-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	225-250	25-50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Fryst pizza		Ja	3	250	10-15	Ugnsfals 3: långpanna/ bakplåt eller galler
		Ja	1-4	250	10-20	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Kött- och grönsakspaj (quiche)		Ja	3	175-200	35-55	Tårtform på galler
		Ja	1-4	175-190	45-60	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler

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

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
<b>Gratinerade grönsaker</b>		-	3	200	20-30	Ugnsfast form på galler
<b>Lasagne och kött</b>		Ja	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
<b>Kött och potatis</b>		Ja	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
<b>Fisk och grönsaker</b>		Ja	1-4	175	30-50*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

\* Tillagningstiden är indikativ. Rätterna kan tas ut efter annan tid, beroende på personlig smak..

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du skall läsa tillagningstabellen

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

### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

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

### Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera ugnsfalsar, 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 våt fyllning (ostkakor eller frukttkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT". Om kakkotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

### Kött

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

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp 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 matlagingsnöre 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 ugnsfalsen. 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.

# 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 faresymbol, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle meldingene om sikkerhet er merket med faresymbol 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 strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen 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 brennbart 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 brennbart 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 nettleidingen 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 karakteristikker som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 resirkulerings symbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### **Avfallsbehandling av apparatet**

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- 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.

## **SAMSVARSERKLÆRING (C)**

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (C) 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 strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

## **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 metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.**

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- 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 selvrensende evnen.**

- 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.

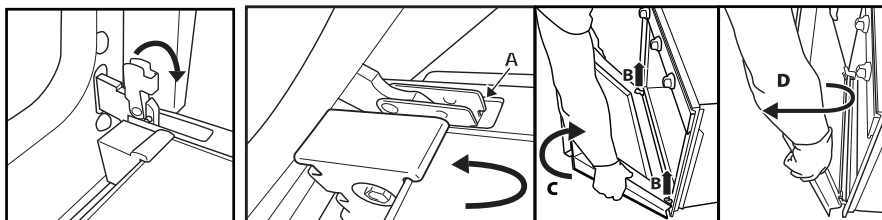


Fig. 1

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.

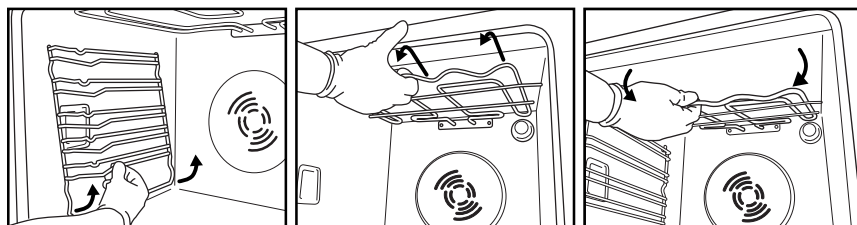


Fig. 3

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.

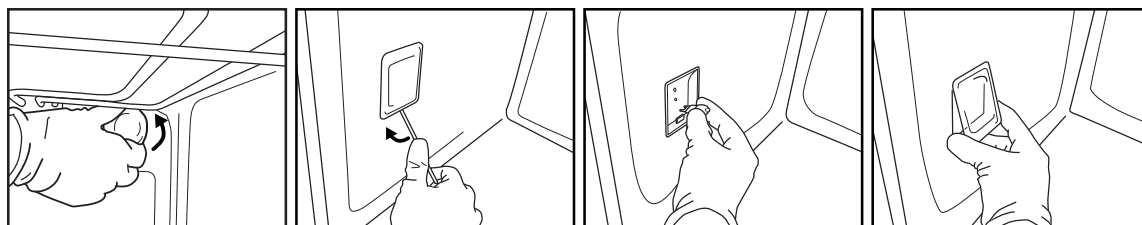


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### **MERK:**

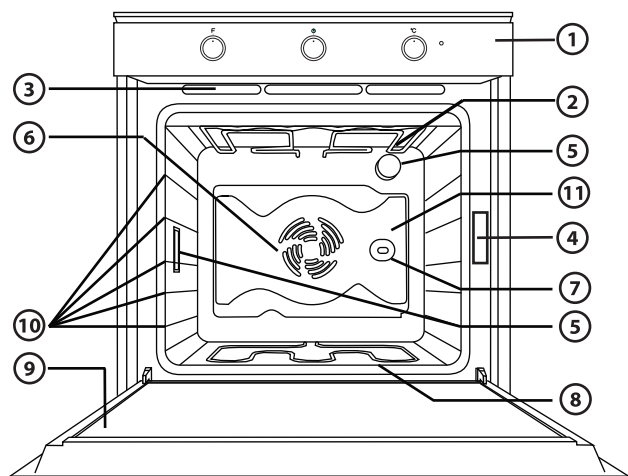
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

### **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
6. Vifte
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
11. Bakpanel

## MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

## TILBEHØR SOM FØLGER MED

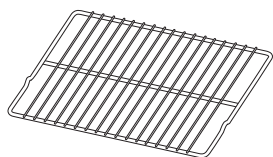


Fig. A

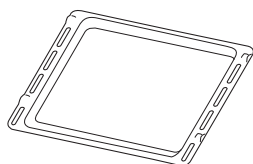


Fig. B

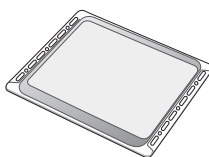


Fig. C

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre beholdere som egner seg til bruk i ovn.
- B. LANGPANNE (1):** Brukes under risten for å samle opp fett eller som stekeplate ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv.
- C. BAKEBRETT (1):** Brukes til tilberedning av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.

## TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

## **PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN**

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Det andre tilbehøret, som langpanne og bakebrett, settes inn slik at fremspringet på den flate delen "B" peker oppover (Fig. 2).

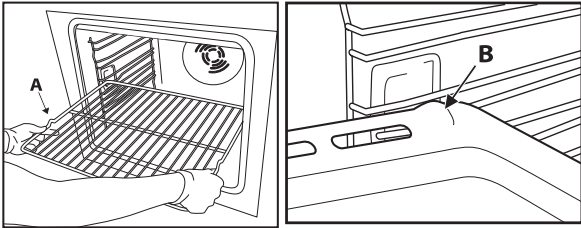
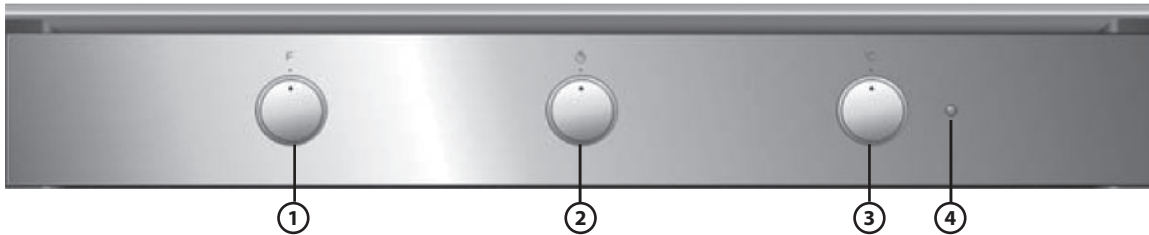


Fig. 1

Fig. 2

## **BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**



1. Bryter for valg av funksjoner
2. Programmeringsbryter for tilberedningstid
3. Termostatbryter

**MERK: Bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.**

4. Termostatlampe

## **BRUK AV OVNEN**

- Drei funksjonsbryteren til ønsket funksjon.  
Lyset i ovnen vil tennes.
- Drei termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.  
Termostatlampen tennes og slår seg av når valgt temperatur er nådd.

Ved endt tilberedning dreies bryterne til "0".

## **PROGRAMMERINGSBRYTER FOR TILBEREDNINGSTID**

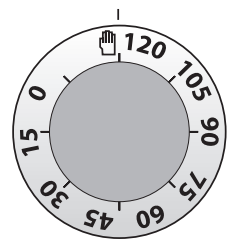
Med denne bryteren kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter.

For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Når tilberedningstiden er over, vil ovnen koble seg ut og programmeringsbryteren stå på "0".












Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, det vil si uten å stille inn tiden på forhånd, må programvelgeren være innstilt på symbolet "☞".

**ADVARSEL:** Når programmeringsbryteren står på "0", vil ikke ovnen slå seg på.

Når du skal slå på ovnen, må du enten sette programmeringsbryteren på symbolet "☞" eller stille inn en tilberedningstid.








## TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE



FUNKSJONSBRYTER		
	<b>OFF</b>	For å avbryte tilberedningen og slå av ovnen.
	<b>PÆRE</b>	For å slå på/slå av lyspæren i ovnen.
	<b>OVER/ UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Når termostatlyset slår seg av, er ovnen klar til bruk og maten kan settes inn.
	<b>TRADISJONELL STEKING</b>	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå. Med denne funksjonen kan du få overflater og bunner jevnt gyldne og sprø. Bruk 3. rille. Det anbefales å forvarme ovnen før steking.
	<b>GRILL</b>	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og bruning av brød. Det anbefales å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./ 4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning må ovnsdøren være lukket.
	<b>TURBOGRILL</b>	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TINING</b>	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.
	<b>TURBOVIFTE</b>	For å få retter med sprø bunn og myk overflate. Egnert for tilberedning av kaker med flytende fyll uten forhåndsstekt bunn på ett enkelt nivå (eks. terter, plommekaker, ostekaker og pizza med mye fyll). Det anbefales å sette maten på 3. rille. Forvarm ovnen før tilberedning. Denne funksjonen er også egnert for frosne produkter (eks. pizza, pommes frites, strudel, lasagne). Følg anvisningene på emballasjen.
	<b>VARMLUFT</b>	Tilberedning på inntil to nivåer samtidig av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker), uten at matvarene tar smak av hverandre. Vi anbefaler å bruke den 3. rillen ved tilberedning på ett enkelt nivå. Vi anbefaler å bruke den 1. og 4. rillen ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen.
	<b>UNDERVARME + VIFTE</b>	For å avslutte tilberedningen av svært flytende retter og oppnå sprø og gyldne bunner. Nyttig også til å koke inn sauser og sju. Det anbefales å sette maten på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>UNDERVARME</b>	For å brune undersiden av retten ved endt tilberedning. Det anbefales å sette maten på 1./2. rille. Funksjonen kan også brukes til langsomme tilberedninger som gryteretter med kjøtt og grønnsaker; bruk i dette tilfellet 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Kaker av gjærdeig</b>		Ja	3	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-4	150-170	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)</b>		Ja	3	150-190	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-4	150-190	35-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>Kjeks/småkaker</b>		Ja	3	160-175	20-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	150-175	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne / bakebrett
<b>Vannbakkels</b>		Ja	3	175-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	170-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne / bakebrett
<b>Marengs</b>		Ja	3	100	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	100	130-150	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne / bakebrett
<b>Brød/Pizza/Focaccia</b>		Ja	3	225-250	12-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	225-250	25-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne / bakebrett
<b>Frossen pizza</b>		Ja	3	250	10-15	Rille 3: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-4	250	10-20	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne / bakebrett
<b>Salte kaker (grønnsak-kake, quiche)</b>		Ja	3	175-200	35-55	Kakeform på rist
		Ja	1-4	175-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>Butterdeigsskall/Salte snacks av butterdeig</b>		Ja	3	175-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-4	175-200	25-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne / bakebrett

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/pos-teier		Ja	3	200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / storfe / svin 1 kg		Ja	3	200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	3	200	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	2	200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	3	175-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	5	200	2-5	Rist
Fiskefileter/skiver		Ja	5	200	20-30	Rille 4: rist (Snu maten halvveis i tilberedningen) Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser/grillspyd/ svineribbe/hamburgerer		Ja	5	200	30-40	Rille 5: rist (Snu maten halvveis i tilberedningen) Rille 4: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått) Rille 1: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner) Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	200	35-45	Panne på rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	3	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	3	200	45-55	Langpanne / bakebrett (Snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	3	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-4	200	50-100*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist



Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Kjøtt og poteter</b>		Ja	1-4	200	45-100*	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
<b>Fisk og grønnsaker</b>		Ja	1-4	175	30-50*	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

\* Tilberedningstiden er veiledende. Rettene tas ut på ulike tidspunkt alt etter personlig smak.

## RÅD OG FORSLAG VED BRUK

### Hvordan man leser tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved tilberedning på ett eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og tilberedningstidene 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 tilberedningstiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge nøye de rådene som gis i tilberedningstabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene.

### Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen "TRADISJONELL STEKING", 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 tilberedes med statisk funksjon på ett enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved tilberedning på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den tykkeste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under tilberedningen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger funksjonen "TRADISJONELL STEKING". 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 steking, bør man velge stykker med samme tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstid. 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. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før tilberedningen starter og som skal benyttes når tilberedningen er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten å brenne seg.

### Pizza

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

# 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. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm 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 mm<sup>2</sup>) 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

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

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (CE)

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

## FEJLFINDINGSOVERSIGT

### Ovnen varmer ikke op:

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

## 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 varmluftsfunktionen.
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

## VEDLIGEHOLDELSE

### ADVARSEL

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

## 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.

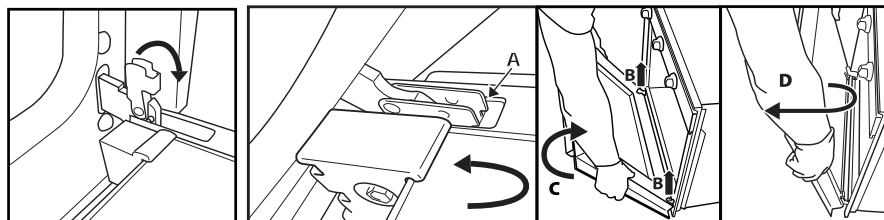


Fig. 1

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.

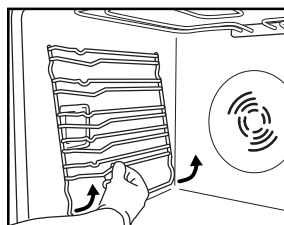


Fig. 3

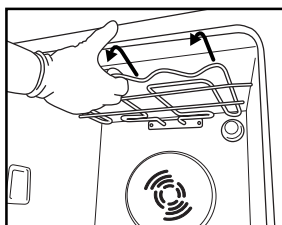


Fig. 4

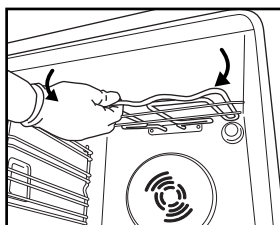


Fig. 5

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

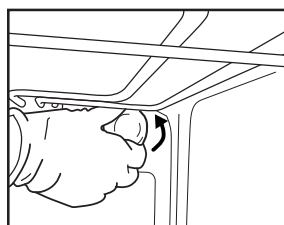


Fig. 6

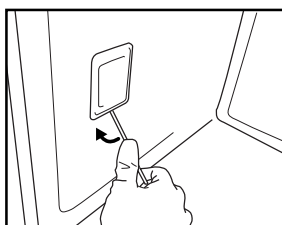


Fig. 7

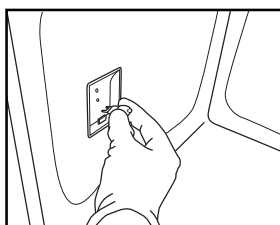


Fig. 8

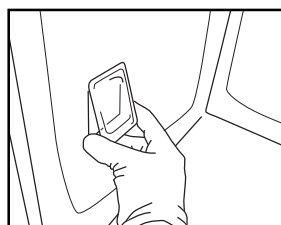


Fig. 9

### **BEMÆRK:**

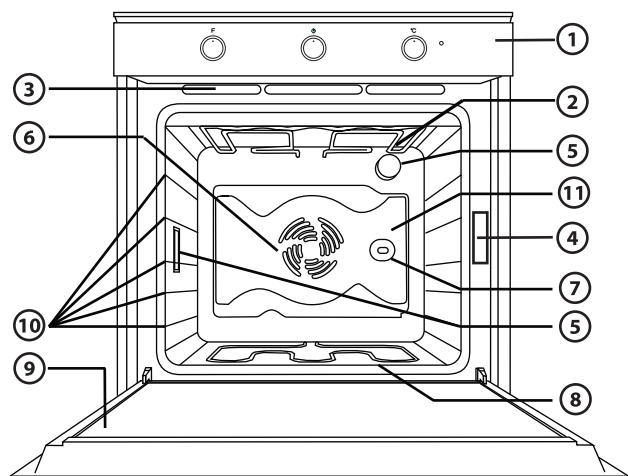
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pærene kan købes hos Service.

### **VIGTIGT:**

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

# VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



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

## 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

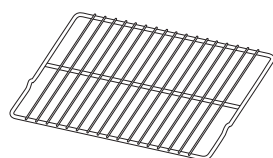


Fig. A

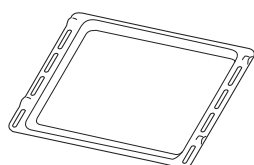


Fig. B

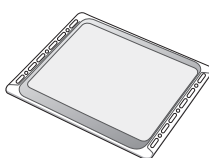


Fig. C

- A. RIST (1):** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, bageforme 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 (1):** Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.

## TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.



## **INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE**

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. For de andre tilbehørsdele som dryppebakke og bageplade skal indsætningen ske med fremspringet på den flade del "B" vendt opad (Fig. 2).

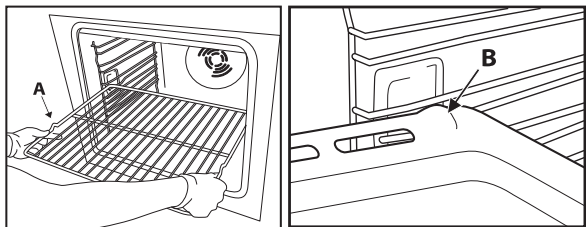
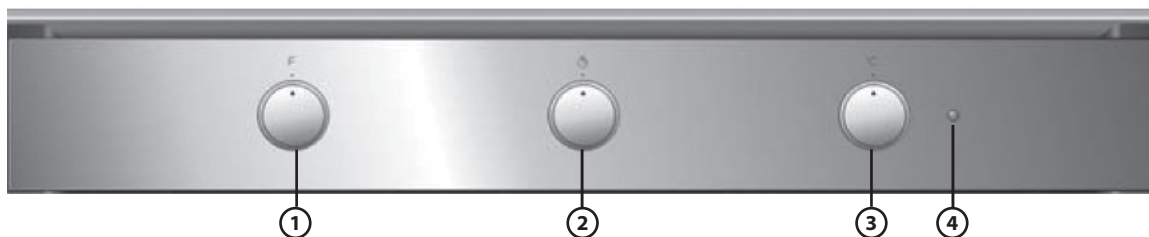


Fig. 1

Fig. 2

## **BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET**



1. Vælgerknap
2. Knap til programmering af tilberedningstid
3. Termostatknapp
4. Kontrollampe for termostat

**BEMÆRK: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.**

## **BRUG AF OVNE**

- Drej vælgerknappen til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnlyset tænder.
  - Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen tænder og slukker igen, når den valgte temperatur nås.
- Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

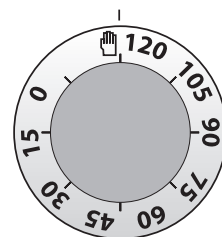
## **KNAP TIL PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID**

Denne programmeringsknap giver mulighed for at indstille en tilberedningstid på fra 1 til 120 minutter.












Når tilberedningstypen er valgt, skal varigheden indstilles ved at dreje knappen helt med uret, og derefter dreje den tilbage (mod uret) til den ønskede tilberedningstid. Når tilberedningstiden er gået, slukker ovnen, og programmeringsknappen forbliver på "0". Når ovnen bruges uden indstilling af tilberedningstiden (manuelt), skal du sørge for at stille programmeringsknappen på symbolet "☞".

**PAS PÅ:** Når programmeringsknappen står på "0", tænder ovnen ikke.





Stil programmeringsknappen på symbolet "☞", eller indstil tilberedningstiden for at tænde ovnen.








## TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	<b>OFF</b>	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	<b>LAMPE</b>	Til tænding/slukning af ovnlyset.
	<b>OVER-/UNDERVARME</b>	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede tilberedningstemperatur. Når termostatkontrol-lampen slukker, angiver det, at ovnen er klar til, at der sættes mad ind.
	<b>VARMLUFTSBAGNING</b>	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion giver mulighed for at opnå ensartet brunede og sprøde overflader. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	<b>GRILL</b>	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølser, til gratinering af grøntsager eller ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket.
	<b>TURBO GRILL</b>	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 anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	<b>OPTØNING</b>	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	<b>TURBOVARMLUFT</b>	Til madvarer, der skal have en sprød bund og en blød overflade. Ideel til tilberedning på en enkelt ribbe af tærter med flydende fyld uden forbagt bund (f.eks. frugttærter, blommetærter, ricottatærter og pizzaer med meget fyld). Det anbefales at stille maden på 3. ribbe. Forvarm ovnen inden tilberedningen. Denne funktion er også ideel til frosne madvarer (f.eks. pizza, pommes frites, strudel, lasagne). Følg anvisningerne på emballagen.
	<b>VARMLUFT</b>	Til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 3. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 4. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	<b>UNDERVARME + VENTILATOR</b>	Til færdiggørelse af hovedretter med meget flydende konsistens for at opnå sprøde og flot brunede bunde. Er også velegnet til indkogning af forskellige sovse. Det anbefales at stille maden på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	<b>UNDERVARME</b>	Til brunning af bunden af retten ved afslutningen af tilberedningen. Det anbefales at stille maden på 1./2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langtidstilberedning af gryderetter med kød og grøntsager. I så fald skal maden stilles på 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

## TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
Kager med hævemiddel		Ja	3	150-175	35-90	Tærteform på rist
		Ja	1-4	150-170	30-90	Ribbe 4: bageform på rist Ribbe 1: bageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		Ja	3	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller kageform på rist
		Ja	1-4	150-190	35-90	Ribbe 4: bageform på rist Ribbe 1: bageform på rist
Småkager		Ja	3	160-175	20-45	Dryppebakke / bageplade
		Ja	1-4	150-175	20-45	Ribbe 4: rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Vandbakkelse		Ja	3	175-200	30-40	Dryppebakke / bageplade
		Ja	1-4	170-190	35-45	Ribbe 4: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Marengs		Ja	3	100	110-150	Dryppebakke / bageplade
		Ja	1-4	100	130-150	Ribbe 4: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Brød/ pizza/focaccia-boller		Ja	3	225-250	12-50	Dryppebakke / bageplade
		Ja	1-4	225-250	25-50	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Frossen pizza		Ja	3	250	10-15	Ribbe 3: dryppebakke / bageplade eller rist
		Ja	1-4	250	10-20	Ribbe 4: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	3	175-200	35-55	Tærteform på rist
		Ja	1-4	175-190	45-60	Ribbe 4: bageform på rist Ribbe 1: bageform på rist
Volauvent/butterdejs-snitte		Ja	3	175-200	20-30	Dryppebakke / bageplade
		Ja	1-4	175-200	25-45	Ribbe 4: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	3	200	45-55	Bradepande på rist

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	3	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling/ kanin/ and 1 kg		Ja	3	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	3	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylgte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		Ja	5	200	2-5	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	5	200	20-30	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		Ja	5	200	30-40	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	3	200	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	3	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	3	200	45-55	Dryppebakke / bageplade (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Gratinerede grøntsager		-	3	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-4	200	50-100*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
<b>Kød og kartofler</b>		Ja	1-4	200	45-100*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
<b>Fisk og grøntsager</b>		Ja	1-4	175	30-50*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

\* Tilberedningstiden er kun vejledende. Retterne tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter efter ønske.

## RÅD

### Sådan læses tilberedningstabellen

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

### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

### Dessert

- Tilbered desserter med 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 kageformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Stik en tandstikker i tærten, hvor den er højest for at kontrollere, om den er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes bageforme 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 velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10 til 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 ovns 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.

# 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:

- Laitte 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 kehoteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä 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.
- Laitte 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 kuumien 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 (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>), 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 kuumun 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 jätteen asiattomasta käsittelystä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.



## **Energiansäästö**

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehotetaan 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 (CE)**

- 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.

## **HUOLTOPALVELU**

### **Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:**

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

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

Ilmoita aina:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **PUHDISTUS**



### **VAROITUS**

- **Älä 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 erikoispesuaineella. 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 kypsentämisen 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.

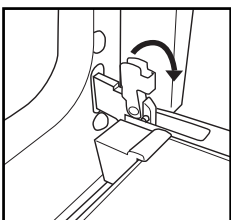
## LUUKUN IRROTTAMINEN

### Uunin luukun irrottaminen:

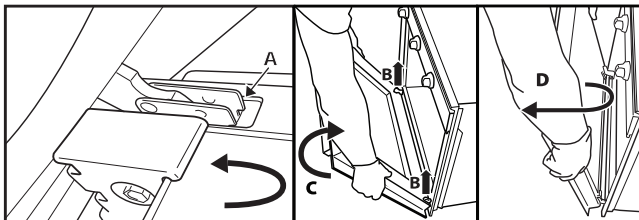
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

### Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



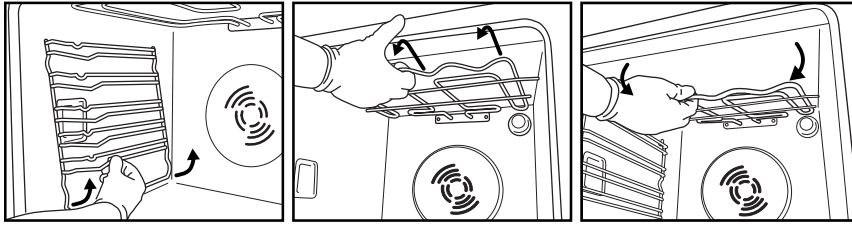
Kuva 1



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

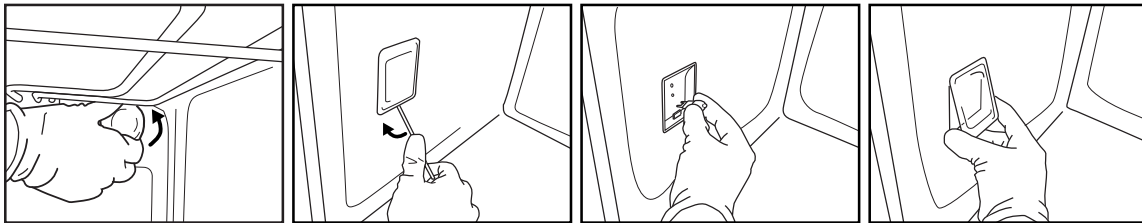
## **LAMPUN VAIHTAMINEN**

**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:**

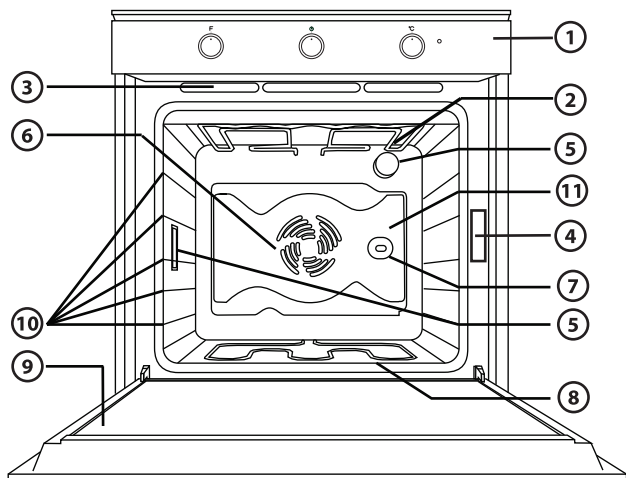
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

### **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

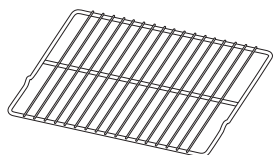


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Puhallin
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)
11. Seinä

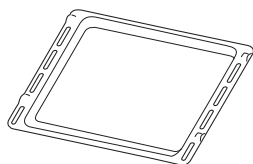
### HUOM:

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

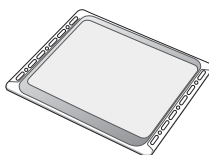
### MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



Kuva A



Kuva B



Kuva C

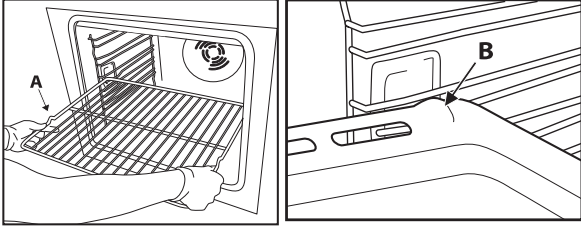
- A. RITILÄ (1):** käytetään ruokien paistamisessa tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- B. UUNIPANNU (1):** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten tms. kypsennykseen.
- C. LEIVINPELTI (1):** käytetään leivonnaisten, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

### VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäliikkeestä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.

## **RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOITTAMINEN UUNIIN**

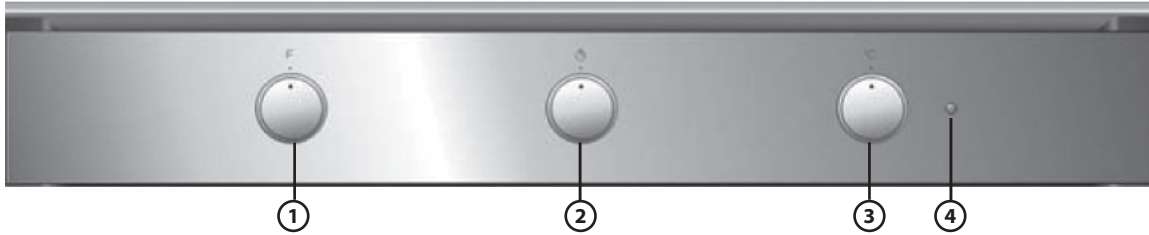
1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (Kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin siten, että tasaisessa osassa oleva kohouma B tulee ylöspäin (Kuva 2).



Kuva 1

Kuva 2

## **KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**



1. Toimintojen valitsin
2. Kypsennysajan ohjelmointivalitsin
3. Termostaatin valitsin

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

4. Termostaatin merkkivalo

## **UUNIN KÄYTTÖ**


- Käännä toimintovalitsin haluamasi toiminnon kohdalle.  
Uunin valo syttyy.
- Käännä termostaatin kytkin myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle.  
Termostaatin merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan.

Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon **0**.


## **KYSENNYSAJAN OHJELMOINTI**

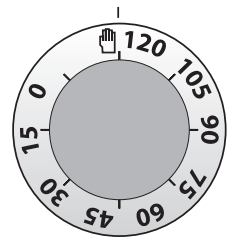
Tällä valitsimella kypsennysajaksi voidaan asettaa 1–120 minuuttia.

Aika asetetaan seuraavalla tavalla: Valitse kypsennystoiminto, käännä valitsin kokonaan myötöpäivään ja vie se sitten haluamasi kypsennysajan kohdalle kääntämällä sitä vastapäivään. Kun kypsennysaika on kulunut, uuni kytkeytyy pois toiminnasta ja valitsin jää asentoon **0**.

Kun haluat käyttää uunia manuaalillassa eli asettamatta kypsennysaikaa, tarkista, että ohjelmointivalitsin on symbolin  kohdalla.

**HUOMIO:** Kun ohjelmointivalitsin on asennossa **0**, uuni ei kytkeydy toimintaan.

















Voit kytkeä uunin toimintaan kiertämällä valitsimen symbolin  kohdalle tai asettamalla kypsennysajan.



# TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN		
	<b>OFF</b>	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	<b>VALO</b>	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	<b>PERINTEINEN</b>	Ruokalajien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Esikuumenna uuni haluamaasi lämpötilaan. Kun termostaatin merkkivalo sammuu, ruoan voi laittaa uuniin.
	<b>PERINTEINEN LEIVONTA</b>	Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tällä toiminnolla saadaan tasaisesti ruskistunut ja rapea pinta ja pohja. Käytä kolmatta kannatintasoa. Uuni on suositeltavaa esikuumentaa ennen paistamisen aloittamista.
	<b>GRILLI</b>	Kyljysten, lihavartaiden tai makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Laita ruoka neljännelle tai viidennelle kannatintasolle. Lihaa grillattaessa on suositeltavaa käyttää uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kolmannelle tai neljännelle kannatintasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Pidä uunin luukku kiinni grillauksen aikana.
	<b>TURBOGRILLI</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Liha on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni paistamisen aikana.
	<b>SULATUS</b>	Ruokien nopea sulattaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	<b>TURBOKIERTOILMA</b>	Jotta saadaan rapea pohja ja pehmeä pinta. Sopii hyvin paistettaessa yhdellä tasolla leivonnaisia, joissa on nestemäinen täyte, ilman pohjan esipaistamista (esim. marjapiirakat, hedelmätortut, tuorejuustopiiraat ja runsastäytteiset pizzat). Laita ruoka kolmannelle kannatintasolle. Esikuumenna uuni, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Tämä toiminto sopii hyvin myös pakasteruokien kuumentamiseen (esim. pizza, ranskalaiset perunat, struudeli, lasagne). Noudata tuotepakkauksen ohjeita.
	<b>KIERTOILMA</b>	Samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esim. kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä kolmatta kannatintasoa, kun paistat yhdellä tasolla. Paistaessasi kahdella tasolla, esikuumenna uuni ja käytä ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.
	<b>ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA</b>	Runsaasti nestettä sisältävien ruokien loppukypsennys ja kun ruokaan halutaan rapea ja ruskea pohja. Sopii myös kastikkeiden saostamiseen. Laita ruoka toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	<b>ALALÄMPÖ</b>	Ruoan pohjan ruskistaminen kypsennyksen loppuksi. Laita ruoka ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle. Toimintoa voi käyttää myös hitaasti kypsennettäville ruokalajeille, kuten liha- ja vihannespadat. Käytä tässä tapauksessa kolmatta kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

# PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Kohoavat kakut		Kyllä	3	150–175	35–90	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–4	150–170	30–90	Taso 4: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omena-piirakka)		Kyllä	3	150–190	30–85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–4	150–190	35–90	Taso 4: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	3	160–175	20–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–4	150–175	20–45	Taso 4: ritilä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	3	175–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–4	170–190	35–45	Taso 4: vuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	100	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–4	100	130–150	Taso 4: vuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	3	225–250	12–50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–4	225–250	25–50	Taso 4: uunivuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	3	250	10–15	Taso 3: uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1–4	250	10–20	Taso 4: vuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespäiraat, juustokinkkupii-rakka)		Kyllä	3	175–200	35–55	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–4	175–190	45–60	Taso 4: kakkuvuoka ritilän päällä Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Vannikkeet/voitainapasteijat		Kyllä	3	175–200	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–4	175–200	25–45	Taso 4: vuoka ritilän päällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	3	200	45–55	Uunivuoka ritilän päällä
Karitsa/vasikka/nauta/sika 1 kg		Kyllä	3	200	80–110	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	3	200	50–100	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	2	200	80–130	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	3	175–200	40–60	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175–200	50–60	Uunivuoka ritilän päällä
Paahtoleipä		Kyllä	5	200	2–5	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		Kyllä	5	200	20–30	Taso 4: ritilä (käännä ruoka paistamisen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		Kyllä	5	200	30–40	Taso 5: ritilä (käännä ruoka paistamisen puolivälissä)
						Taso 4: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Taso 2: ritilä (käännä ruoka tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Taso 2: Varras (mallikohtainen varuste)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		–	3	200	35–45	Uunivuoka ritilän päällä (käännä ruoka tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Karitsan koipi/potka		–	3	200	60–90	Uunipannu tai pelti ritilän päällä (käännä ruoka tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)



Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
<b>Uuniperunat</b>		–	3	200	45–55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruoka tarvittaessa, kun paistoaikasta on kulu- nut kaksi kolmannesta)
<b>Vihannesgratiini</b>		–	3	200	20–30	Uunivuoka ritilän päällä
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	1–4	200	50–100*	Taso 4: vuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilän päällä
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	1–4	200	45–100*	Taso 4: vuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilän päällä
<b>Kala/vihannekset</b>		Kyllä	1–4	175	30–50*	Taso 4: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilän päällä

\* Paistoaika on suuntaa-antava. Ruokat otetaan pois uunista eri aikaan maun mukaan.

# 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. Jotta saat parhaan lopputuloksen, noudata tarkasti paistotaulukon ohjeita käytettävistä varusteista ja kannatintasoista.

## Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA voi paistaa samanaikaisesti eri tasoilla eri ruokalajeja (esimerkiksi liha ja vihannekset), jotka vaativat saman lämpötilan. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat 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 toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA. 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. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä liha, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta.

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 paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta.

# 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 mm<sup>2</sup>) 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 €**

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C €) 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.

## **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.

## 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.

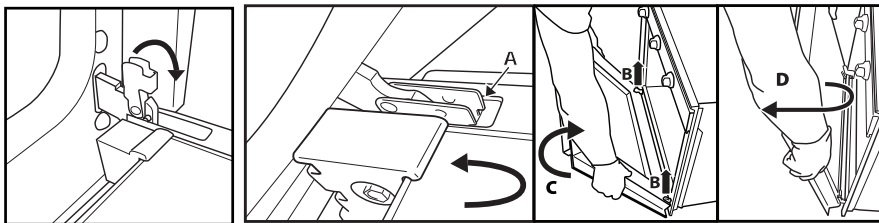


Fig. 1

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.

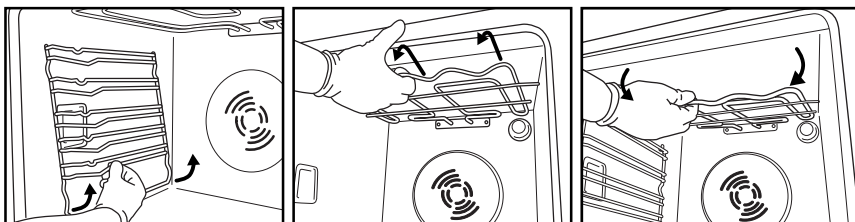


Fig. 3

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.

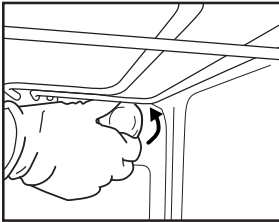


Fig. 6

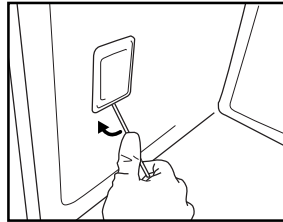


Fig. 7

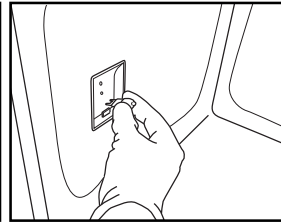


Fig. 8

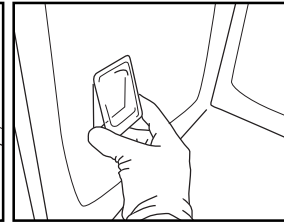


Fig. 9

### **N.B.:**

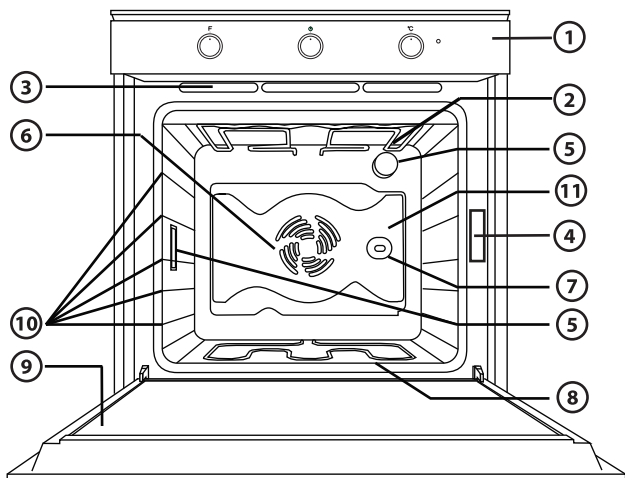
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### **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. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

## **N.B.:**

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

## **ACCESSORIES SUPPLIED**

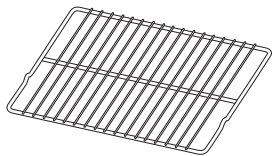


Fig. A

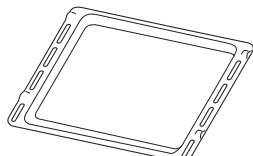


Fig. B

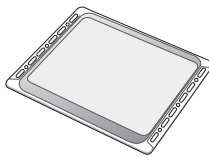


Fig. C

- 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 (1):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.

## **ACCESSORIES NOT SUPPLIED**

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



## **INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN**

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

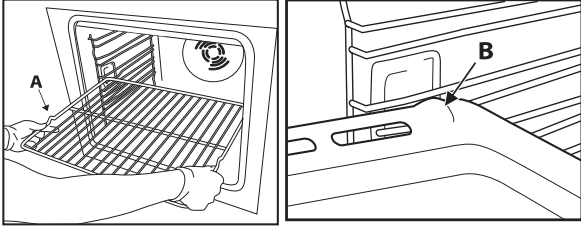
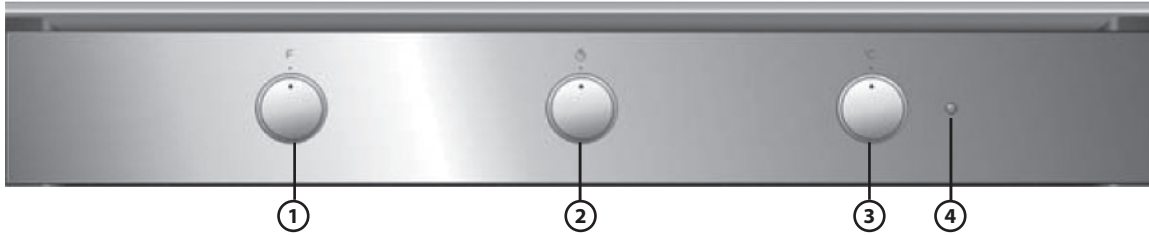


Fig. 1

Fig. 2

## **CONTROL PANEL DESCRIPTION**



1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Thermostat led

**N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**

## **HOW TO OPERATE THE OVEN**

- Turn the selector knob to the required function.  
The oven light switches on.
  - Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.  
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, turn the knobs to "0".

## **COOKING TIME SELECTOR**

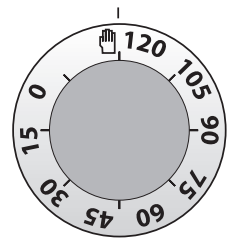
This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes.

To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0".












To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, make sure that the programme selector is turned to the symbol "☞".

**ATTENTION:** When the selector is positioned at "0" the oven will not switch on.

















To switch the oven on, set the selector to the symbol "☞" or set a cooking time.






## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
	<b>OFF</b>	To stop cooking and switch off the oven.
	<b>LAMP</b>	To switch the oven light on/off.
	<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	<b>TURBO GRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	<b>DEFROST</b>	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.
	<b>TURBOFAN</b>	For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.
	<b>FORCED AIR</b>	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of 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 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels. Preheat the oven before cooking.
	<b>BOTTOM + CONVECTION BAKE</b>	To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>BOTTOM</b>	For browning the base of dishes at the end of cooking. Place food on the 1st/2nd shelf. This function can also be used for slow cooking, e.g. meat or vegetable stews; in this case, use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.

## COOKING TABLES

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>Leavened cakes</b>		Yes	3	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
<b>Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)</b>		Yes	3	150-190	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
<b>Biscuits / Tartlets</b>		Yes	3	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	150-175	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
<b>Choux pastry</b>		Yes	3	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
<b>Meringues</b>		Yes	3	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
<b>Bread / Pizza / Focaccia</b>		Yes	3	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	225-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
<b>Frozen pizza</b>		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
<b>Meat &amp; potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)</b>		Yes	3	175-200	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf

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

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>Lasagna &amp; Meat</b>		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Meat &amp; Potatoes</b>		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Fish &amp; Vegetables</b>		Yes	1-4	175	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

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

## 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 "CONVECTION BAKE" 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 pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To 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 spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To 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.



Printed in Italy  
01/2012

**5019 310 01389**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA