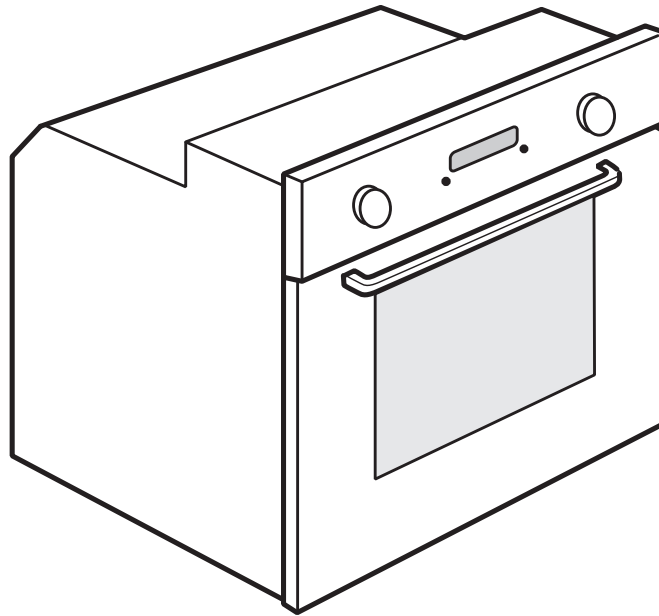


AKZM 764



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



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



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



FARA

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



VARNING

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

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

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

Kassering av hushållsapparater

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

INSTALLATION

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

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

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

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

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

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

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

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

Under användning:


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

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

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

Kassering av apparaten

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

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.
- 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.

Programmeraren fungerar inte:

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

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

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

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

Lämna alltid följande uppgifter:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGÖRING

VARNING

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

Ugnens utsida

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

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

Ugnens insida

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

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

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

Tillbehör:

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

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

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

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

UNDERHÅLL

! VARNING

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

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

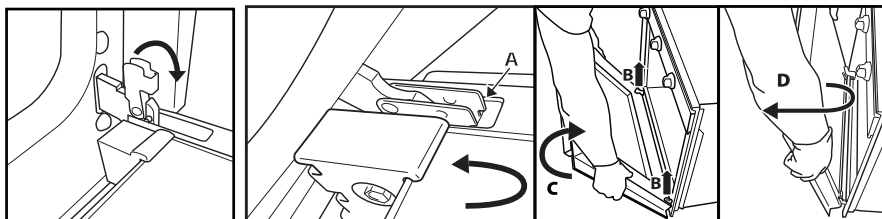


Bild 1

Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

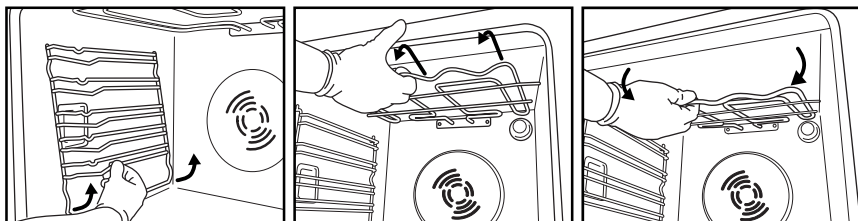


Bild 3

Bild 4

Bild 5

BYTE AV LAMPA

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

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

För att byta sidolampan (beroende på modell):

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

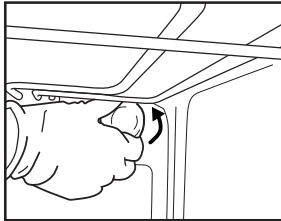


Bild 6

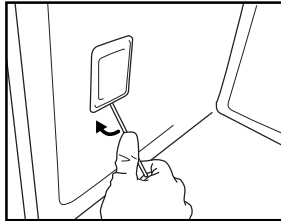


Bild 7

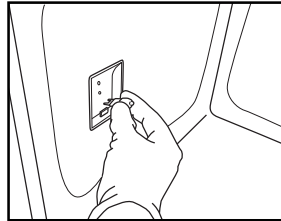


Bild 8

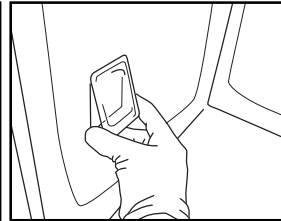


Bild 9

OBSERVERA:

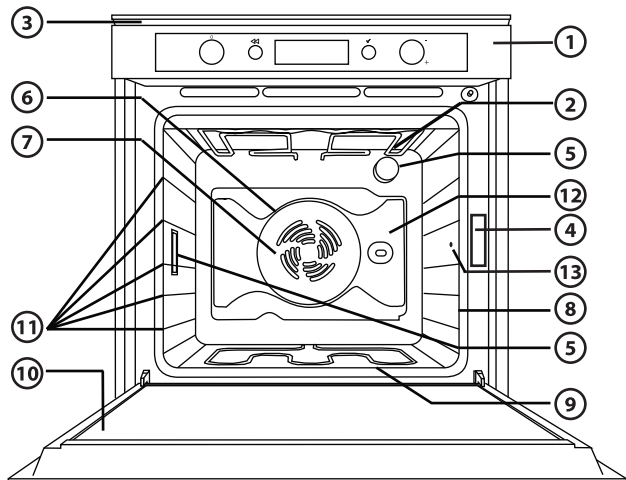
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



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

OBSERVERA:

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

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

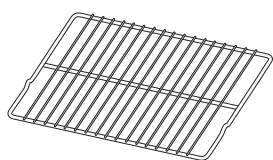


Bild A

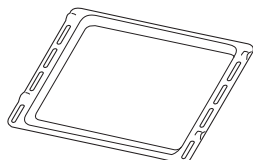


Bild B

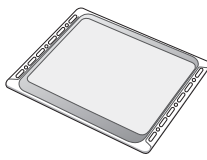


Bild C

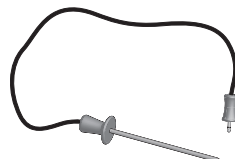


Bild D

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

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. För de andra tillbehören, såsom långpanna och bakplåt, sker insättningen med upphöjningen på den plana delen "B" riktad uppåt (Bild 2).

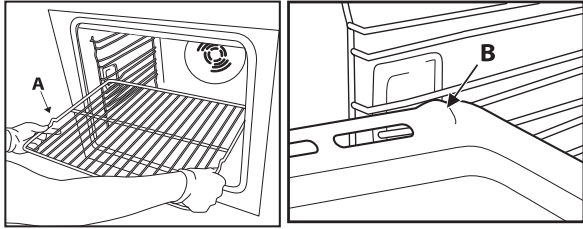
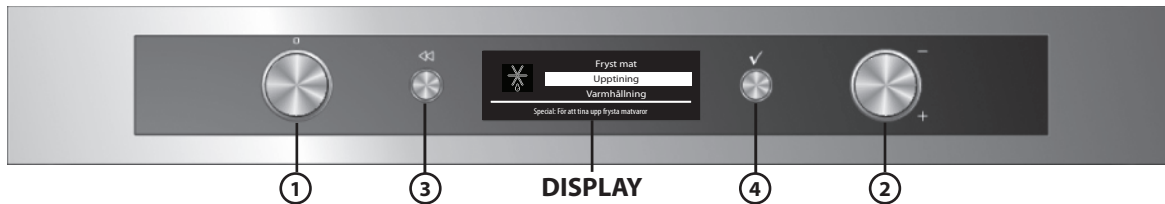


Bild 1

Bild 2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
3. **KNAPP** (⏪): för att gå tillbaka till föregående fönster
4. **KNAPP** (✓): för att välja och bekräfta inställningar

LISTA PÅ FUNKTIONER

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

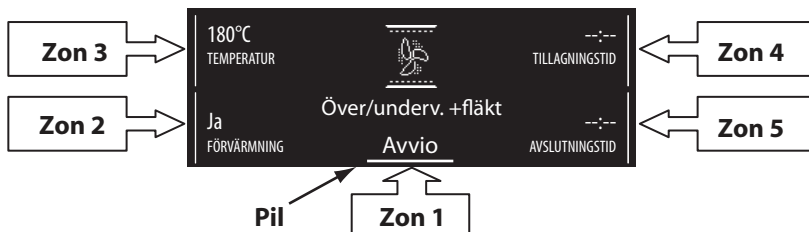
Undermenyerna visas och är valbara då ratten ställts på funktionerna GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INSTÄLLNINGAR, RECEPT och SNABBVAL.



- A. Ikon som visar upplyst funktion
- B. Upplyst funktion kan väljas genom att du trycker på (✓)
- C. Beskrivning av upplyst funktion
- D. Andra funktioner som är disponibla och möjliga att välja.

DETALJER I FUNKTIONERNA

Efter att ha valt önskad funktion visar displayen fler val och detaljer om den valda funktionen



För att förflytta dig mellan de olika zonerna, vrid på "Navigationsratten": markören flyttas till de värden som kan förändras i den ordning som visas ovan. Tryck på knappen (✓) för att välja värde, ändra värde genom att vrida på "Navigationsratten" och bekräfta med hjälp av knappen (✓).

FÖRSTA ANVÄNDNING - VAL AV SPRÅK OCH INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG

För att korrekt kunna använda ugnen skall du vid första start ställa in språk och klockslag.

Gör så här:

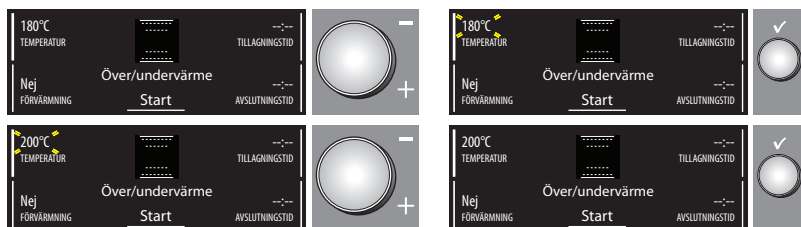
1. Vrid "Funktionsratten" till vilken position som helst: på displayen visas då en lista med de första tre inställbara språken.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla listan.
3. Då du finner det språk du önskar, tryck på för att välja det.
Då du valt språk, blinkar displayen 12:00.
4. Ställ in klockslag med hjälp av "Navigationsratten".
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på .

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Om ugnen är avstängd, vrid på "Funktionsratten"; på displayen visas tillagningsfunktioner eller deras undermenyer. **OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan 13 och på sidan 14.**
2. I undermenyn kan du utforska de olika valmöjligheterna med hjälp av "Navigationsratten": vald funktion lysas upp med vit botten i mitten av displayen. Bekräfta med knappen .
3. Tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha skall du vrida "Navigationsratten" tills markören står i höjd med "Start" och sedan trycker du på knappen ; annars kan du göra så som beskrivs nedan för att ändra värdena.

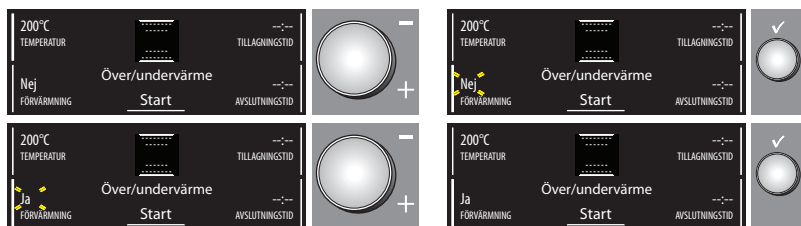
INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:

1. Kontrollera att markören står bredvid temperaturinställningsvärdet (zon 3); tryck på knappen för att välja den parameter du vill ändra: temperaturvärdena blinkar nu.
2. Ställ in önskat värde genom att vrida på "Navigationsratten" och tryck på knappen för att bekräfta.
3. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen .
4. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen för att starta tillagningen.
Inställd temperatur kan ändras även under tillagning med samma procedur som ovan.
5. Då tillagningen är klar visas ett meddelande för avslutad tillagning. Då kan du stänga av ugnen genom att vrida "Funktionsratten" till 0 (noll), eller också fortsätta tillagningen ytterligare genom att vrida medsols på "Navigationsratten".
Då ugnen stängs av visas på displayen en kylningsstapel som visar den temperatur som fortfarande finns i ugnen.

FÖRVÄRMNING AV UGNEN



Om du vill förvärma ugnen innan du ställer in maträtten, måste du först ändra förinställningen på ugnen enligt följande:

1. Använd "Navigationsratten" för att placera markören i höjd med förvärmning.
2. tryck på knappen för att välja parameter: texten "Nej" blinkar.
3. Ändra parametern genom att vrida på "Navigationsratten": på displayen visas "Ja".
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .

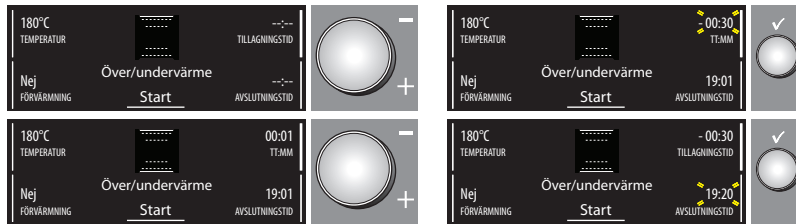
SNABBUPPVÄRMNING



Om du vill snabbuppvärma ugnen skall du göra enligt följande:

1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, skall du vrida "Navigationsratten" tills markören står i höjd med "Start" och sedan trycker du på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. En ljudsignal lyder för att indikera att ugnen har nått inställd temperatur. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme .
4. Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på "Navigationsratten" och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV KOKTID

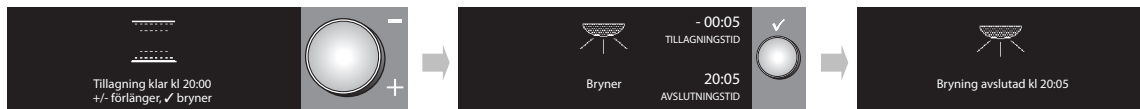


Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

1. Ställ in funktionen genom att placera markören i höjd med texten "TILLAGNINGSTID" genom att vrida på "Navigationsratten".
2. Tryck på knappen för att välja parameter: "00:00" blinkar på displayen.
3. Ändra värdet genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskad koktid.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen .

GRATINERA

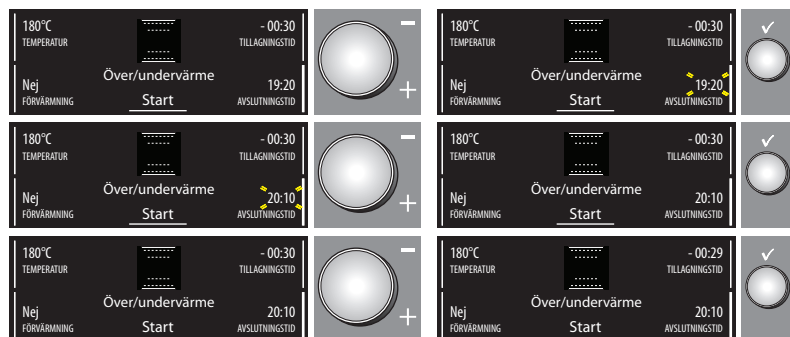
Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.



Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "+/- för förlängn. ✓ för bryning". Om du trycker på knappen startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras en gång.

INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START

Det går att ställa in koksluttid, genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen. **Denna inställning är endast disponibel om förvärmning av ugnen inte förutses i vald funktion.**



Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 19:20). För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:

1. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på klockslaget för koksluttid.
2. tryck på knappen för att välja parameter: koksluttid blinkar.
3. Fördröj koksluttiden genom att vrida på "Navigationsratten" tills önskat värde visas.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen .
5. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen .
6. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen för att starta tillagningen. Ugnen kommer sedan att starta tillagningen efter en beräkning av väntetid, så att tillagningen är klar på det förinställda klockslaget (t ex om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas, och koksluttiden ställs in på 20:10, kommer ugnen att starta tillagningen kl 19:50).

OBSERVERA: under väntetiden går det att starta tillagningen när som helst genom att vrida på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och trycka på knappen .

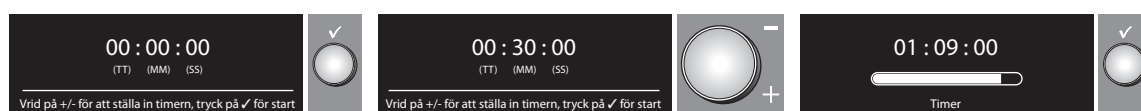
Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffektnivå, tillagningstid) genom att göra så som beskrivits i föregående avsnitt.

INDIKATION FÖR EFTERVÄRME I UGNEN



Då tillagningen är avslutad, eller då ugnen stängs av, och temperaturen i ugnen är över 50 °C, visas på displayen en kylningsstapel som visar den temperatur som fortfarande finns i ugnen, och stapeln indikerar att kylning pågår. Då eftervärmningen når 50 °C, visas nuvarande klockslag på displayen.

ÄGGKLOCKA

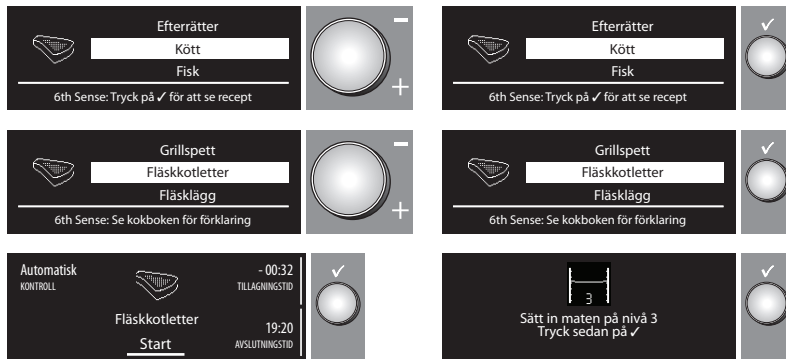


Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t ex pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 1 timme och 30 minuter.

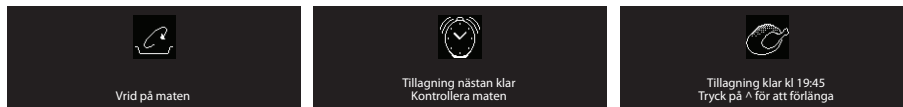
1. Med ugnen avstängd, tryck på knappen : På displayen visas "00:00:00".
2. Vrid på "Navigationsratten" för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på knappen för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "00:00:00" i displayen och en ljudsignal hörs. Då kan du förlänga koktiden, enligt ovan, eller stänga av äggklockan genom att trycka på knappen (på displayen visas nuvarande klockslag).

RECEPT

Tack vare "6th Sense"-tekniken, kan du använda 30 förinställda recept med perfekt funktion och tillagningstemperatur. Du behöver bara följa receptet vad gäller ingredienser och förberedning av rätten. Sedan följer du bara dessa instruktioner:



1. Välj "RECEPT" genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan.
3. Bekräfta vald rätt med hjälp av knappen (✓).
4. Välj önskat recept genom att vrida på "Navigationsratten".
5. Bekräfta genom att trycka på knappen (✓): på displayen visas en indikativ koktid.
6. För in maträtten och vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen (✓).
7. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen (✓) för att starta tillagningen. För att fördröja tillagningen, se avsnittet ovan.



Anmärkningar: somliga maträtter skall vändas eller röras om efter halva koktiden: en ljudsignal lyder då från ugnen och på displayen visas den typ av ingrepp du behöver utföra.

Den koktid som visas i displayen är endast indikativ: den kan förlängas automatiskt under tillagningen.

Strax innan tillagningstiden är slut, signalerar ugnen att du skall kontrollera att rätten är i den tillagningsnivå som du föredrar. Om detta inte skulle vara fallet kan du förlänga koktiden manuellt genom att vrida på "Navigationsratten".

KÖTTERMOMETER

Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innertemperatur på din maträtt, mellan 0 °C och 100 °C, för att garantera perfekt tillagningsresultat.

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

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

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

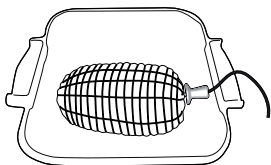


Bild 1

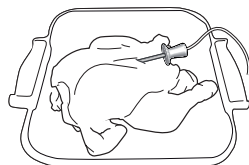


Bild 2

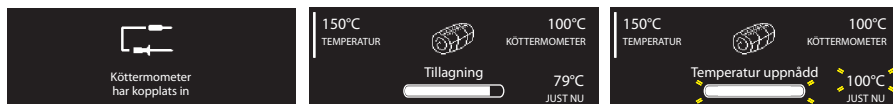
Recept för kötttermometer

1. Välj "Recept för kötttermometer" genom att vrida funktionsratten till dess symbol.
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan och bekräfta med knappen (✓) (OK).
OBSERVERA: Om du väjer "annat" kan du själv föra in alla tillagningsparametrar. För andra recept kan du endast ändra vissa parametrar.
3. Koppla kötttermometern, sätt in maträtten och vrid på "Navigationsratten" tills pilen står framför "Start" och tryck sen på knappen (✓).
OBSERVERA: Om kötttermometern inte är korrekt insatt kommer ett meddelande upp på displayen som visar att du måste föra in den korrekt. Annars kan du starta ugnen genom att trycka på knappen (✓), och då startar ett vanligt program utan tidsbestämning.



Om köttermometern är korrekt införd visas på displayen en bekräftelse under tre sekunder, och sedan visas en bildskärm med alla parametrar om tillagningen, inklusive den om innertemperatur på köttet.




Då inställd temperatur är uppnådd visas ett blinkande meddelande under tre sekunder. Då tiden gått ut kan du förlänga tillagningstiden genom att vrida på "Navigationsratten" mot tecknet +. På detta vis fortsätter tillagningen på traditionellt vis och under obestämd tidsrymd. Om detta inte sker, kommer ugnen att vänta i 10 minuter, och sedan gå i stand-by, och det går då inte längre att förlänga tillagningstiden.



Det går att använda köttermometern även med funktionerna ÖVER/UNDERVÄRME, ÖVER/UNDERV. +FLÄKT, VARMLUFT, TURBOGRILL och MAXI COOKING. Om köttermometern inte är införd pågår tillagningen som vanligt, annars visar på displayen att den kopplats in. Meddelandet visas i 3 sekunder, sedan kommer ugnen att fortsätta som om inställningen var "annat" så som beskrivits ovan.






INSTÄLLNINGAR

1. För att ändra vissa parametrar på displayen, välj "INSTÄLLNINGAR" från huvudmenyn genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Bekräfta med knappen : på displayen visas de parametrar som du kan ändra (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
3. Välj den inställning du vill ändra genom att vrida på "Navigationsratten".
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Följ instruktionerna på displayen för att ändra parametern.
6. Tryck på knappen ; ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.












OBSERVERA: då ugnen är avstängd, och funktionen EKOLÄGE är inställd (energibesparing), kommer displayen att slockna efter ett par sekunder. Om funktionen däremot inte är aktiv (OFF), kommer endast displayens ljusstyrka att reduceras en aning.

KNAPPSPÄRR (KEY-LOCK)







Denna funktion gör det möjligt att spärra knappar och rattar på kontrollpanelen.

Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst 3 sekunder för att aktivera knappspärren. När funktionen aktiveras är knapparnas funktioner spärrade och på displayen visas ikonen . Denna funktion kan aktiveras även under tillagning. För att stänga av funktionen, repetera enligt ovan. Med knappspärren inkopplad kan du stänga av ugnen genom att vrida ratten till 0 (noll). Då måste du däremot ställa in förutvarande funktion på nytt.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	OFF	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbvärma ugnen.
	ÖVER-/UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. 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. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter (max 3) som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t ex: fisk, grönsaker, kakor). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar, och den 1:a, 3:e och 5:e för tillagning på tre falsar. Du behöver inte förvärma ugnen.
	ÖVER/UNDERV. +FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	SPECIAL	Se SPECIALFUNKTIONER.
	INSTÄLLNINGAR	För att ändra displayens inställningar (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
	RECEPT	För att välja 30 olika förprogrammerade recept (se bifogad receptsamling). Ugnen ställer automatiskt in optimal temperatur, funktion och koktid. Det är viktigt att du följer de instruktioner för förberedelse, tillbehör och nivålagen som står i receptsamlingen.
	TERMOMETER-RECEPT	För att välja 7 tillagningssätt för olika typer av kött. Ugnen ställer automatiskt in optimal innetemperatur för maträtter, och optimal temperatur på ugnen för tillagningen. Dessa värden visas i följd i den specifika tillagningstabellen, men det går att ändra dem för hand inom en förutbestämd tidsintervall. För korrekt insättning och användning av kotttermometern, läs noggrant kapitlet härom. Placera köttet på den 3:e ugnsfasen på en ungspanna placerad på gallret, eller direkt i den medföljande långpannan. Du behöver inte förvärma ugnen. Under tillagningen kan du öppna ugnsluckan för att kontrollera köttet eller tillsätta buljong, men se till att du inte rör vid kotttermometern.
	GENVÄGAR	För att direkt komma åt de 10 mest använda funktionerna. För att ändra inställning på en önskad funktion, se avsnittet "VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION".



SPECIALFUNKTIONER

	TINAR UPP	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex: kött, friterade saker, pajer). Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
	JÄSNING	För att få optimal jäsnings av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningsens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 50 °C. Placera degen på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	BEKVÄMLIGHET	För att tillaga färdig mat som förvarats i rumstemperatur eller i kyldisk (kakor, vätskefyllningar för tårtor, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt; kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Följ instruktionerna på matförpackningen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen.
	FRYST MAT	Lasagne
		Pizza
		Äppelstrudel
		Pommes frites
		Bröd
	Custom	Det går att ställa in en temperatur mellan 50 och 250 °C för att tillaga andra typer av produkter.

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		-	2 / 3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Nivå 4: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	3	160-200	35-90	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Nivå 4: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Småkakor		-	3	170-180	20-45	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	160-170	20-45	Nivå 4: galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
Petit-chouer		-	3	180-200	30-40	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	35-45	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	35-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
Maränger		-	3	90	110-150	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	90	140-160	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	90	140-160	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
Bröd / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	190-250	25-50	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	190-250	25-50	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		-	3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-60	Nivå 4: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-60	Nivå 5: tårtform på galler Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt + tårtform
















Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Vol-au-vent / Smördegbröd		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	3	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lasagne / Ugnsbakad pasta / Cannelloni / Gratänger		-	3	190-200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		-	3	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon / Gås 3 kg		-	3	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		-	5	Hög	3-5	Galler
Rostat bröd		-	3-4	Medel	20-30	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 3: långpanna med vatten
Fisk i skivor, filéer		-	4-5	Medel-Hög	15-30	Nivå 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 4: långpanna med vatten
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	1-2	Medel	55-70	Nivå 2: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 1: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 Kg		-	1-2	Hög	60-80	Nivå 2: roterande grillspett Nivå 1: långpanna med vatten
		-	3	Medel	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg / Fläsklägg		-	3	Medel	45-55	Långpanna eller bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	Hög	10-15	Ugnsfast form på galler
Gratinerade grönsaker		-	1-4	200	50-100	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	45-100	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler


Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fryst pizza		-	3	Auto	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		-	1-4	Auto	15-20	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nivå 5: ugnsfast form på galler
						Nivå 3: långpanna eller bakplåt
						Nivå 1: ugnsfast form på galler
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nivå 5: ugnsfast form på galler
						Nivå 4: långpanna eller bakplåt
				Nivå 3: långpanna eller bakplåt		
				Nivå 1: ugnsfast form på galler		

RECEPT FÖR KÖTTERMOMETER

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Föreslagen temperatur på kötttermometer (°C)
Rostbiff, blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Rostbiff, medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Rostbiff, välstekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Ugnstek kalkon	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Ugnsstekt kyckling	Auto	-	3	205	50-70	83
Fläskstek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvstek	Auto	-	3	170	60-90	68
Kött a la minute	Auto	-	3	200	-	45-90

Tabell över testade recept (i enlighet med regelverket IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 och DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	20-30	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
		-	1-3-5	160	35-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Två äppelpaj (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Nivå 4: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Rostat bröd (Toast)		-	5	Hög	3-5	Galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)		-	5	Hög	20-30	Nivå 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 4: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	55-65	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Nivå 3: galler Nivå 2: långpanna med vatten (fyll på vid behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	170	45-55	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna

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

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

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 nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- Kakor med våta toppningar (ostkakor eller fruktkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV. +FLÄKT". Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på bottnen 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 matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta 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 bottnen. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningfunktion

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

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



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

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



FARE

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



ADVARSEL

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

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

- Apparatet må alltid frakobles 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 stikkontakten.
- 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 stikkontakten.
- 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 nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

INSTALLASJON

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

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

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

GENERELLE RÅD

Før bruk:

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

Under bruk:


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

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

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

Avfallsbehandling av apparatet

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

Energisparing

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

SAMSVARERKLÆRING

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

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke:

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGJØRING

! ADVARSEL

- **Bruk aldri damprenngjøringsapparater.**
- **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.

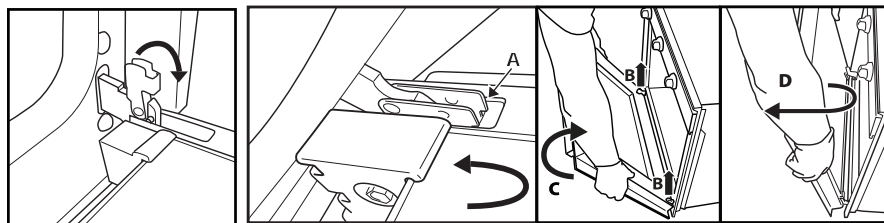


Fig. 1

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.

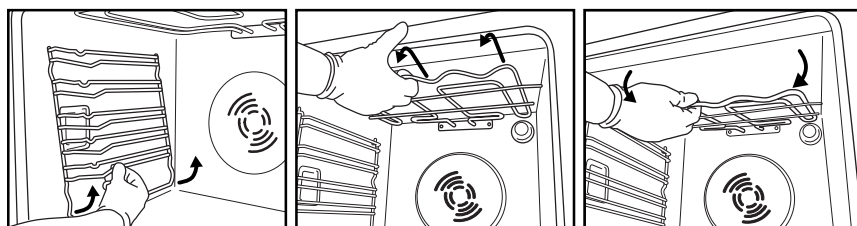


Fig. 3

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.

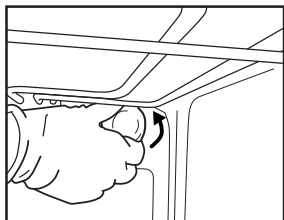


Fig. 6

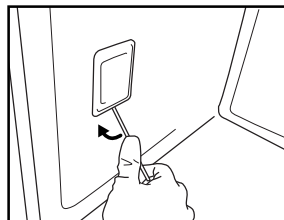


Fig. 7

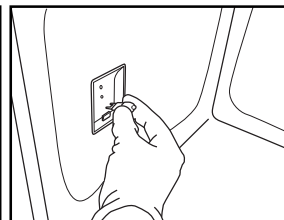


Fig. 8

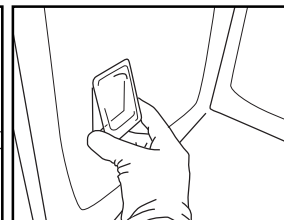


Fig. 9

MERK:

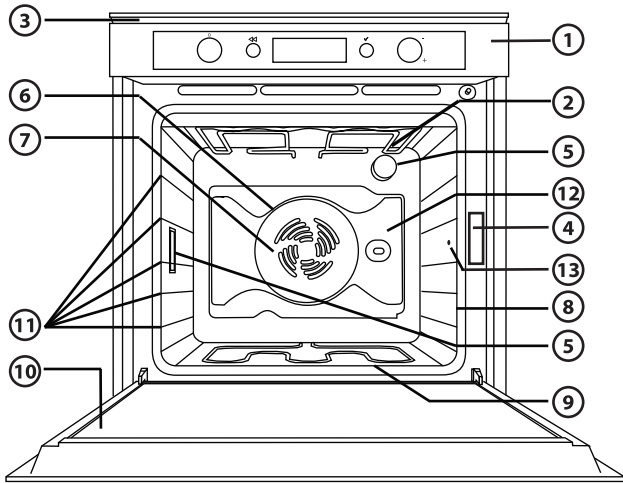
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

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. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Grillspidd (noen versjoner)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes stilling (nivånummeret er vist foran på ovnen)
12. Bakpanel
13. Tilkobling steketermometer

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen vil varmeelementene koble seg ut.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

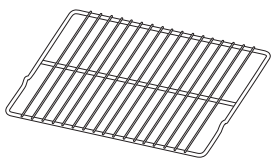


Fig. A

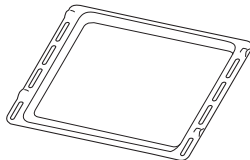


Fig. B

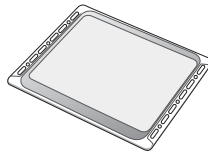


Fig. C

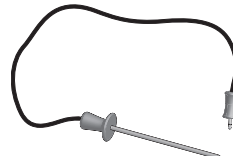


Fig. D

- A. RIST (1):** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE (1):** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. BAKEBRETT (2):** Brukes til steking av brød og kaker, men også til stek, bakt fisk osv.
- D. STEKETERMOMETER:** Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Fra kundeservice kan man kjøpe annet tilbehør separat.

PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

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

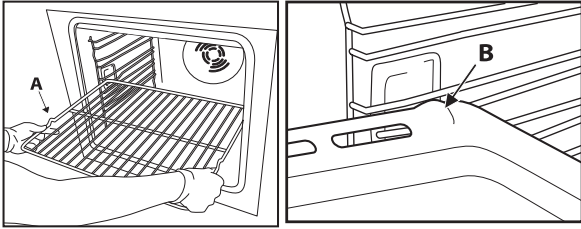
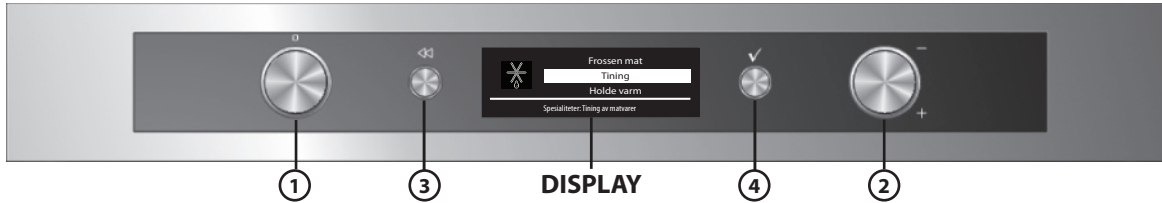


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERER

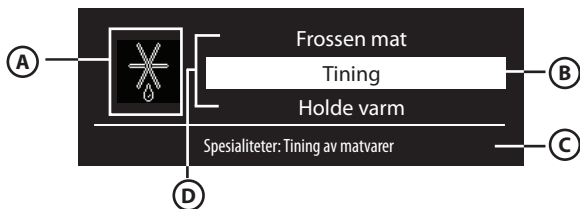


1. **FUNKSJONSBRYTER:** på/av og valg av funksjoner
2. **NAVIGERINGSBRYTER:** navigering i menyen, regulering av forhåndsinnstilte verdier
3. **TAST** (⏪): for å komme tilbake til foregående skjermbilde
4. **TAST** (✓): for å velge og bekrefte innstillingene

LISTE OVER FUNKSJONER

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

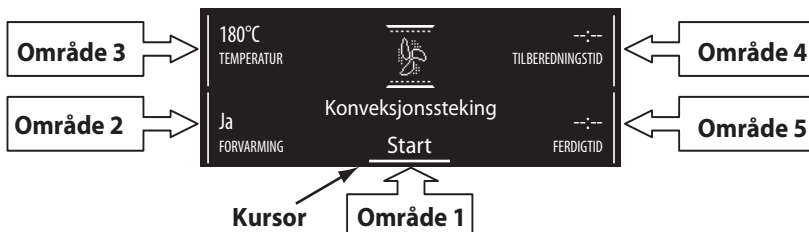
Undermenyene vil være tilgjengelige og velgbare ved å plassere bryteren på funksjonene GRILL, SPESIALFUNKSJONER, INNSTILLINGER, OPPSKRIFTER og HURTIGVALG.



- A. Symbolet for funksjonen vil fremheves
- B. Den fremhevede funksjonen kan velges ved å trykke på (✓)
- C. Beskrivelse av den fremhevede funksjonen
- D. Ytterligere funksjoner som er tilgjengelige og kan velges.

DETALJER OM FUNKSJONENE

Etter at man har valgt ønsket funksjon, vil displayet vise ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen





For å bevege seg gjennom de forskjellige områdene, vrir man på Navigeringsbryteren: kursoren flytter seg til de verdiene som kan endres i den rekkefølgen som ble beskrevet over. Trykk på tasten (✓) for å velge verdien, endre den ved å vri på Navigeringsbryteren og bekreft med tasten (✓).

FØRSTE GANGS BRUK - VELGE SPRÅK OG STILLE KLOKKEN



For å bruke ovnen korrekt, må man første gang den tas i bruk velge ønsket språk og stille inn riktig tid.

Gå frem på følgende måte:

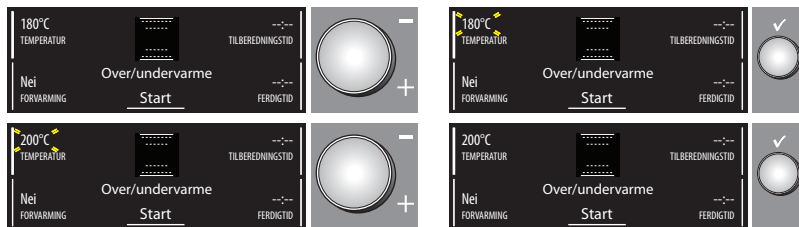
1. Drei Funksjonsbryteren til hvilken som helst stilling: displayet vil vise en liste over de første tre tilgjengelige språkene.
2. Drei på Navigeringsbryteren for å løpe gjennom listen.
3. Når ønsket språk er blitt fremhevet, trykker du på  for å velge det. Etter at språket er valgt, vil displayet vise et blinkende 12:00.
4. Still klokken ved å dreie på Navigeringsbryteren.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

VALG AV STEKEFUNKSJONER







1. Hvis ovnen er slått av, dreier du på Funksjonsbryteren: på displayet vises stekefunksjonene og tilhørende undermenyer. **MERK: se liste med beskrivelse av funksjonene i tabellen i side 32 og i side 33.**
2. I undermenyen kan man utforske de forskjellige mulighetene ved å dreie på Navigeringsbryteren: den valgte funksjonen vil vises i hvitt midt på displayet. For å velge den, trykker du på tasten .
3. Stekeinnstillingene vil vises på displayet. Hvis de forhåndsvalgte verdiene er de man ønsker, dreier man Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på Start og trykker deretter på tasten . Ellers går man frem som vist under for å endre dem.

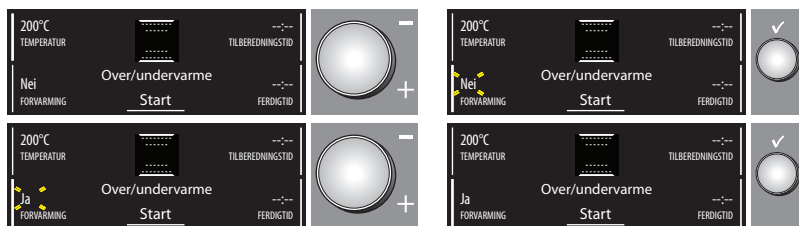
INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL





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

1. Forsikre deg om at kursoren er plassert på temperaturverdien (område 3); trykk på tasten  for å velge parameteret som skal endres: Verdiene for temperaturen vil blinke.
2. Innstill ønsket verdi ved å dreie på Navigeringsbryteren og trykk på tasten  for å bekrefte.
3. Drei Navigeringsbryteren til kursoren befinner seg på Start og trykk så på tasten .
4. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på tasten  for å starte tilberedningen.
Den innstilte temperaturen kan endres også under steking ved å gå frem på samme måte.
5. Når tilberedningen er avsluttet, vil den vises en melding om endt tilberedning. Det er nå mulig å slå av ovnen ved å dreie Funksjonsbryteren på 0 (null), eller å fortsette steking enda litt til ved å dreie Navigeringsbryteren med urviseren. Når ovnen slås av, vil displayet vise en avkjølingssøyle som indikerer temperaturen i ovnen.

FORVARMING AV OVNSROMMET



Dersom man ønsker å forvarme ovnen før maten settes inn, må man endre forvalget av ovnen på følgende måte:

1. Drei på Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på forvarming.
2. Trykk på tasten  for å velge parameter: ordet Nei vil blinke.
3. Endre parameteret ved å dreie på Navigeringsbryteren: displayet vil vise Ja.
4. Bekreft valget ved å trykke på tasten .

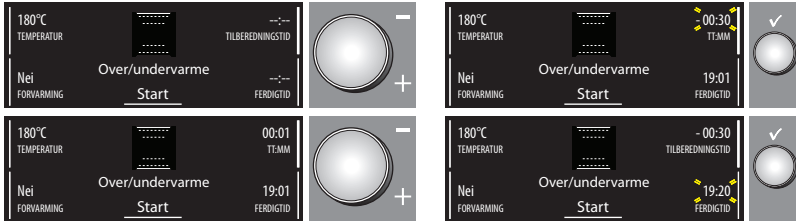
HURTIG FORVARMING



Dersom man ønsker hurtig forvarming av ovnen, må man gå frem på følgende måte:

1. Velg funksjonen hurtig forvarming ved å dreie på Funksjonsbryteren.
2. Bekreft med tasten : innstillingene vil vises på displayet.
3. Dersom den foreslåtte temperaturen svarer til den du ønsker, dreier du Navigeringsbryteren slik at kursoren plasseres på Start og trykker så på tasten . For å endre den, må du gå frem som forklart tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge statisk funksjon . Man kan nå sette inn maten og starte steking.
4. Dersom du ønsker å innstille en annen stekefunksjon, dreier du på Funksjonsbryteren og velger ønsket funksjon.

INNSTILLING AV STEKETID

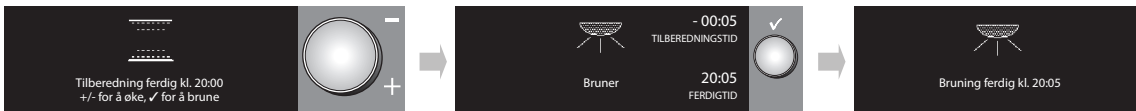


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

1. Innstill funksjonen ved å dreie på Navigeringsbryteren til kursoren befinner seg på TILBEREDNINGSTID.
2. Trykk på tasten for å velge parameter. "00:00" blinker på displayet.
3. Verdien endres ved å dreie på Navigeringsbryteren til du ser ønsket steketid.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .

BRUNING

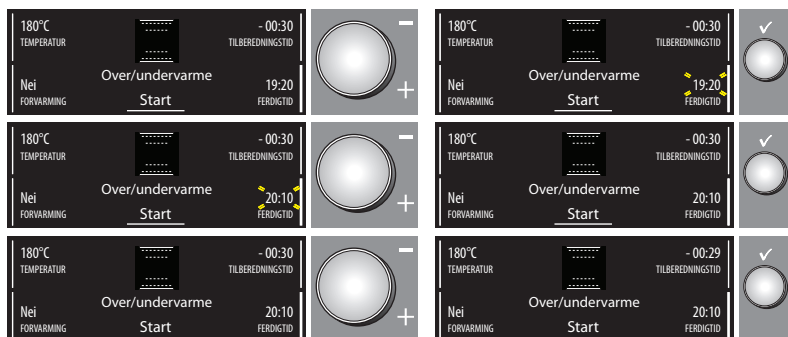
Når steking er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.



Når steketiden er over, vil displayet vise "+/- for forleng. ✓ for brunng". Når man trykker på tasten , vil ovnen starte en bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres en gang.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START

Det er mulig å innstille tidspunktet for endt tilberedning og velge forsinket start av ovnen på opptil 23 timer og 59 minutter fra innstillingstidspunktet. Dette er kun mulig etter å ha innstilt steketiden. **Denne innstillingen kan velges kun dersom den valgte funksjonen ikke inneholder forvarming av ovnen.**



Etter at man har innstilt steketiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 19:20). For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Plasser kursoren på tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren.
2. Trykk på tasten for å velge parameter: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved å dreie på Navigeringsbryteren til du oppnår ønsket verdi.
4. Verdien bekreftes ved å trykke på tasten .
5. Drei på Navigeringsbryteren til kursoren står på START og trykk så på tasten .
6. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på tasten for å starte tilberedningen. Ovnen vil starte steking etter et visst tidsrom, beregnet slik at steking avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis man for eksempel skal steke mat som trenger 20 minutter tilberedning og man innstiller tidspunktet 20:10, vil ovnen starte steking klokken 19:50).

MERK: under ventetiden er det likevel mulig å starte stekesyklusen ved å dreie på Navigeringsbryteren til kursoren står på Start og deretter trykke på tasten .

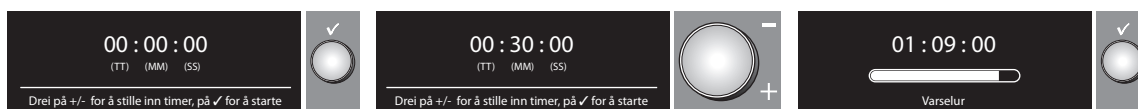
Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, steketid) slik som beskrevet tidligere.

INDIKASJON PÅ RESTVARME I OVNE



Når steking er avsluttet eller når ovnen er slått av og temperaturen i ovnsrommet er over 50°C, vil displayet vise temperaturen i ovnen på det tidspunktet og søylen som viser at avkjøling pågår. Når restvarmen kommer ned i 50°C, vil displayet igjen vise riktig tid.

STOPPEKLOKKE



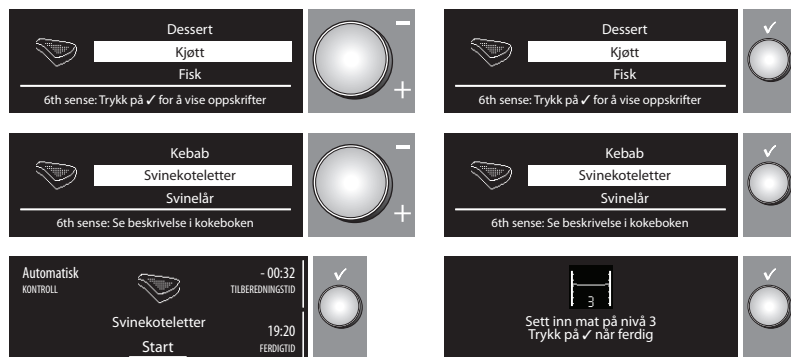
Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og er nyttig for eksempel for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

1. Trykk på tasten mens ovnen er slått av: På displayet vises "00:00:00".
2. Vri på Navigeringsbryteren for å velge ønsket tidsinnstilling.
3. Trykk på tasten for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, vil displayet vise "00:00:00" og det vil høres et lydsignal. Det er nå mulig enten å forlenge tiden, ved å gå frem som beskrevet over, eller å koble ut stoppeklokken ved å trykke på tasten (på displayet vises riktig tid).

OPPSKRIFTER

Takket være 6th sense-teknologien, er det mulig å benytte 30 oppskrifter forhåndsinnstilt med korrekt funksjon og ideell steketemperatur.

Man må kun holde seg til menyen når det gjelder ingredienser og fremgangsmåte. Forøvrig gjør man på følgende måte:



1. Velg **OPPSKRIFTER** ved å dreie på Funksjonsbryteren.
2. Velg retten du vil lage blant de som foreslås.
3. Bekreft matretten med tasten .
4. Velg ønsket oppskrift ved å dreie på Navigeringsbryteren.
5. Bekreft ved å trykke på tasten : displayet vil vise veiledende steketid.
6. Sett inn maten og dreier Navigeringsbryteren til kursoren står på Start. Deretter trykker du på tasten .
7. Displayet vil foreslå hvilket nivå maten skal settes inn på. Utfør operasjonen og trykk på tasten for å starte tilberedningen. For å utsette tilberedningen, se over.



MERK: noen matretter må røres i eller snus når halve tilberedningstiden er gått: ovnen avgir et pipesignal og displayet viser hvilken operasjon man har bedt om.

Steketiden som ble vist til å begynne med er kun veiledende: den kan forlenges automatisk under tilberedningen.

Litt før steketiden er omme, vil ovnen be om at man kontrollerer at matretten er stekt så mye som du ønsker. Hvis den ikke er det, er det mulig å forlenge steketiden manuelt ved å dreie på Navigeringsbryteren.

STEKETERMOMETER

Det medfølgende steketermometeret gjør at man under tilberedningen kan måle nøyaktig temperatur inni maten, mellom 0° og 100°C, for å oppnå korrekt steking.

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

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

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

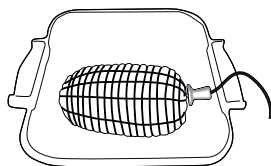


Fig. 1

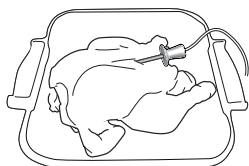


Fig. 2

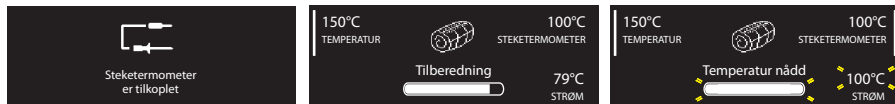
Oppskrifter med steketermometer

1. Velg "Oppskrifter med steketermometer" ved å dreie funksjonsbryteren til tilsvarende symbol.
 2. Velg matrett blant de som foreslås, og bekreft med tasten (OK).
MERK: ved å velge "annet" gjør funksjonen det mulig å velge alle ønskelige parametre. Med de andre oppskriftene kan kun noen av dem velges.
 3. Koble til termometeret, sett inn maten og dreier Navigeringsbryteren til kursoren står på Start og trykk deretter på tasten .
- MERK:** hvis ikke termometeret er blitt tilkoblet, vil displayet vise en melding hvor du blir bedt om å sette det inn. I motsatt fall, trykker du på tasten . Ovnen vil sette igang en tradisjonell tilberedningsyklus på ubestemt tid.



Dersom termometeret er blitt riktig tilkoblet, vil displayet vise en bekreftende melding i tre sekunder. Deretter vises alle tilberedningsparametrene, samt temperaturen inni kjøttet, slik den er blitt målt av termometeret.




Når den fastsatte verdien inni matvaren er nådd, vil displayet vise en melding om dette som blinker i 3 sekunder. Når tiden er ute, blir du spurt om du ønsker å forlenge tilberedningstiden ved å dreie Navigeringsbryteren mot tegnet +. På denne måten vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis og på ubestemt tid. Hvis ikke dette skjer, vil ovnen vente i 10 minutter. Deretter kobler den seg ut og det vil ikke være mulig å forlenge tilberedningen.



Det er mulig å benytte termometeret også med funksjonene OVER/UNDERVARME, KONVEKSJONSSTEKING, VARMLUFT, TURBOGRILL og MAXI TILBEREDNING. Dersom ikke termometeret er satt i, vil tilberedningen fortsette på tradisjonelt vis. Ellers vil displayet vise en melding om at tilkoblingen har funnet sted. Meldingen vil vises i 3 sekunder. Deretter vil ovnen oppføre seg som om man hadde valgt funksjonen "annet", som ble nevnt over.






INNSTILLINGER

1. For å endre noen parametre på displayet, velger du INNSTILLINGER fra hovedmenyen ved å dreie på Funksjonsbryteren.
2. Bekreft med tasten : displayet vil vise de parametrene som er mulig å endre (språk, volum på lydsignal, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
3. Velg innstillingen som skal endres ved å dreie på Navigeringsbryteren.
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Følg indikasjonene på displayet for å endre parameteret.
6. Trykk på tasten ; melding om at operasjonen er bekreftet vil vises på displayet.












MERK: når ovnen er slått av og funksjonen ECOMODE (energisparing) er aktivert (ON), vil displayet slukke etter noen sekunder. Hvis derimot funksjonen ikke er aktivert (OFF), vil bare lysstyrken på displayet reduseres etter noen sekunder.

TASTSPERRE (KEY-LOCK)







Med denne funksjonen kan man blokkere bruken av tastene og bryterne på kontrollpanelet.

Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder. Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene og displayet vil vise en melding og et symbol . Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastsperreren er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved å dreie bryteren på 0 (null). I dette tilfellet må man imidlertid gjeninnstille funksjonen som ble valgt tidligere.

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF	For å avbryte steking og slå av ovnen.
	HURTIG FORVARMING	For rask forvarming av ovnen.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på et eneste nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, salte paier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	GRILL	For å grille kotoletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke 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. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke eventuelt grillspyd.
	VARMLUFT	Tilberedning på flere nivåer (maks. 3) av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker). uten at matvarene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	KONVEKSJONSSTEKING	For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på et enkelt nivå. Bruk 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	SPELALITETER	Se SPESIALFUNKSJONER.
	INNSTILLINGER	For å innstille displayet (språk, volum på lydnivå, lysstyrke på display, riktig tid, energisparing).
	OPPSKRIFTER	For å velge 30 forskjellige forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftssamling). Ovnen vil automatisk innstille optimal temperatur, funksjon og steketid. Det er viktig at man nøyaktig følger rådene om tilberedning, tilbehør og rillenummer som er oppgitt i oppskriften.
	OPPSKR/STEKETERMO	For å velge 7 optimale tilberedningsmåter for forskjellige kjøttkategorier. Ovnen vil automatisk innstille temperaturen i det ferdigsteke kjøttet for den valgte kjøttkategorien og den ideelle steketemperaturen i ovnen. Disse verdiene er oppgitt under i steketabellen, men det er også mulig å endre begge manuelt innen et bestemt tidsrom. Se instruks for isetting og bruk av steketermometeret i kapittelet som omhandler dette. Plasser kjøttet på 3. rille. Benytt et bakebrett som plasseres på grillen eller den medfølgende langpannen. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det er mulig å åpne døren til ovnen under tilberedningen, for å kontrollere kjøttet eller tilsette kraft. Pass imidlertid på at du ikke rører steketermometeret.
	SNARVEIER	For direkte tilgang til de 10 mest brukte funksjonene. For å endre innstillingene til ønsket funksjon, se avsnittet VALG AV STEKEFUNKSJONER.


SPECIALFUNKSJONER

	TINER	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65°C.
	HEVER	For å oppnå en optimal heving av søt og salt deig. For å sikre en korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 50°C. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	OVER/UNDERVARME	For tilberedning av ferdigmat, oppbevart ved romtemperatur eller i kjøledisk (kjuks, kakefyll, muffins, pastaretter og brød). Funksjonen tilbereder alle matretter raskt og forsiktig. Den kan også benyttes til gjenoppvarming av tilberedt mat. Følg anvisningene på emballasjen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	MAXI TILBEREDNING	For steking av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	FROSSEN MAT	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Pommes frites
		Brød
	Kundetilpass.	Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250°C for å tilberede andre typer produkter.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		-	2 / 3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	3	160-200	35-90	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Bignè		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Marengs		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	25-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		-	3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-60	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-60	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
		-	1-3-5	180-190	45-60	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
















Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		-	3	190-200	20-30	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist
		-	1-3-5	180-190	20-40	Rille 5: panne på rist
		Rille 3: panne på rist				
Rille 1: langpanne eller bakebrett						
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		-	3	190-200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun / gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist
Ovnsstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Panne på rist
Ristebrød		-	5	Høy	3-5	Rist
Fiskefileter / -koteletter		-	3-4	Middels	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		-	4-5	Middels-høy	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 4: langpanne med vann
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	1-2	Middels	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
			-	1-2	Høy	60-80
					Rille 1: langpanne med vann	
Roastbiff, blodig 1 kg		-	3	Middels	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår / skanker		-	3	Middels	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	3	Høy	10-15	Panne på rist
Lasagne & kjøtt		-	1-4	200	50-100	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		-	1-4	200	45-100	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		-	1-4	180	30-50	Rille 4: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist


Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Langpanne/bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist

OPPSKRIFTER MED STEKETERMOMETER

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur målt av steke-termometer (°C)
Roastbiff, blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbiff, middels	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbiff, godt stekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Kalkunstek	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Stekt kylling	Auto	-	3	205	50-70	83
Svinestek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvestek	Auto	-	3	170	60-90	68
Kjøtt, med valgt stekegrad	Auto	-	3	200	-	45-90

Tabell over utprøvde oppskrifter (iht. standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07)

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Kjeks av mørdeig (Shortbread)		-	3	170	20-30	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	20-30	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkaker (Small cakes)		-	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	30-40	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
		-	1-3-5	160	35-45	Rille 5: panne på rist Rille 3: bakebrett Rille 1: langpanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sukkerbrød uten fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
To eplekaker (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	1-4	175	75-95	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Ristet brød (Toast)		-	5	Høy	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	5	Høy	20-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: langpanne med vann
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Eplekake, kake i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	55-65	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinestek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Rille 3: rist
						Rille 2: langpanne med vann (fyll på ved behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat kake (Flat cake)		-	3	170	40-50	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	170	45-55	Rille 4: bakebrett Rille 1: langpanne

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

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

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Hvordan man leser steketabellen

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

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

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

Kaker

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

Kjøtt

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

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

Pizza

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

Hevefunksjon

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

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

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



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



FARE

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



ADVARSEL

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

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

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

Bortskaffelse af husholdningsapparater

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

OPSTILLING

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

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

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

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

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

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

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

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

Under brug:


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

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

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

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (C) (E)

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

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op:

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

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

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

SERVICE

Før Service kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGØRING



ADVARSEL

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

Ovnens yderside

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

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

Ovnens inderside

VIGTIGT: brug ikke skure-/metalsvampe eller skraber 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.

VEDLIGEHODELSE

! ADVARSEL

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

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

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

Genmontering af døren:

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

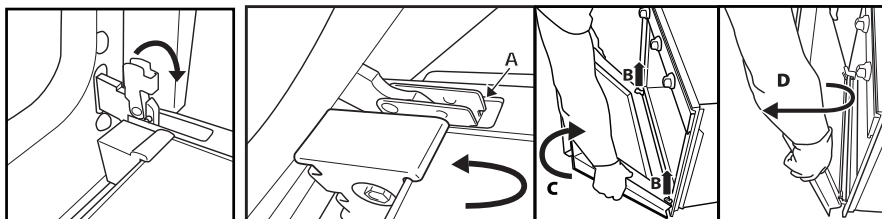


Fig. 1

Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

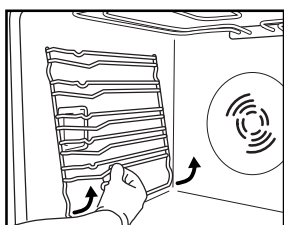


Fig. 3

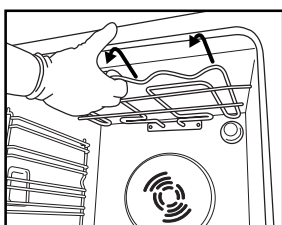


Fig. 4

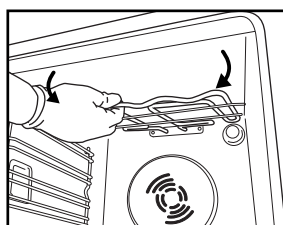


Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

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

Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

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

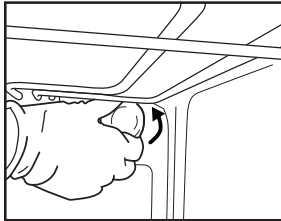


Fig. 6

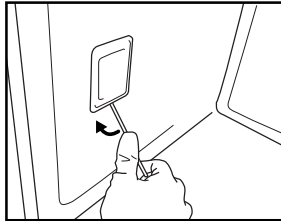


Fig. 7

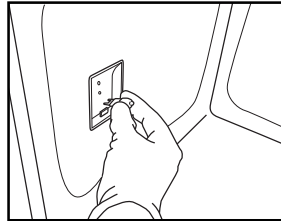


Fig. 8

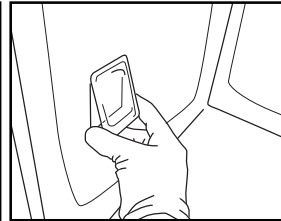


Fig. 9

BEMÆRK:

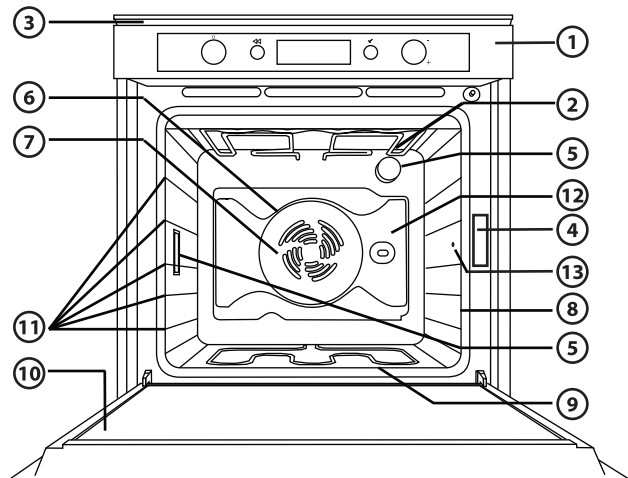
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pærene kan købes hos Service.

VIGTIGT:

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

VEJLEDNING I BRUG AF 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. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (afhængigt af model)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovns forkant)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af kødtermometer

BEMÆRK:

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

MEDFØLGENDE TILBEHØR

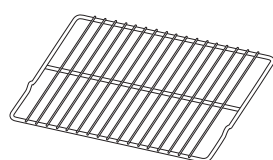


Fig. A

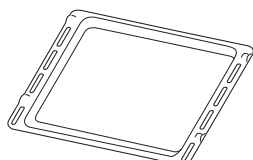


Fig. B

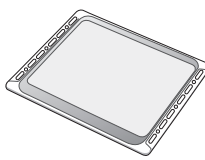


Fig. C

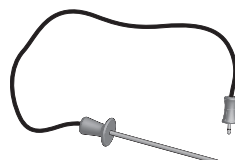


Fig. D

- A. RIST (1):** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. DRYPPEBAKKE (1):** Dryppebakken anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grøntsager, focacciaboller el. lign.
- C. BAGEPLADE (2):** Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.
- D. KØDTERMOMETER:** Kødtermometeret måler madvarens kerntemperatur under tilberedningen.

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Når tilbehørsdelene bradepande og bageplade sættes i ovnen, skal fremspringet "B" på den flade del i siden vende opad (Fig. 2).

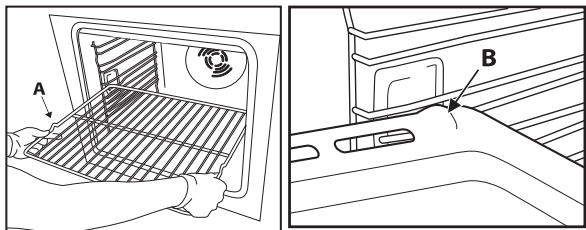
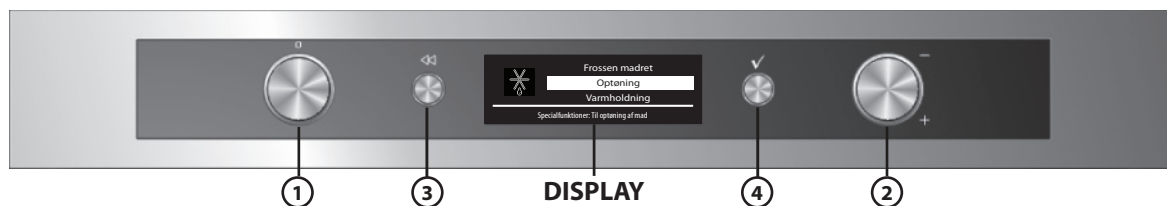


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION

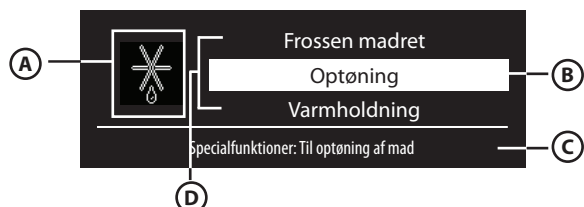


1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
3. **TASTEN** (↶): til at vende tilbage til det foregående skærbillede
4. **TASTEN** (✓): til at vælge og bekræfte indstillingerne

LISTE OVER FUNKTIONER

Når funktionsknappen drejes til en hvilken som helst position, aktiveres ovnen: Displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer for den enkelte funktion.

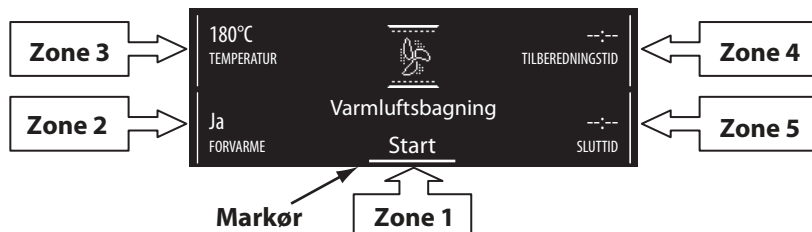
Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER, OPSKRIFTER og HURTIGVALG.



- A. Symbol for den fremhævede funktion
- B. Fremhævet funktion, valgbar ved tryk på (✓)
- C. Beskrivelse af den fremhævede funktion
- D. Yderligere tilgængelige og valgbare funktioner.

DETALJER OM FUNKTIONEN

Når den ønskede funktion er valgt, viser displayet yderligere indstillinger og detaljer for den valgte funktion



Drej navigeringsknappen for at navigere gennem de forskellige zoner: Markøren flytter sig til de værdier, der kan ændres, i ovenstående rækkefølge. Tryk på tasten (✓) for at vælge værdien, vælg en ny værdi med navigeringsknappen, og bekræft værdien med tasten (✓).

FØRSTE GANGS BRUG - VALG AF SPROG OG INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Første gang der tændes for ovnen, skal det ønskede sprog vælges, og klokkeslættet skal indstilles, for at ovnen kan fungere korrekt.

Gå frem på følgende måde:

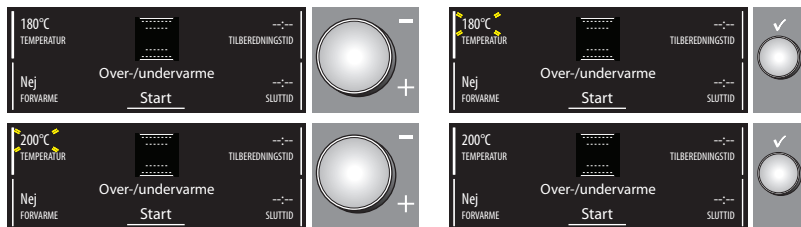
1. Drej funktionsknappen til en hvilken som helst position: Displayet viser listen over de første tre tilgængelige sprog.
2. Drej navigeringsknappen for at bladre i listen.
3. Når det ønskede sprog vises, trykkes der på for at vælge det. Når sproget er valgt, blinker 12:00 på displayet.
4. Indstil klokkeslættet ved at dreje navigeringsknappen.
5. Tryk på for at bekræfte indstillingen.

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen, hvis ovnen er slukket. Displayet viser tilberedningsfunktionerne og de tilhørende undermenuer. **BEMÆRK: Se tabellen på side 51 og på side 52 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.**
2. Drej navigeringsknappen for at se de forskellige tilgængelige muligheder i undermenuen: Den valgte funktion bliver fremhævet i hvidt midt på displayet. Tryk på tasten for at vælge den.
3. Tilberedningsindstillingerne vises på displayet. Hvis de forvalgte værdier svarer til de ønskede værdier, drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten . Hvis den forvalgte værdi ikke ønskes, skal værdierne ændres som beskrevet herunder.

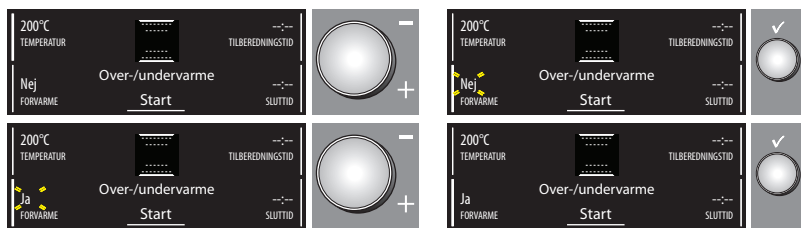
INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT



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

1. Kontrollér, at markøren er anbragt ud for temperaturen (zone 3). Tryk på tasten for at vælge den parameter, der skal ændres: Værdierne for temperatur blinker.
2. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje navigeringsknappen, og tryk på tasten for at bekræfte.
3. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for "Start", og tryk på tasten .
4. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten for at starte tilberedningen. Den indstillede temperatur kan også ændres under tilberedningen som beskrevet herover.
5. Der vises en meddelelse, når tilberedningen er færdig. Der kan nu slukkes for ovnen ved at dreje funktionsknappen til 0 (nul), eller tilberedningstiden kan forlænges ved at dreje navigeringsknappen med uret. Når der slukkes for ovnen, viser displayet afkølingssøjlen, der angiver temperaturen i ovnrummet.

FORVARMNING AF OVNRUMMET



Hvis ovnen skal forvarmes, før retten sættes i ovnen, skal forvalget for ovnen ændres således:

1. Drej navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for Forvarme.
2. Tryk på tasten for at vælge parameteren: "Nej" blinker på displayet.
3. Drej navigeringsknappen for at ændre parameteren: Der vises "Ja" på displayet.
4. Tryk på tasten for at bekræfte valget.

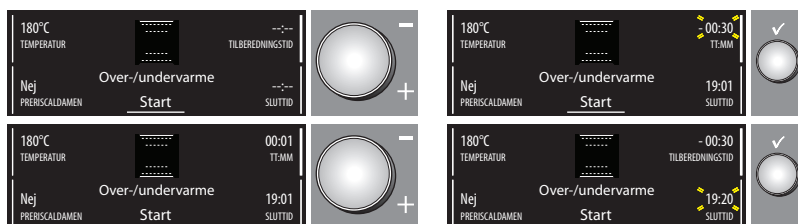
HURTIG FORVARME



Gå frem på følgende måde, hvis ovnen skal forvarmes hurtigt, inden retten sættes i ovnen:

1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen.
2. Bekræft med tasten : Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten . Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Der høres et lydssignal, når den ønskede temperatur er nået. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .
4. Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

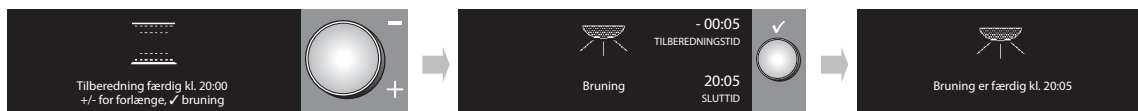


Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan være fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.

1. Indstil funktionen ved at anbringe markøren ud for teksten "TILBEREDNINGSTID" med navigeringsknappen.
2. Tryk på tasten for at vælge parameteren. "00:00" blinker på displayet.
3. Værdien ændres ved at dreje navigeringsknappen, til den ønskede tilberedningstid vises.
4. Bekræft valget med tryk på tasten .

EFTERBRUNING

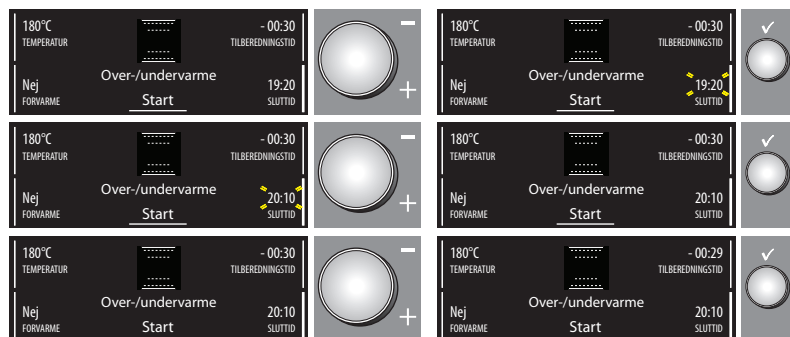
Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.



Efter endt tilberedningstid viser displayet "+/- for at forlænge ✓ for at efterbrune". Hvis der trykkes på tasten , starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Denne funktion kan kun udføres én gang.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET FOR ENDT TILBEREDNING / UDSKUDT START

Det er muligt at indstille klokkeslættet for endt tilberedning, så tilberedningens start udskydes i op til 23 timer og 59 minutter i forhold til det aktuelle klokkeslæt. Dette er kun muligt, når tilberedningens varighed er indstillet. **Udskudt start er kun mulig, hvis den valgte funktion ikke omfatter forvarmning af ovnen.**



Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 19:20). Gå frem på følgende måde for at udskyde tilberedningens afslutning og dermed også tilberedningens start:

1. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for klokkeslættet for endt tilberedning.
2. Tryk på tasten for at vælge parameteren: Klokkeslættet for endt tilberedning blinker.
3. Udskyd klokkeslættet for endt tilberedning ved at dreje navigeringsknappen til den ønskede værdi.
4. Bekræft valget med tryk på tasten .
5. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for START, og tryk på tasten .
6. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten for at starte tilberedningen. Ovnen beregner, hvornår tilberedningen skal starte, så den er færdig på det indstillede klokkeslæt (eksempel: Hvis retten skal tilberedes i 20 minutter, og tidspunktet for endt tilberedning er indstillet til kl. 20:10, starter ovnen tilberedningen kl. 19:50).

BEMÆRK: Det er muligt at starte tilberedningen i ventetiden ved at dreje navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start", og trykke på tasten .

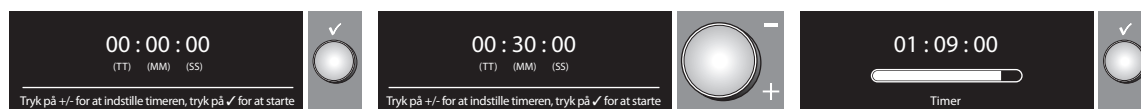
De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid som beskrevet i de foregående afsnit.

ANGIVELSE AF RESTVARME I OVNE



Efter hver endt tilberedning og når ovnen slukkes, viser displayet den aktuelle ovntemperatur og afkølingsøjlen, hvis temperaturen i ovnrummet er højere end 50°C. Når temperaturen når ned på 50°C, viser displayet klokkeslættet.

MINUTUR



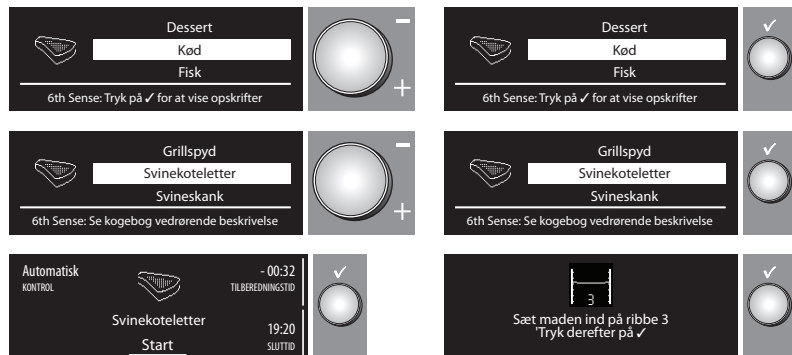
Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 1 time og 30 minutter.

1. Tryk på tasten , når ovnen er slukket: Displayet viser "00:00:00".
2. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede tid.
3. Tryk på tasten for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "00:00:00", og der høres et lydssignal. Herefter kan tidsrummet forlænges som beskrevet herover, eller minuturet kan deaktiveres med tryk på tasten (displayet viser klokkeslættet).

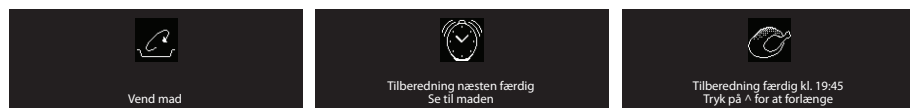
OPSKRIFTER

Takket være 6th Sense teknologien er det muligt at bruge 30 opskrifter, der allerede er indstillet med den optimale funktion og tilberedningstemperatur.

Følg kun anvisningerne i den medfølgende opskriftsbog vedrørende ingredienserne til og forberedelsen af retten. Gå herefter frem således:



1. Vælg "OPSKRIFTER" med funktionsknappen.
2. Vælg den ønskede ret.
3. Bekræft den valgte ret med tasten ✓.
4. Vælg den ønskede opskrift med navigeringsknappen.
5. Bekræft valget med tryk på tasten ✓: Displayet viser den omtrentlige tilberedningstid.
6. Sæt retten i ovnen, og drej navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten ✓.
7. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten ✓ for at starte tilberedningen. Hvis tilberedningen ønskes udskudt: Se afsnittet om udskudt start.



BEMÆRK: Visse retter skal vendes eller omrøres efter halvdelen af tilberedningstiden: Ovnen afgiver et lydssignal, og displayet viser typen af handling.

Den viste tilberedningstid i starten er kun vejledende. Den kan blive forlænget automatisk under tilberedningen.

Kort før tilberedningstidens afslutning beder ovnen om, at man kontrollerer, om retten har opnået den ønskede tilberedningsgrad. Hvis det ikke er tilfældet, kan tilberedningstiden forlænges manuelt efter endt tilberedning ved at dreje på navigeringsknappen.

KØDTERMOMETER

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige kerntemperatur under tilberedningen fra 0°-100°C for at sikre det optimale resultat.

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

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

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

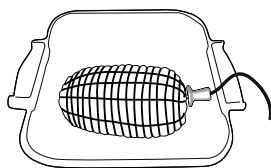


Fig. 1

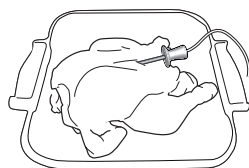


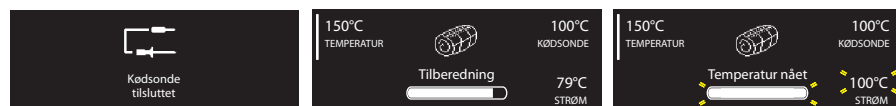
Fig. 2

Opskrifter m termo.

1. Vælg "Opskrifter m termo." ved at dreje funktionsknappen til det tilhørende symbol.
2. Vælg den ønskede ret blandt forslagene, og bekræft med tasten ✓ (OK).
BEMÆRK: Hvis der vælges "tilpasset", giver funktionen mulighed for at vælge og indstille alle parametrene. De faste opskrifter giver kun mulighed for at vælge visse parametre.
3. Slut kødtermometeret til, sæt retten i ovnen, og drej på navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten ✓.
BEMÆRK: Hvis termometeret ikke er tilsluttet, vises en meddelelse på displayet om, at termometeret skal tilsluttes. I modsat fald vil ovnen, når der trykkes på tasten ✓, starte en traditionel tilberedning med ubestemt tilberedningstid.



Hvis kødtermometeret er tilsluttet korrekt, viser displayet en bekræftelse i tre sekunder, og straks derefter skærbilledet med alle parametrene for den pågældende tilberedning, inklusive kødets kernetemperatur målt af termometeret. Når den forventede kernetemperatur for madvaren er nået, viser displayet en advarselsmeddelelse, der blinker i 3 sekunder. Herefter gives der mulighed for at forlænge tilberedningen ved at dreje navigeringsknappen til symbolet +. I så fald fortsætter tilberedningen på traditionel vis på ubestemt tid. Hvis der ikke gøres noget, venter ovnen i 10 minutter, hvorefter den deaktiveres, og der kan ikke længere foretages forlængelse af tilberedningen.



Det er også muligt at anvende kødtermometeret til funktionerne OVER-/UNDERVARME, VARMLUFTSBAGNING, VARMLUFT, TURBO GRILL og MAXI TILBEREDNING. Hvis kødtermometeret ikke er tilsluttet, foregår tilberedningen på traditionel vis, ellers viser displayet besked om, at tilslutning er foretaget. Meddelelsen vises i 3 sekunder, og herefter reagerer ovnen, som om funktionen "tilpasset" var valgt som ovenfor angivet.



INDSTILLINGER

1. Nogle af displayparametrene kan ændres således: Drej funktionsknappen, og vælg "INDSTILLINGER" fra hovedmenuen.
2. Bekræft med tasten ✓: Displayet viser de parametre, der kan ændres (sprog, lydsignalets styrke, displayets lysstyrke, klokkeslæt, energibesparelse).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den indstilling, der skal ændres.
4. Tryk på knappen ✓ for at bekræfte.
5. Følg anvisningerne på displayet for at ændre parameteren.
6. Tryk på knappen ✓. Displayet viser en bekræftelse af ændringen.












BEMÆRK: Når ovnen er slukket, slukker displayet efter nogle få sekunder, hvis ØKO-FUNKTION (energibesparelse) er aktiveret (ON). Hvis funktionen derimod ikke er aktiveret (OFF), reduceres kun displayets lysstyrke efter nogle få sekunder.

LÅSNING AF BETJENINGSPANELET (KEY-LOCK)







Denne funktion gør det muligt at blokere for brugen af taster og knapper på betjeningspanelet.

Funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på tasterne ⓧ og ✓ i mindst 3 sekunder. Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokeret, og der vises en meddelelse samt symbolet 🔒 på displayet. Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Gentag ovenstående for at deaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der slukkes for ovnen ved at dreje knappen til 0 (nul). I dette tilfælde skal den tidligere valgte funktion dog indstilles igen.

TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	GRILL	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, roastbeef, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Det anbefales at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen. Der kan anvendes drejespid (hvis det findes) sammen med denne funktion.
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på flere ribber (maks. tre) af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	SPECIALFUNKTIONER	Se SPECIALFUNKTIONER.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse).
	OPSKRIFTER	Til valg af 30 forskellige, forudindstillede opskrifter (se den medfølgende opskriftsbog). Ovnen indstiller automatisk den optimale temperatur, funktion og tilberedningstid. Det er vigtigt, at opskriftsbogens råd vedrørende forberedelse, tilbehør og ribbeniveau følges nøjagtigt.
	OPSKRIFTER M TERMO.	Til valg af 7 optimale tilberedningsmetoder til forskellige typer kød. Ovnen indstiller automatisk den optimale kerntemperatur ved tilberedningens afslutning for den valgte kødtype samt ovnens ideelle temperatur. Disse værdier angives i det følgende i den specifikke tabel over tilberedning, men det er under alle omstændigheder muligt at ændre begge dele manuelt inden for et foruddefineret interval. Følg anvisningerne i det tilhørende afsnit vedrørende tilslutning og brug af kødtermometeret. Anbring kødet på 3. ribbe i et ovnfad oven på risten eller direkte i bradepanden. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Under tilberedningen kan ovnen åbnes, så kødet kan kontrolleres, eller der kan tilsættes bouillon, men pas på ikke at flytte på kødtermometeret.
	GENVEJE	Til at gå direkte til de 10 mest brugte funktioner. Se afsnittet "VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER" vedrørende ændringer af den ønskede funktion.



SPECIALFUNKTIONER

	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	VARMHOLDNING	Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.
	HÆVNING	Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 50°C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	FÆRDIGRETTER	Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køledisk (småkager, tærtetyld, muffins, gryderetter og brød). Funktionen tilbereder retterne hurtigt og forsigtigt. Funktionen kan også bruges til at opvarme allerede tilberedte retter. Følg anvisningerne på pakningen. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	FROSSEN MADRET	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		Pommes frites
		Brød
	Tilpasset	Det er muligt at vælge en temperatur mellem 50 og 250°C for at tilberede andre produkttyper.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		-	2 / 3	160-180	30-90	Tærteform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	4. ribbe: tærteform på rist 1. ribbe: tærteform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		-	3	160-200	35-90	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	4. ribbe: tærteform på rist 1. ribbe: tærteform på rist
Småkager		-	3	170-180	20-45	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	160-170	20-45	4. ribbe: rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Vandbakkelse		-	3	180-200	30-40	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	180-190	35-45	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Marengs		-	3	90	110-150	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	90	140-160	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	90	140-160	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Brød / pizza / focciaboller		-	1 / 2	190-250	20-50	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	190-250	25-50	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tærteform på rist
		-	1-4	180-190	45-60	4. ribbe: tærteform på rist 1. ribbe: tærteform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-60	5. ribbe: tærteform på rist 3. ribbe: tærteform på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade + tærteform
















Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Vol-au-vent / butterdejssnitter		-	3	190-200	20-30	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	180-190	20-40	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	3	190-200	45-55	Bradepande på rist
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		-	3	190-200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	3	200-230	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		-	2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad / en papillote (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		-	5	Høj	3-5	Rist
Fiskekoteletter / -fileter		-	3-4	Middel	20-30	4. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) 3. ribbe: dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	4-5	Middel-høj	15-30	5. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) 4. ribbe: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	1-2	Middel	55-70	2. ribbe: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) 1. ribbe: dryppebakke med vand
		-	1-2	Høj	60-80	2. ribbe: drejespid 1. ribbe: dryppebakke med vand
Roastbeef - rød 1 kg		-	3	Middel	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle / -skank		-	3	Middel	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	3	Middel	45-55	Dryppebakke eller bageplade (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Gratinerede grøntsager		-	3	Høj	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		-	1-4	200	50-100	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist
		-	1-4	200	45-100	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		-	1-4	200	45-100	4. ribbe: bradepande på rist 1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist


Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk og grøntsager		-	1-4	180	30-50	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Dryppebakke/bageplade eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	Auto	20-30	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: dryppebakke eller bageplade
						1. ribbe: bradepande på rist
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5. ribbe: bradepande på rist
						4. ribbe: dryppebakke eller bageplade
				3. ribbe: dryppebakke eller bageplade		
				1. ribbe: bradepande på rist		

OPSKRIFTER M TERMO.

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Foreslået temperatur for kødtermometer (°C)
Roastbeef - rød	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbeef - medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbeef - gennemstegt	Auto	-	3	180	60-80	68
Stegt kalkun	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Stegt kylling	Auto	-	3	205	50-70	83
Flækesteg	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvesteg	Auto	-	3	170	60-90	68
Kød tilberedt efter ønske	Auto	-	3	200	-	45-90

Tablet over programmerede opskrifter (i overensstemmelse med standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Småkager af mørdej (Shortbread)		-	3	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	20-30	4. ribbe: bageplade 1. ribbe: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Mindre kager (Small cakes)		-	3	170	25-35	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	30-40	4. ribbe: bageplade 1. ribbe: dryppebakke
		-	1-3-5	160	35-45	5. ribbe: bradepande på rist 3. ribbe: bageplade 1. ribbe: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
To æbletærter (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tærteform på rist
		-	1-4	175	75-95	4. ribbe: tærteform på rist 1. ribbe: tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast (Toast)		-	5	Høj	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hakkebøf (Burgers)		-	5	Høj	20-30	5. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						4. ribbe: dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	55-65	4. ribbe: bageplade 1. ribbe: dryppebakke
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg (Roast pork)		-	3	190	150-170	3. ribbe: rist
						2. ribbe: dryppebakke med vand (kom mere vand i efter behov)
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte (Flat cake)		-	3	170	40-50	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	170	45-55	4. ribbe: bageplade 1. ribbe: dryppebakke

Tilberedningstabellen foreslår de optimale funktioner og temperaturer, så der opnås det bedste resultat for hver opskriftstype. Når der tilberedes med varmluft på én ribbe, anbefales det at bruge 3. ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFT"  på flere ribber.

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

GODE RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

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

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

Bagværk

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

Kød

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

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

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

Pizza

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

Funktionen Dejhævning

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

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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



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

Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:



VAARA

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



VAROITUS

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

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

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta 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.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat tai taitamattomat henkilöt (eivätkä myöskään lapset), ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta heitä laitteen käytössä.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuumun ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita kun otat vuokat 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 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

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

Käytön aikana:


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

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkauksen hävittäminen

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

Tuotteen hävittäminen

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

Energiansäästö

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

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

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

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

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

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

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

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:

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

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

Ilmoita aina:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

PUHDISTUS

! VAROITUS

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

Uunin ulkopinta

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

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

Uunitila

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

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

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

Varusteet:

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

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

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

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

HUOLTO

VAROITUS

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

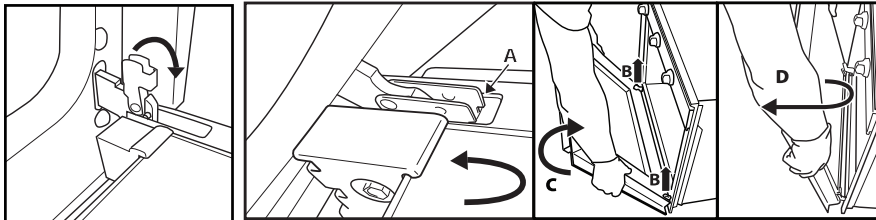
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

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

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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

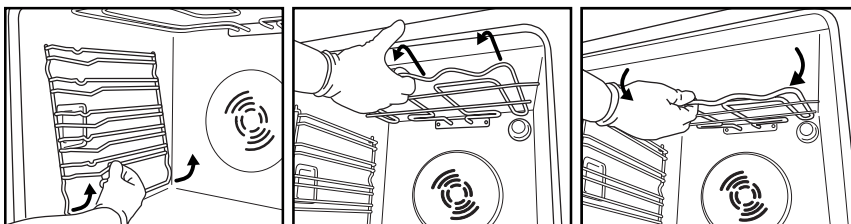


Kuva 1

Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. 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

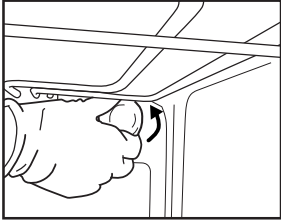
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

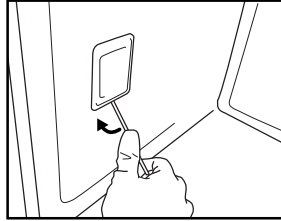
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 6), vaihda lamppu (katso huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

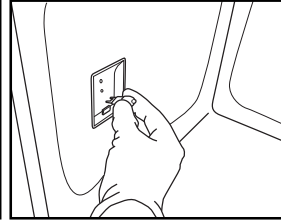
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (Kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (Kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta) (Kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, jotta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



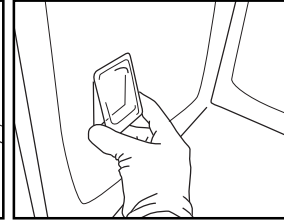
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

HUOM:

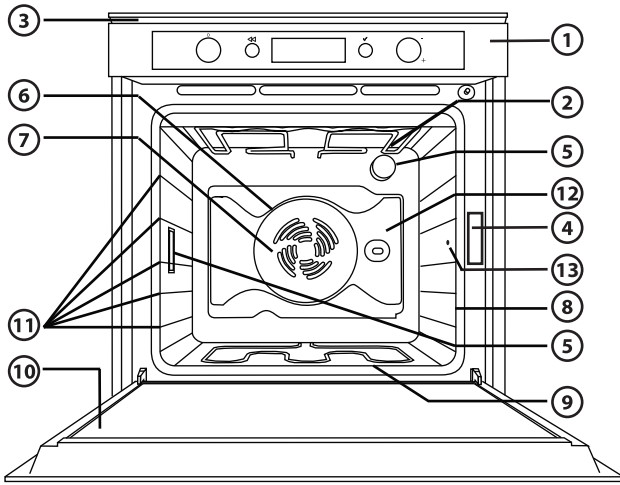
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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 OSA

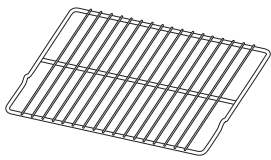


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (mallikohtainen varuste)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)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

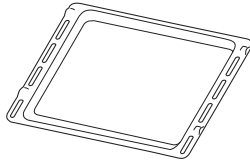
HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksottain energian säästämiseksi.
- Kypsennyksen päättyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.
- Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämpövastukset kytkeytyvät pois toiminnasta.

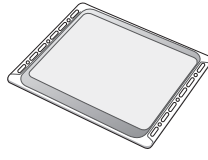
MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



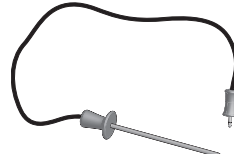
Kuva A



Kuva B



Kuva C



Kuva D

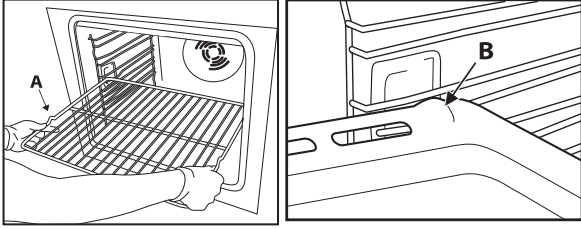
- RITILÄ (1):** käytetään ruokien kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- UUNIPANNU (1):** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten tms. kypsentämiseen.
- LEIVINPELTI (2):** käytetään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

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäliikkeestä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.

RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Aseta ritilä vaakasuorassa, ylempi osa "A" ylöspäin (Kuva 1).
2. Muut lisävarusteet, kuten uunipannut ja leivinpellit, kiinnitetään siten, että tasaisella puolella "B" oleva kohouma asetetaan ylöspäin (Kuva 2).

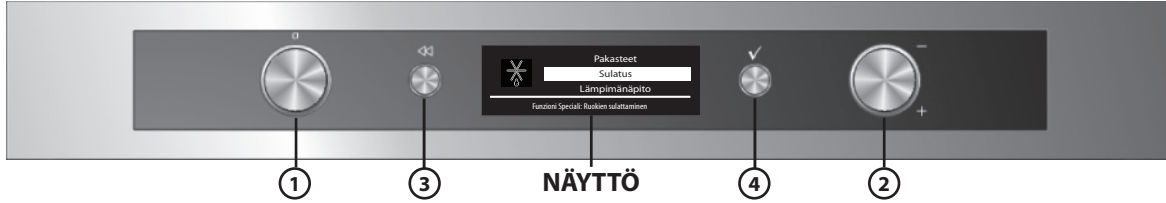


Kuva 1

Kuva 2

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI

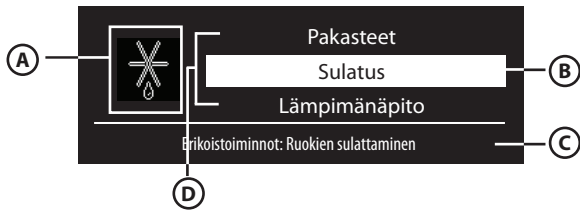


1. **TOIMINTOVALITSIN:** uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen
3. **PAINIKE** (↩): paluu edelliselle sivulle
4. **PAINIKE** (✓): asetusten valinta ja vahvistus

TOIMINTOLUETTELO

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

Alavalikot ovat käytettävissä ja valittavissa, kun valitsin on asennossa GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, RESEPTIT ja PIKAVALINNAT.



- A. Korostetun toiminnon kuvake
- B. Korostettu toiminto valittavissa painikkeella (✓)
- C. Korostetun toiminnon kuvaus
- D. Muut käytettävissä ja valittavissa olevat toiminnot.

TOIMINNON YKSITYISKOHDAT

Kun haluttu toiminto on valittu, näytössä näkyy lisää siihen liittyviä vaihtoehtoja ja yksityiskohtia.



Eri alueilla voi liikkua navigointivalitsimella: kohdistin siirtyy muutettavissa olevien arvojen kohdalle edellä esitettyssä järjestyksessä. Painikkeella (✓) valitaan arvo, jota muutetaan kääntämällä navigointivalitsinta. Arvo vahvistetaan painikkeella (✓).

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA - KIELEN VALITSEMINEN JA KELLONAJAN ASETTAMINEN

Kun uuni kytketään toimintaan ensimmäisen kerran, aluksi on valittava haluttu kieli ja asetettava kellonaika. Toimi seuraavalla tavalla:

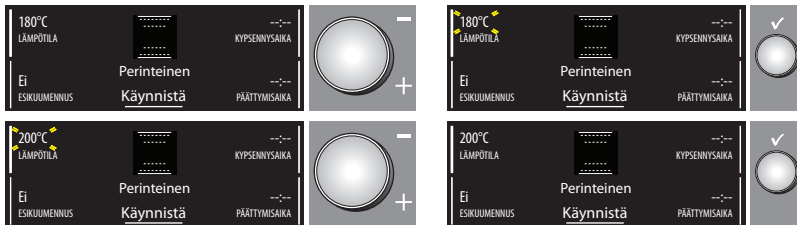
1. Käännä toimintovalitsin mihin tahansa asentoon: näkyviin tulee kolme ensimmäistä valittavissa olevaa kieltä.
2. Selaa luettelo navigointivalitsimella.
3. Kun haluamasi kieli näkyy korostettuna, valitse se painikkeella ✓.
Kun kieli on valittu, näytössä vilkkuu 12:00.
4. Aseta kellonaika navigointivalitsimella.
5. Vahvista asetus painikkeella ✓.

KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



1. Jos uuni on kytketty pois toiminnasta, käännä toimintovalitsinta. Näyttöön tulevat kypsennystoiminnot tai niiden alavalikot.
HUOM: Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukoista sivu 70 ja sivu 71.
2. Alavalikoita voi selata kääntämällä navigointivalitsinta. Valittu toiminto näkyy valkoisella korostettuna näytön keskellä. Valitse toiminto painikkeella ✓.
3. Näyttöön tulevat kypsennyksen asetukset. Jos asetukset ovat sopivat, käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓. Muussa tapauksessa voit muuttaa asetuksia alla kuvatulla tavalla.

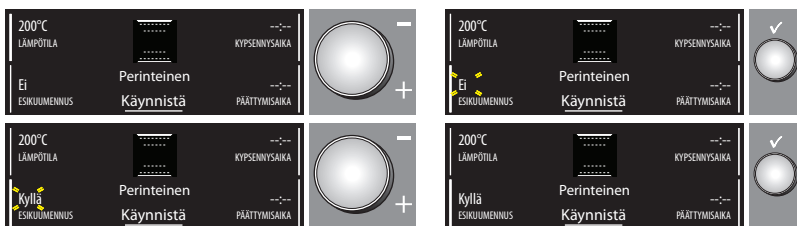
LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN



Lämpötilaa tai grillaustehoa muutetaan seuraavalla tavalla:

1. Varmista, että kohdistin on lämpötilan arvon kohdalla (alue 3). Valitse muutettava parametri painikkeella ✓: lämpötilan arvot vilkkuvat.
2. Aseta haluamasi arvo kääntämällä navigointivalitsinta ja vahvista painikkeella ✓.
3. Käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓.
4. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannattintaso. Tee toimenpide ja käynnistä toiminta painikkeella ✓.
Asetettua lämpötilaa voi muuttaa vielä kypsennyksen aikana samalla menetelmällä.
5. Kypsennyksen päättyessä näyttöön tulee viesti. Tällöin voit kytkeä uunin pois toiminnasta kääntämällä toimintovalitsimen asentoon 0 (nolla) tai jatkaa vielä kypsennystä kääntämällä navigointivalitsinta myötöpäivään. Kun uuni on kytketty pois toiminnasta, näytössä näkyy jäähdytyspalkki, joka ilmaisee uunin lämpötilan.

UUNIN ESIKUUMENNUS



Jos uuni halutaan esikuumentaa ennen kuin ruoka laitetaan uuniin, esivalintoja on muutettava seuraavasti:

1. Siirrä kohdistin navigointivalitsinta kääntämällä kohtaan Esikuumennus.
2. Valitse parametri painikkeella ✓: näytössä vilkkuu "Ei".
3. Muuta parametria kääntämällä navigointivalitsinta: näytössä lukee "Kyllä".
4. Vahvista valinta painikkeella ✓.

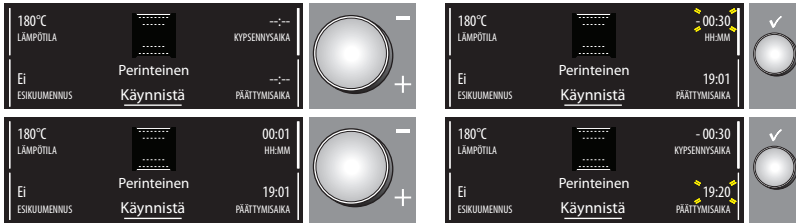
NOPEA ESIKUUMENNUS



Jos haluat esikuumentaa uunin nopeasti, toimi seuraavalla tavalla:

1. Valitse nopea esikuumennus kääntämällä toimintovalitsinta.
2. Vahvasta painikkeella (✓): asetukset tulevat näkyviin.
3. Jos ehdotettu lämpötila vastaa haluamaasi lämpötilaa, käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta (✓). Jos haluat muuttaa arvoa, toimi edellä kuvattujen ohjeiden mukaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki. Esikuumennusvaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon (☐).
Nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.
4. Jos haluat vaihtaa kypsennystoimintoa, valitse haluamasi toiminto kääntämällä toimintovalitsinta.

KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN



Tällä toiminnolla voidaan asettaa haluttu toiminta-aika, joka on yhdestä minuutista aina valitulle toiminnolle sallittuun maksimiaikaan. Ajan päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

1. Toiminto asetetaan siirtämällä kohdistin navigointivalitsimen avulla kohtaan KYPSENNYSAIKA.
2. Valitse parametri painamalla painiketta (✓). Näytössä vilkkuu 00:00.
3. Muuta arvoa navigointivalitsinta kääntämällä, kunnes näkyvässä on haluamasi arvo.
4. Vahvasta valittu arvo painikkeella (✓).

RUSKISTUS

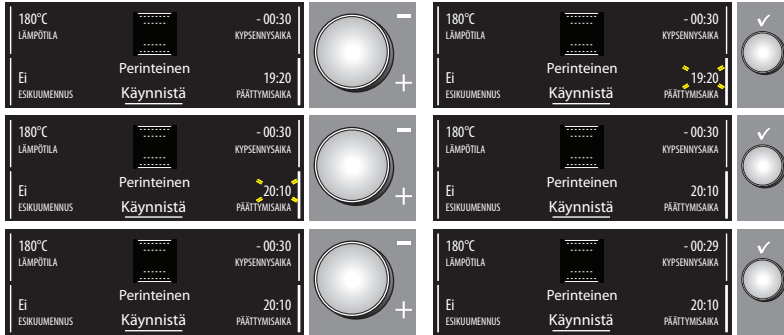
Kypsennyksen päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, josta voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toimintoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.



Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, näytössä näkyy "+/- jatkaa, ✓ ruskistaa". Kun painat painiketta (✓), uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Tämän toiminnon voi suorittaa vain kerran.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

Uuniin voidaan asettaa kypsennyksen päättymisaika ja toiminta voidaan asettaa käynnistymään enintään 23 tuntia 59 minuuttia myöhemmin. Nämä toiminnot voidaan asettaa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu. **Asetus on käytettävissä vain, jos valittuun toimintoon ei kuulu uunin esikuumennusta.**



Kun kypsennysaika on asetettu, näkyviin tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 19:20). Kun haluat asettaa myöhemmän kypsennyksen päättymisaikan ja uunin toimintaan kytkeytymisaikan, toimi seuraavasti:

1. Vie kohdistin navigointivalitsimella kypsennyksen päättymisaikan kohdalle.
2. Valitse parametri painikkeella (✓): kypsennyksen päättymisaika vilkkuu.
3. Siirrä päättymisaikaa myöhemmäksi kääntämällä navigointivalitsin halutun arvon kohdalle.
4. Vahvista valittu arvo painikkeella (✓).
5. Käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta (✓).
6. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannatintaso. Tee toimenpide ja käynnistä toiminta painikkeella (✓). Uunin toiminta käynnistyy viiveajan jälkeen. Viiveaika lasketaan niin, että kypsennys päättyy asetettuun kellonaikaan (esimerkiksi, jos ruoan kypsyminen kestää 20 minuuttia ja päättymisaikaksi on asetettu 20:10, uuni kytkeytyy toimintaan kello 19:50).

HUOM: Viiveajan kuluessa kypsennyksen voi kuitenkin aloittaa kääntämällä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja painamalla sitten painiketta (✓).

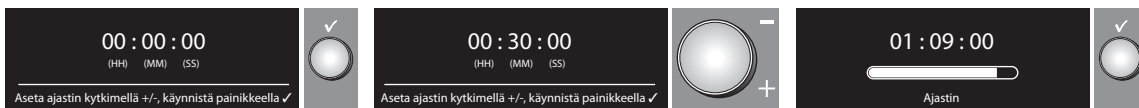
Asetettuja arvoja (lämpötila, grillausteho, kypsennysaika) voi muuttaa milloin tahansa edellä esitettyjen ohjeiden mukaisesti.

UUNIN JÄLKILÄMMÖN NÄYTTÖ



Kypsennyksen päättyessä tai kun uuni kytketään pois toiminnasta, jos uunin lämpötila on vielä yli 50 °C, näytössä näkyy senhetkinen lämpötila sekä palkki, joka ilmaisee uunin jäähtymisen. Kun jälkilämpö on 50 °C, kellonaika tulee näkyviin.

HÄLYTINAJASTIN



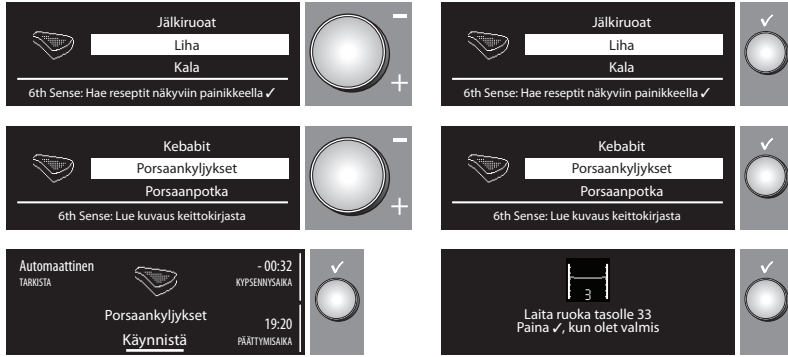
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevää mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Maksimiaika on 1 tunti 30 minuuttia.

1. Kun uuni on pois toiminnasta, paina painiketta (✓): Näytössä näkyy 00:00:00.
2. Valitse haluamasi aika navigointivalitsimella.
3. Käynnistä ajan laskenta painikkeella (✓). Asetetun ajan kuluttua näytössä näkyy 00:00:00 ja uunista kuuluu äänimerkki. Voit jatkaa toimintaa joko lisäämällä aikaa edellä kuvatulla tavalla tai kytkeä hälytinajastimen pois toiminnasta painikkeella (✓) (näkyviin tulee kellonaika).

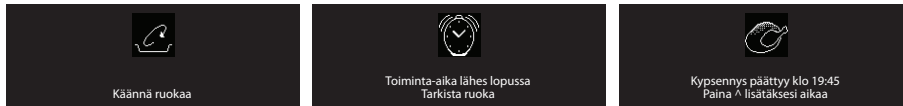
RESEPTIT

6th Sense -tekniologian ansiosta uunissa voidaan käyttää 30 erilaista reseptiä, joissa on valmiiksi asetettu toiminto ja kypsennyslämpötila.

Noudata ruokaohjetta aineiden ja valmistuksen suhteen. Toimi sitten seuraavien ohjeiden mukaan:



1. Valitse RESEPTIT-toiminto toimintovalitsinta kääntämällä.
2. Valitse jokin ehdotetuista ruokalajeista.
3. Vahvista valinta painikkeella ✓.
4. Valitse haluamasi resepti navigointivalitsimella.
5. Vahvista painikkeella ✓: näytössä näkyy viitteellinen kypsennysaika.
6. Laita ruoka uuniin ja käynnä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓.
7. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannatintaso. Tee toimenpide ja käynnistä toiminta painikkeella ✓. Ajustetun käynnistyksen ohjeet on esitetty aiheetta käsittelevässä kappaleessa.



HUOM: Joitakin ruokalajeja on käännettävä tai sekoitettava kypsennyksen puolivälissä: uunista kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee vaadittu toimenpide.

Allusa näkyvä kypsennysaika on viitteellinen: se voi pidentyä automaattisesti kypsennyksen aikana.

Vähän ennen kypsennyksen päättymistä uuni pyytää tarkistamaan kypsyyden. Jos taso ei ole sopiva, voit pidentää toiminta-aikaa kypsennyksen lopussa manuaalisesti kääntämällä navigointivalitsinta.

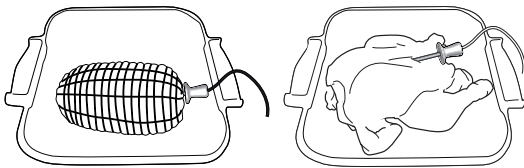
PAISTOMITTARI

Uunin mukana toimitetulla paistomittarilla voidaan mitata ruoan sisälämpötila kypsennyksen aikana optimaalisen paistumisen varmistamiseksi. Mittarin asteikko on 0-100 °C.

Haluttu sisälämpötila voidaan ohjelmoida valmistettavan ruoan mukaisesti.

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

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

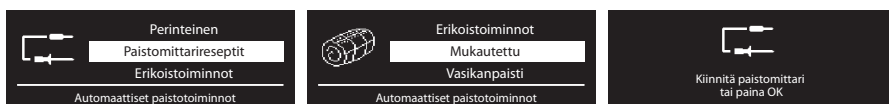


Kuva 1

Kuva 2

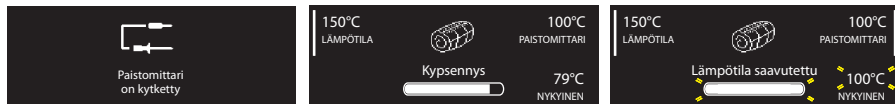
Paistomittarireseptit

1. Valitse Paistomittarireseptit-toiminto kääntämällä toimintovalitsin vastaavan symbolin kohdalle.
2. Valitse jokin uunin ehdottamista ruokalajeista ja vahvista valinta painikkeella ✓ (OK).
HUOM: Jos valitset kohdan Mukautettu, voit valita kaikki asetettavat parametrit. Muissa resepteissä voi asettaa vain joitakin parametrejä.
3. Kytke paistomittari, laita ruoka uuniin ja käynnä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä. Paina lopuksi painiketta ✓.
HUOM: Jos paistomittaria ei ole kytketty, näytössä näkyy viesti, jossa kehoitetaan kytkemään se. Muussa tapauksessa painike ✓ kytkee uunin toimintaan perinteisellä menetelmällä määrittämättömäksi ajaksi.



Jos paistomittari on kytketty oikein, näytössä näkyy kolmen sekunnin ajan vahvistusviesti ja sen jälkeen ikkuna, jossa näkyvät kaikki kypsennysparametrit sekä mittarin mittaama lihan sisälämpötila.

Kun ruoalle asetettu sisälämpötila on saavutettu, näytössä vilkkuu kolmen sekunnin ajan ilmoitusviesti. Kun aika on kulunut loppuun, voit pidentää kypsennysaikaa kääntämällä navigointivalitsinta merkkiä + kohti. Tällöin kypsennys jatkuu perinteisellä menetelmällä määrittämättömän ajan. Ellei aikaa pidennetä, uuni odottaa 10 minuuttia ja kytkeytyy sen jälkeen pois toiminnasta, minkä jälkeen kypsennystä ei voi enää jatkaa.



Paistomittaria voi käyttää myös toimintojen PERINTEINEN, PERINTEINEN LEIVONTA, KIERTOILMA, TURBOGRILLI ja ISOT LIHAPALAT kanssa. Jos paistomittaria ei kytketä, kypsennys tapahtuu perinteisellä menetelmällä. Muussa tapauksessa näytössä näkyy mittarin kytkennästä ilmoitettava viesti. Viesti näkyy kolmen sekunnin ajan, minkä jälkeen uuni toimii samoin kuin valittaessa toiminto Mukautettu edellä kuvatulla tavalla.



ASETUKSET

1. Voit muuttaa joitakin näytön parametrejä valitsemalla päävalikon kohdan ASETUKSET toimintovalitsinta kääntämällä.
2. Vahvasta painikkeella (✓): näyttöön tulevat parametrit, joita voi muuttaa (kieli, äänimerkin voimakkuus, näytön kirkkaus, kellonaika, energiansäästö).
3. Valitse muutettava asetusta kääntämällä navigointivalitsinta.
4. Vahvasta painamalla painiketta (✓).
5. Muuta parametrin asetusta näytön ohjeiden mukaan.
6. Paina painiketta (✓). Näyttöön tulee toimenpiteen vahvistusviesti.

HUOM: Jos SÄÄSTÖTILA on aktivoitu (PÄÄLLÄ), näyttö sammuu muutaman sekunnin kuluttua siitä, kun uuni kytketään pois toiminnasta. Jos toiminto ei ole käytössä (POIS PÄÄLTÄ), ainoastaan näytön kirkkaus vähenee muutaman sekunnin kuluttua.

PAINIKELUKITUS

Tämän toiminnon avulla voidaan lukita käyttöpaneelin painikkeiden ja valitsimien käyttö.


Toiminto aktivoidaan painamalla samanaikaisesti painikkeita (⌘) ja (✓) vähintään kolmen sekunnin ajan. Kun toiminto on aktivoitu, painikkeet on lukittu ja näytössä näkyy viesti sekä symboli (🔒). Toiminto voidaan aktivoida vain kypsennyksen aikana. Toiminto poistetaan käytöstä tekemällä edellä kuvatut toimenpiteet uudelleen. Kun painikelukitus on kytketty, uunin voi kytkeä pois toiminnasta kääntämällä valitsin asentoon 0 (nolla). Tässä tapauksessa aikaisemmin valittu toiminto on asetettava uudelleen.

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN

















	OFF	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen, vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa asettaa 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. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasolle. Nesteen keräämiseen on suositeltavaa käyttää uunipannua. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
	KIERTOILMA	Samana paistolämpötilan vaativien ruokien kypsentyminen useammalla tasolla (enintään kolmella) (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä kolmatta kannatintasoa, kun paistat ruokia yhdellä tasolla, ensimmäistä ja neljättä tasoa, kun paistat ruokia kahdella tasolla ja ensimmäistä, kolmatta ja viidettä tasoa, kun paistat ruokia kolmella tasolla. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	ERIKOISTOIMINNOT	Katso kappale ERIKOISTOIMINNOT.
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).
	RESEPTIT	30 erilaista valmiiksi asetettua ruokaohjetta (katso oheinen keittokirja). Uuni asettaa automaattisesti optimaalisen lämpötilan, toiminnon ja kypsennysajan. On tärkeää, että noudatat keittokirjan valmistusta, varusteita ja kannatintasoja koskevia ohjeita.
	PAISTOMITTARIRESEPTIT	Seitsemän kypsennystoimintoa erilaisille liharuoille. Uuni asettaa automaattisesti valitun lihalajin loppulämpötilan sekä uunin paistolämpötilan. Arvot näkyvät kypsennystaulukossa, mutta voit muuttaa kumpaakin arvoa manuaalisesti määrätyn ajan kuluessa. Lue tarkasti paistomittarin kytkentä- ja käyttöohjeet aihetta käsittelevästä kappaleesta. Laita liha uunivuokaan ritilän päälle kolmannelle kannatintasolle tai suoraan mukana toimitetulle uunipannulle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kypsennyksen aikana uunin luukun voi avata lihan tarkistamista tai nesteen lisäämistä varten varoen kuitenkin siirtämästä paistomittaria.
	PIKAVALINNAT	10 useimmin käytetyn toiminnan pikavalinta. Tiedot toiminnon muuttamisesta ja asetuksista löytyvät kappaleesta KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN.









ERIKOISTOIMINNOT

	SULATUS KÄYNNISSÄ	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	LÄMPIMÄNPITO	Kypsennettyjen ruokien pitäminen lämpiminä ja rapeina (esimerkiksi liha, paistokset, laatikot). Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 65 °C.
	TAIKINAN KOHOTUS	Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 50 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	USEALLA TASOLLA	Huoneenlämmössä tai pakastimessa säilytettyjen valmisruokien valmistus (pikkuleivät, valmiit nestemäiset kakku- ja muffinitaikinat, alkuruoat, leipätuotteet). Toiminto kypsentää kaikki ruoat nopeasti ja varovasti. Sitä voi käyttää myös jo kypsennettyjen ruokien kuumentamiseen. Noudata pakkauksen ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	ISOT LIHAPALAT	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	PAKASTEET	Lasagne
		Pizza
		Strudeli
		Ranskanperunat
		Leipä
		Mukautettu
		Toiminto valitsee automaattisesti parhaan lämpötilan ja kypsennystavan viidelle erilaiselle valmispakasteelle. Käytä toista tai kolmatta kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		Lämpötila voidaan säätää välille 50-250 °C kypsennettäessä muita ruokalajeja.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		-	2 / 3	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	160-180	30-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		-	3	160-200	35-90	Uunipannu / leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	160-200	40-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät / pullat		-	3	170-180	20-45	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	160-170	20-45	Taso 4: ritilä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	160-170	20-45	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Tuulihatut		-	3	180-200	30-40	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	180-190	35-45	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	180-190	35-45	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Marengit		-	3	90	110-150	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	90	140-160	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	90	140-160	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Leipä/ pizza / focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	190-250	25-50	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	190-250	25-50	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
















Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Suolaiset piiraat (vihannespiiras, kinkkujuustopiiras)		-	3	180-190	40-55	Kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	180-190	45-60	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
		-	1-3-5	180-190	45-60	Taso 5: kakkuvuoka ritilällä Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti + kakkuvuoka
		-	3	190-200	20-30	Uunipannu tai leivinpelti
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		-	1-4	180-190	20-40	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	180-190	20-40	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	3	190-200	45-55	Pelti ritilällä
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		-	3	190-200	80-110	Uunipannu tai pelti ritilällä
Karitsa / vasikka / nauta / sika 1 kg		-	3	200-230	50-100	Uunipannu tai pelti ritilällä
Broileri / kani / ankka 1 kg		-	2	190-200	80-130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	3	180-200	40-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		-	2	180-200	50-60	Pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		-	5	Korkea	3-5	Ritilä
Paahtoleipä		-	3-4	Keskitaso	20-30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	4-5	Keskitaso-Korkea	15-30	Taso 5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 4: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1-1,3 kg		-	1-2	Keskitaso	55-70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
		-	1-2	Korkea	60-80	Taso 2: varras Taso 1: uunipannu, jossa vettä


Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	3	Keskitaso	35-45	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Karitsan koipi / potka		-	3	Keskitaso	60-90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		-	3	Keskitaso	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Vihannesgratiini		-	3	Korkea	10-15	Pelti ritilällä
Lasagne / liha		-	1-4	200	50-100	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha / peruna		-	1-4	200	45-100	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala / vihannekset		-	1-4	180	30-50	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Pakastepizzat		-	3	Autom.	10-15	Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		-	1-4	Autom.	15-20	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	Autom.	20-30	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: uunipannu tai leivinpelti Taso 1: pelti ritilällä
		-	1-3-4-5	Autom.	20-30	Taso 5: pelti ritilällä Taso 4: uunipannu tai leivinpelti Taso 3: uunipannu tai leivinpelti Taso 1: pelti ritilällä

PAISTOMITTARIRESEPTIT

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Paistomittarin suosituslämpötila (°C)
Raaka paahtopaisti	Autom.	-	3	215	40-60	48
Puolikypsä paahtopaisti	Autom.	-	3	180	50-70	60
Kypsä paahtopaisti	Autom.	-	3	180	60-80	68
Kalkkunapaisti	Autom.	-	1 / 2	160	90-180	75
Paistettu broileri	Autom.	-	3	205	50-70	83
Porsaanpaisti	Autom.	-	3	180	70-100	75
Vasikanpaisti	Autom.	-	3	170	60-90	68
Paistettu liha	Autom.	-	3	200	-	45-90

Testatut reseptit (standardien IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 ja DIN 3360-12:07:07 mukaisesti)

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Murotaikinapikkuleivät (Shortbread)		-	3	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	160	20-30	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Pienet kakut (Small cakes)		-	3	170	25-35	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	160	30-40	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu
		-	1-3-5	160	35-45	Taso 5: pelti ritilällä Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Kaksi omenapiirakkaa (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	175	75-95	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Paahtoleipä (Toast)		-	5	Korkea	3-5	Ritilä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	5	Korkea	20-30	Taso 5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 4: uunipannu, jossa vettä
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Omenapiiras, vuoassa paistettu kakku (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	160	55-65	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti (Roast pork)		-	3	190	150-170	Taso 3: ritilä Taso 2: uunipannu, jossa vettä (lisää vettä tarvittaessa)
DIN 3360-12:07 annex C						
Matala kakku (Flat cake)		-	3	170	40-50	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	170	45-55	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu

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

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

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

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

Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti

PERINTEINEN LEIVONTA -toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti erilaisia ruokalajeja (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Kakut

- Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei mahdollisesti kohoata tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa PERINTEINEN LEIVONTA -toiminnolla. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täyteen 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 lihaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut.

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

Varras (mallikohtainen varuste)

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

Pizza

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

Kohotustoiminto

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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



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



DANGER

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



WARNING

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:


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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CLEANING

! WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

WARNING

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

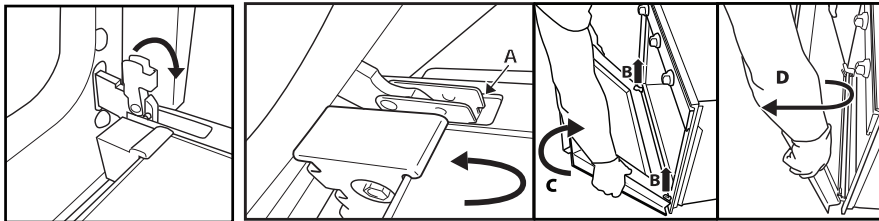


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

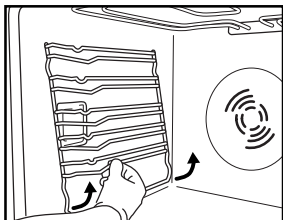


Fig. 3

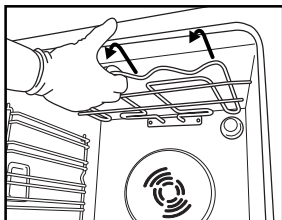


Fig. 4

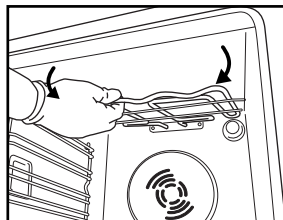


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

To replace the side lamp (if present):

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

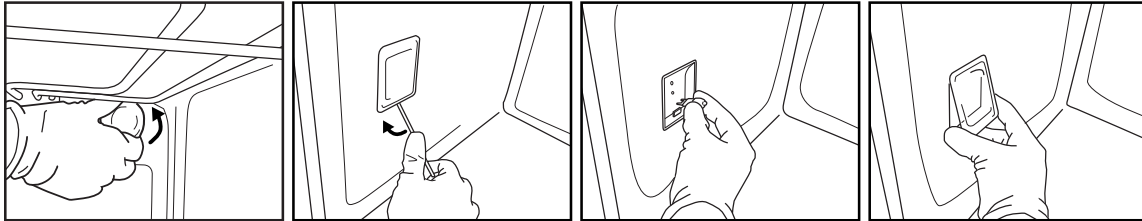


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

N.B.:

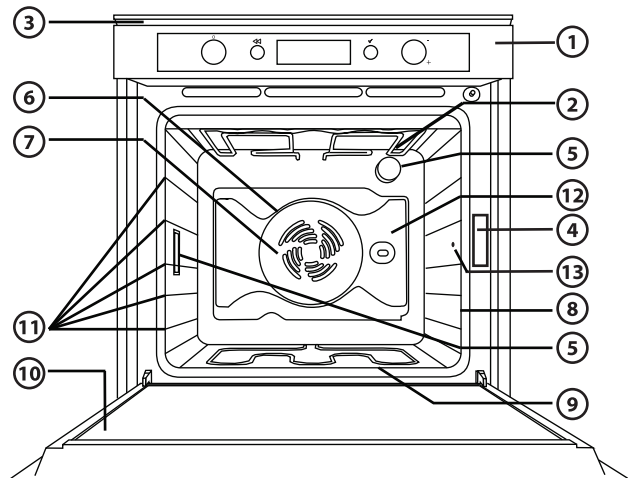
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

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

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



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

N.B.:

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

ACCESSORIES SUPPLIED

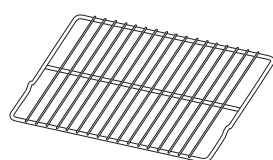


Fig. A

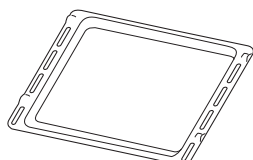


Fig. B

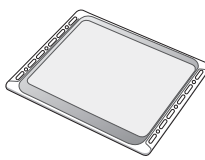


Fig. C

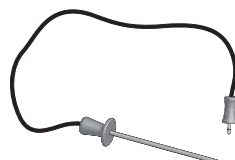


Fig. D

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

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

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

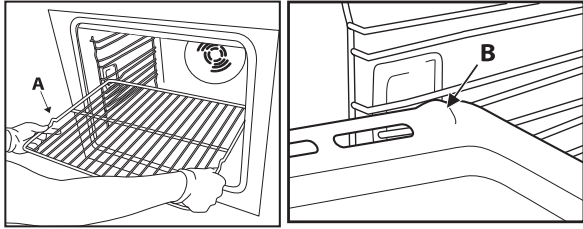
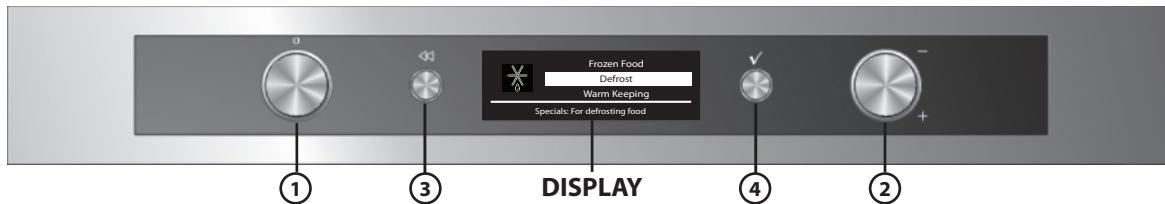


Fig. 1

Fig. 2

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER

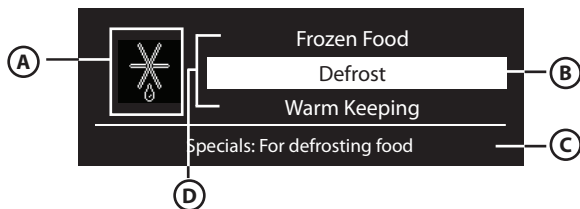


1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** on/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **BUTTON** (↶): to return to the previous screen
4. **BUTTON** (✓): to select and confirm settings

LIST OF FUNCTIONS

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

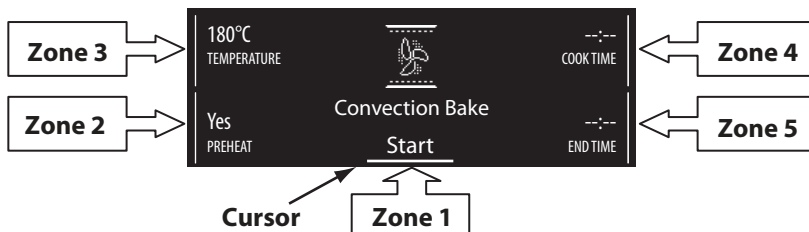
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, RECIPES and SHORTCUTS.



- A. Symbol for highlighted function
- B. Highlighted function can be selected by pressing (✓)
- C. Description of highlighted function
- D. Other available and selectable functions.

DETAILS OF FUNCTION

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button (✓) to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button (✓).

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING

THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

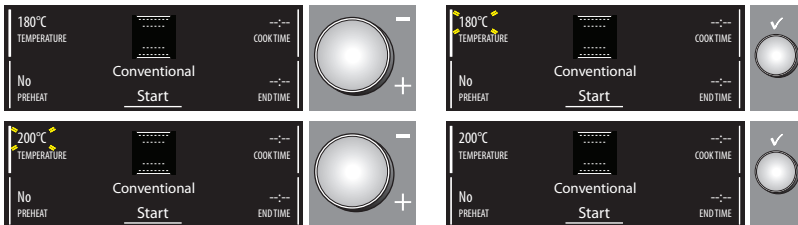
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press to select it.
After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing .

SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 88 and at page 89.
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press .
3. the cooking settings are displayed on the screen. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ; otherwise, proceed as indicated above to change them.

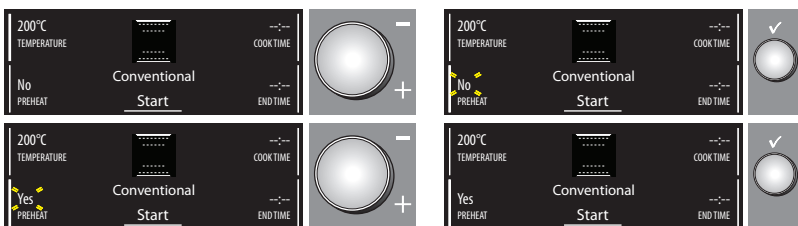
SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



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

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 3); press button to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press .
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking.
The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: the display shows "Yes".
4. To confirm your choice, press button .

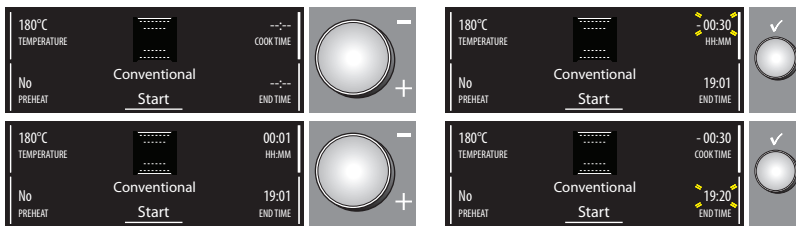
FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are displayed on the screen.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function . At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

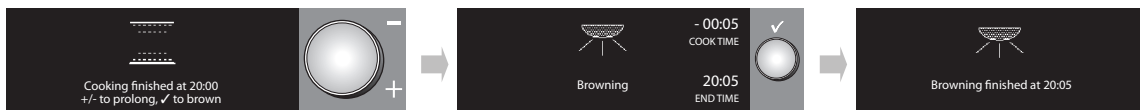


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. To select the function, turn the "Browse" knob to position the cursor at "COOK TIME".
2. Press button to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button .

BROWNING

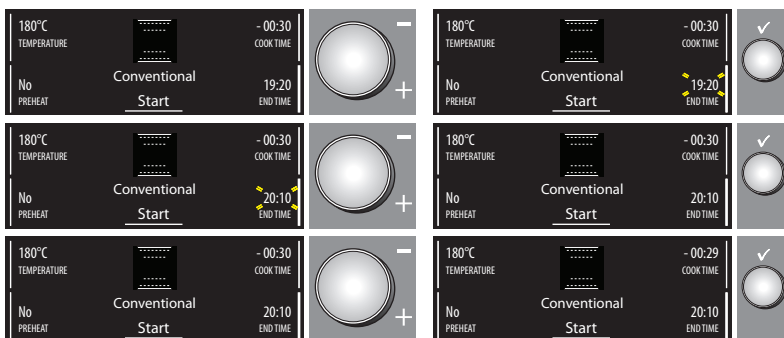
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "+/- to prolong, ✓ to brown". Press button , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**



After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button .
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press .
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

N.B.: during the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the “Browse” knob to position the cursor at “Start” and then pressing ✓.

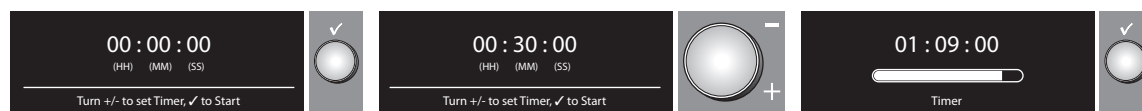
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time.

TIMER

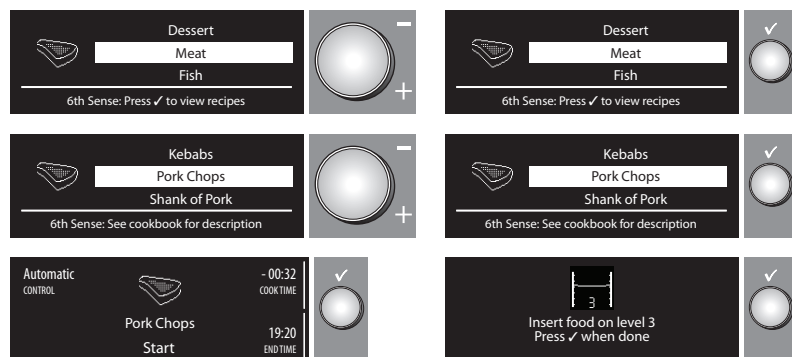


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

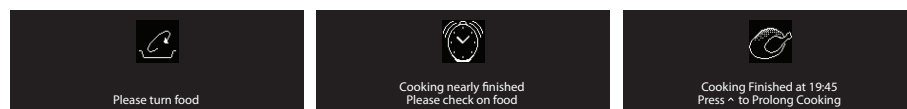
1. With the oven switched off, press button ✓: the display will show “00:00:00”.
2. Turn the “Browse” knob to select the desired time.
3. Press button ✓ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show “00:00:00” and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button ✓ (the time of day will be shown on the display).

RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures. Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ✓.
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing ✓: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press ✓.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



N.B.: some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.

The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

MEAT PROBE

The meat probe supplied allows you to measure the exact core temperature of food during cooking, between 0° and 100°C, in order to ensure that food is cooked to perfection.

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

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

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

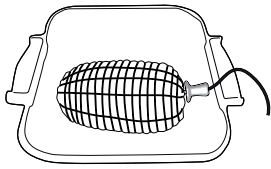


Fig. 1

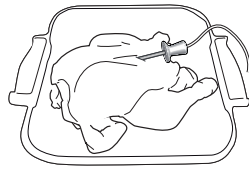
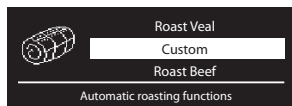
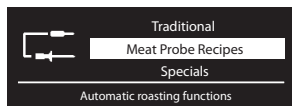


Fig. 2

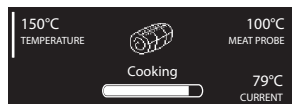
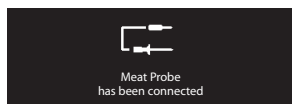
Meat probe recipes

1. Select "Meat probe recipes" by turning the functions knob to the corresponding symbol.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list and confirm by pressing the button (OK).
N.B.: if you select "custom", the function allows you to choose all parameters to be set. The other recipes only allow you to insert some of these.
3. Connect the probe, place the dish in the oven and turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start", then press .
N.B.: if the probe has not been connected, the display will show a message prompting you to insert it. If it is not inserted, when you press , the oven will start a traditional cooking cycle without a set time.

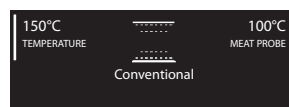
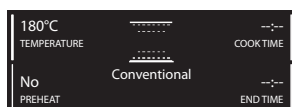


If the probe has been connected properly, the display shows a confirmation message for three seconds followed by a screen indicating all cooking parameters, including the core temperature of the meat as measured by the probe.

When the required core temperature for the particular food is reached, a message to that effect flashes on the display for 3 seconds. At the end of cooking time, the oven proposes the option of prolonging cooking by turning the "Browse" knob to +. This prolongs cooking using the traditional mode without any time setting. If this option is not selected, the oven waits for 10 minutes before switching off, after which cooking can no longer be prolonged.



The probe can also be used with the CONVENTIONAL, CONVECTION BAKE, FORCED AIR, TURBO GRILL and MAXICOOKING functions. If the probe is not inserted, cooking proceeds using the traditional mode, otherwise, the display advises that the probe is not connected. The message will display for 3 seconds, after which the oven proceeds as if the "custom" function as indicated above has been selected.



SETTINGS

1. To change some display settings, select "SETTINGS" from the main menu by turning the "Functions" knob.
2. Confirm by pressing : the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the "Browse" knob.
4. Press button to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ; a message appears on the display confirming your selection.












N.B.: when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

KEY-LOCK







This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press and at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol . This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
	OFF	To halt cooking and switch off the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) 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, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	SPECIALS	See SPECIAL FUNCTIONS.
	SETTINGS	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	RECIPES	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	MEAT PROBE RECIPES	To select 7 optimal cooking modes for different types of meat. The oven automatically sets the final core temperature of the meat selected and the ideal oven temperature for cooking. These values are given in the specific cooking table provided, however they can be changed manually within a pre-set range. For correct insertion and use of the probe, follow the instruction given in the relative paragraph. Position the meat on the 3rd shelf, using an oven tray placed on the wire shelf or the drip tray alone. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door can be opened to check the meat or add stock, but take care not to move the probe.
	SHORTCUTS	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph "SELECTING COOKING FUNCTIONS".



SPECIAL

	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	CONVENIENCE	Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.
	FROZEN FOOD	Lasagne
		Pizza
		Strudel
		French fries
		Bread
	Custom	The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		-	3	170-180	20-45	Drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux pastry		-	3	180-200	30-40	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	Drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-60	Shelf 5: cake tin on wire shelf Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin
















Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	3-4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4-5	Medium-High	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	1-2	Medium	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip tray with water
			-	1-2	High	60-80
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetables au gratin		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		-	1-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf


Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
		-	3	Auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
Frozen pizza		-	1-4	Auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	3	Auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		-	1-4	Auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf

MEAT PROBE RECIPES

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Recommended meat probe temperature (°C)
Roast beef rare	auto	-	3	215	40-60	48
Roast beef medium	auto	-	3	180	50-70	60
Roast beef well done	auto	-	3	180	60-80	68
Roast turkey	auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Roast chicken	auto	-	3	205	50-70	83
Roast pork	auto	-	3	180	70-100	75
Roast veal	auto	-	3	170	60-90	68
Custom meat	auto	-	3	200	-	45-90

Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-30	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	5	High	20-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	3	190	150-170	Shelf 3: wire shelf Shelf 2: drip tray with water (top up when necessary)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	170	45-55	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR"  function when cooking on more than one shelf.
When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

Using the "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.

Dough proving function

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

Printed in Italy
03/2011

5019 310 01243



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA