

GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANWEISUNG  
Multifunktions-Einbaubackofen

DE

INSTRUKTIONER för ANVÄNDNING OCH  
INSTALLATION

SE

Inbyggd multifunktionell ugn

BRUKS- og INSTALLASJONSVEILEDNING  
Innfelt, multifunksjonell stekeovn

NO

ASENNUS- ja KÄYTTÖOHJEET

Monikäyttöinen upotettu uuni

FI

INSTALLATIONS- og BETJENINGSVEJLEDNING  
Multifunktions indbygningsovn

DK

***Brandt***

**Blomberg**

FAC 24\*

*Mit diesem Gerät macht Kochen erst richtig Spaß!*

*Diese Broschüre enthält wichtige Sicherheits- und Benutzungshinweise sowie Angaben über die Leistungen, welche Ihr Gerät erbringen kann.*

*Wir empfehlen Ihnen, dieselbe aufmerksam durchzulesen, damit Sie von allen technischen Qualitäten dieses Gerätes voll profitieren können.*

*Damit Ihr Backofen einwandfrei funktioniert, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Pflege und Reinigung.*

*Bei Auftreten eines Funktionsfehlers empfehlen wir Ihnen, einen Fachmann zu Rate zu ziehen.*

*Die beiliegende einfache und präzise Kochtabelle wird für Sie schnell eine unerläßliche Hilfe werden. Ihre Benutzungshinweise werden Ihnen ein perfektes, energiesparendes Kochen ermöglichen.*

## Respekt der Umwelt

- Als Beitrag zum Umweltschutz benutzen wir für die Unterlagen Ihres Gerätes gebleichtes, chlorfreies Papier sowie Recyclingpapier.
- Seien Sie umweltbewußt, wenn Sie die Verpackung Ihres neuen Gerätes wegwerfen.
- Diese Verpackungen sind von ihrer Konzeption her für die Umwelt unschädlich. Sie können wieder verwendet oder recycelt werden: es handelt sich um ökologische Produkte. Wenn Sie die Verpackung recyceln lassen, tragen Sie zur Ersparnis der Rohstoffe und zur Verminderung der Industrie- und Haushaltsabfälle bei. Sie können die Verpackung dem Verkäufer zurückbringen.
- Werfen Sie Ihr altes, nicht mehr benutzbares Gerät nicht einfach weg. Nehmen sie mit Ihrem Rathaus oder dem zuständigen Recyclinghof Kontakt auf.

## Sicherheitshinweise

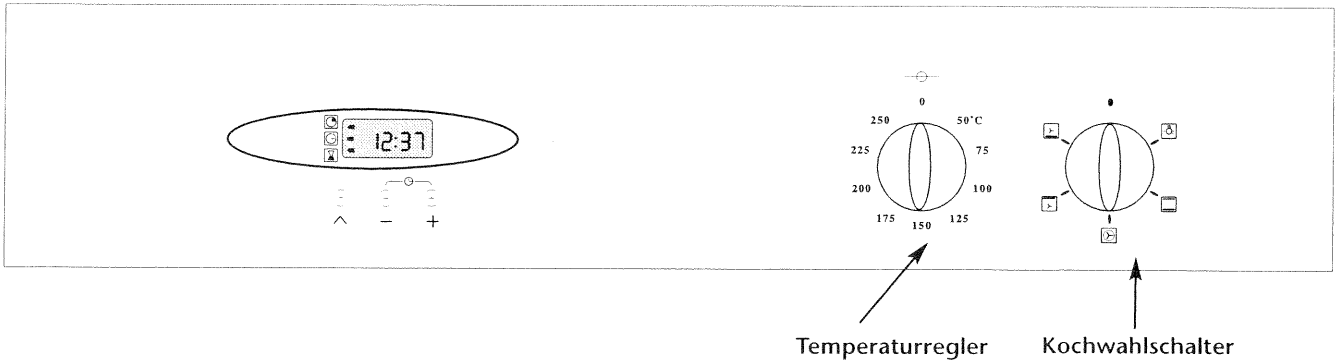
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.**
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe des Herdes bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können. Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren, oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim Anschließen elektrischer Haushaltsgeräte an eine Steckdose nahe beim Herd, darauf achten, daß das Versorgungskabel nicht mit den Heizflächen in Berührung kommt, und daß es sich nicht in der Backofentür verklemmen kann.
- Den Backofengriff nicht als Trockner benutzen, da sonst die Frontbelüftung unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

## Geräteanschluß

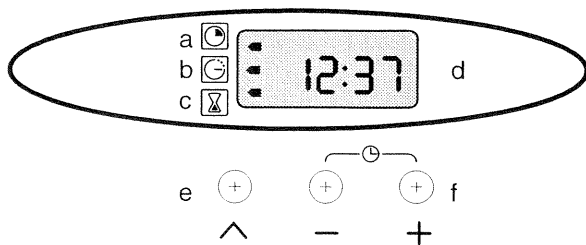
- Die Installation Ihres Gerätes muß von einem Fachmann, den Installationshinweisen dieser Broschüre entsprechend, durchgeführt werden.
- Die in dieser Broschüre stehenden Anweisungen für den Einbau des Backofens müssen gewissenhaft befolgt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen, damit Sie aus Ihrem Kochgerät den besten Nutzen ziehen können.

## Praktische Ratschläge

- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
  - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
  - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen!
- Die für jede Garart programmierten Gartemperaturen respektieren**, um eine zu starke Verschmutzung des Backofens zu verhindern.
- Zum Schutz des Emails Ihres Backofens**
  - Wenn Sie einen Obstkuchen backen, die Formen nicht bis zum Rand füllen. Der überlaufende Obstsaft kann Flecken verursachen, welche nicht mehr entfernt werden können.
  - Kein Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.
- Zum Schutz der Backofentür und ihrer Dichtheit:**
  - Sich nicht auf die offene Backofentür stützen.
  - Die Türdichtungen sauber halten.
- Für alle Grillvorgänge:**
  - Das zu Grillgut auf den Grillrost legen.
  - Die Fettpfanne unter den Grill oder direkt auf den Backofenboden stellen, um den Bratensaft aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.
- Die Garvorgänge bei geschlossener Backofentür durchführen.**



## Programmwahlschalter



- a - Garzeit
- b - Garzeitende
- c - Timer
- d - Anzeigefenster
- e - Programmvorwahl
- f - Zeit +/-

## Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

## Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

### Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Zum Garen von Braten und Gemüse und zum Backen (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

### Heissluft

Das Heizelement an der Rückseite des Herdes funktioniert in Verbindung mit dem Ventilator. Zum gleichzeitigen Backen auf 1, 2 oder 3 Ebenen (Pizza, Blechkuchen, Kleingebäck ....).

### Umluft-Grill

Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren. Zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Das Fleisch nach halber Garzeit wenden. Die Fettpfanne unter dem Rost zum Auffangen des Fleischsaftes einschieben.

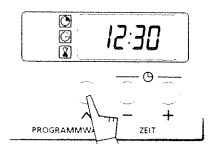
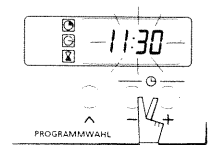
### Unterhitze mit Umluft

Diese Einstellung ist besonders zum Backen von feuchten Teigen oder saftigem Obstkuchen geeignet.

## BENUTZUNG DES BACKOFENS

### ● Einstellen der Uhrzeit

- Gerät an das Netz anschliessen.
- Halten Sie die Tasten +/- gleichzeitig einige Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige zu blinken beginnt.
- Stellen Sie die Zeit anhand der Tasten "+" oder "-" ein (ständiges Drücken erlaubt einen Schnelldurchlauf).  
Beispiel : 12:30
- Zur Bestätigung die Programmwahltaste drücken.



Anmerkung : Wird die Einstellung nicht durch Drücken der Taste bestätigt, wird die eingestellte Zeit nach wenigen Sekunden automatisch gespeichert.

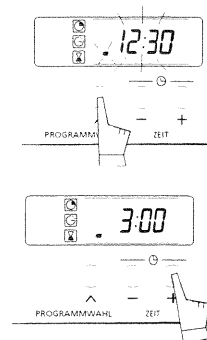
## ● Timer

Der Backofen ist mit einem unabhängigen elektronischen Timer ausgestattet, welcher wie ein Wecker arbeitet.

Die genaue Uhrzeit muss eingestellt sein.

- Die Programmtaste  $\wedge$  drücken bis das Symbol und die Anzeige blinken.
- Die gewünschte Zeit anhand der "+" oder "-" Tasten einstellen (die Einstellung erfolgt in 30 Sek. Schritten). Schneller Vorlauf durch Dauerdrücken der Taste.
- Der Timer beginnt einige Sekunden nach Einstellung zu zählen und bleibt ständig angezeigt.

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal (Anzeige 00:00). Das Signal durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.



## ● Backen ohne Zeitprogramm

Die Anzeige darf nur die Zeit anzeigen ; sie darf nicht blinken.

### Das Garprogramm einstellen

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze

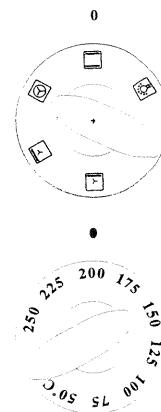
### Die Temperatur einstellen

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

Der Backofen beginnt zu heizen und die Kontrolleuchte leuchtet auf.

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



## ● Backen mit Zeitprogramm

### Wahl des Backprogramms

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze

### Wahl der Temperatur

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

### Einstellung der gewünschten Backzeit

- Programmschalter  $\wedge$  drücken ; die Anzeige blinkt 00:00.
- Die Tasten "+" oder "-" drücken bis die gewünschte Garzeit im Anzeigefenster erscheint.

Beispiel : 30 Minuten

Das Symbol leuchtet auf und die Uhrzeit wird erneut angezeigt (Beispiel 12:30).

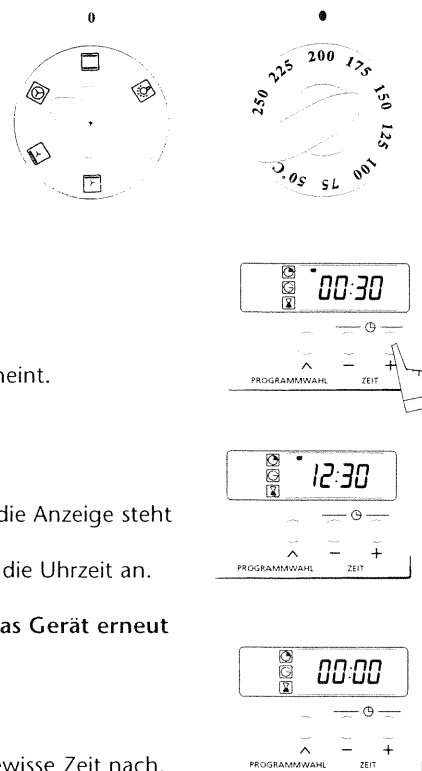
Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, das Symbol erlischt, die Anzeige steht auf 00:00 und ein akustisches Signal ertönt.

- Zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste drücken ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.

• Kochwahlschalter und Temperaturregler unbedingt auf 0 drehen, sonst heizt das Gerät erneut auf !

Es ist jederzeit möglich die programmierte Backzeit zu korrigieren.

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



## ● Backen mit Zeitprogramm und festgelegter Ausschaltzeit

### Wahl des Backprogramms

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze

### Wahl der Temperatur

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

### Einstellung der gewünschten Backzeit

- Programmschalter drücken ; die Anzeige blinkt 00:00.

- Die Tasten "+" oder "-" drücken bis die gewünschte Garzeit im Anzeigefenster erscheint.

Beispiel : 25 Minuten

Nach einmaligem Drücken der Taste "+" hört die Anzeige auf zu blinken.

### Einstellung der gewünschten Ausschaltzeit

- Die Programmtaste so lange drücken bis die Anzeige und das entsprechende Symbol blinken.

- Die gewünschte Ausschaltzeit durch Drücken der Tasten "+" oder "-" einstellen.

Beispiel : 13:00.

Die Ausschaltzeit wird nach einigen Sekunden gespeichert und die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.

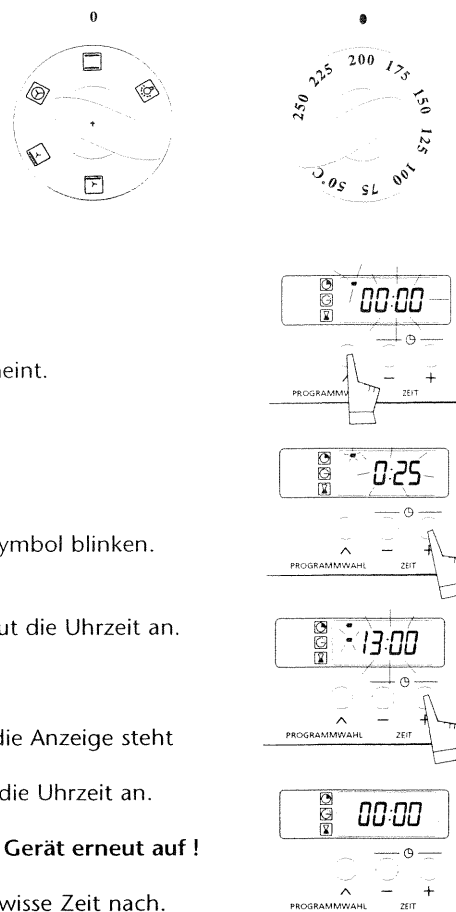
Bei Beginn des Backvorgangs erlischt das Symbol.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, das Symbol erlischt, die Anzeige steht auf 00:00 und ein akustisches Signal ertönt.

- Zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste drücken ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.

- **Kochwahlschalter und Temperaturregler unbedingt auf 0 drehen, sonst heizt das Gerät erneut auf !**

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



## Zubehör

### Grillrost

Er trägt alle Schalen und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen, Backen, Braten und Überbacken. Die zu grillenden Fleischstücke können direkt auf den Rost gelegt werden (Backblech unterschieben).

Der Rost kann beliebig gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.

### Backblech

Es dient zum Backen von Kuchen und Kleingebäck. Dieses Blech ist mit einem schrägen Rand versehen, welcher es ermöglicht, das Kleingebäck mit einem Spachtel vom Blech zu entfernen.

Das Backblech wird ebenso als Fettpfanne eingesetzt, z.B. zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft beim Grillen.

Nicht direkt im Backblech braten oder grillen, um starke Fettspritzer zu vermeiden.

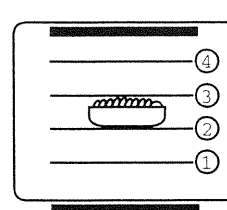
### Tiefe Fettpfanne

Zum Auffangen von Fett und Fleischsaft beim Grillen in die untere Schiene einschieben.

Diese Fettpfanne kann halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad eingesetzt werden.

## Einschubhöhen

Das Gerät hat 4 Einschubhöhen.



- Niveau 1, 2 und 3 : für die meisten Gerichte : Kuchen, Gebäck, Braten, Aufläufe..., je nach Volumen.

- Niveau 2 und 3 : für tiefgefrorene Gerichte

- Niveau 3 und 4 : Einschubhöhen für den Grillrost, je nach Größe des Grillguts. Die Fettpfanne beim Grillen immer auf Niveau 1 unterschieben.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Allgemeine Pflege

Vor der Reinigung den Backofen auskühlen lassen, und sich vergewissern, dass der Schalter auf Position 0 steht.

Niemals Scheuerpulver, Metallschwämme oder scharfe Gegenstände zur Reinigung benutzen !

• **Polierte , gestrichene oder emaillierte Metallflächen :**  
Die zur Pflege von poliertem Metall handelsüblichen Mittel benutzen.

• **Scheibe der Backofentür :**  
Bei starken Verschmutzungen raten wir, die Scheibe innen mit einem handelsüblichen nicht scheuernden Mittel zu reinigen.

• **Roste, Fettpfannen, Kuchenbleche :**  
Mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, gut nachspülen und trocknen lassen.

### Auswechseln der Glühbirne

**ACHTUNG !** Vor dem Glühbirnenwechsel Gerät vom Netz trennen.

- Die Abdeckung um eine Vierteldrehung nach links drehen und abnehmen.
- Die Glühbirne herausschrauben und durch eine neue wärmebeständige Glühbirne des gleichen Typs ersetzen.
- Die Abdeckung korrekt einsetzen und den Backofen wieder an das Netz anschliessen.

Glühbirne :  
300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 oder 25 W

### Wartung und Ersatzteile

• Für Reparaturen unbedingt Originalteile verwenden !

• Falls Teile, die die Funktion des Gerätes betreffen, defekt sind und ausgetauscht werden müssen, ist der Kundendienst zu verständigen.

### WAS TUN WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst benachrichtigen, prüfen Sie erst :

- sind die Sicherungen der Elektroinstallation in Ordnung ?
- besteht ein allgemeiner Stromausfall ?

**Eine weitere mögliche Ursache**

• Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, das den Backofen bei Überhitzung abschaltet. Das Thermostat schaltet nach Abkühlung das Gerät automatisch wieder ein.

In diesem Fall überprüfen, ob die Abluftwege für die Gerätebelüftung frei sind (siehe Abb. Seite 9). Wenn trotz freier Kühlwege das Sicherheitsthermostat abschaltet, rufen Sie bitte den Kundendienst.



Da wir ständig um Verbesserungen unserer Produkte bemüht sind, behalten wir uns das Recht vor technische, funktionelle oder ästhetische Veränderungen, zur Weiterentwicklung unserer Produkte vorzunehmen.  
Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.  
Unsere Produkte sind asbestfrei.

## Anschluss des Gerätes

Als Fachmann sind Sie allein für die Installation und den Anschluss des Gerätes zuständig. Deshalb gilt unsere Garantie nur dann, wenn die Geräte von Ihnen, entsprechend der geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen zieht die Haftung des Installateurs nach sich und hat den Haftungsausschluss unserer Firma zur Folge.

## Netzanschluss

- Stromversorgung zum Geräteanschluss unterbrechen (Leistungsschutzstecker, Sicherungen).
- Während der Installation des Gerätes oder dem Austausch des mit drei Drahtadern von je 1,5mm<sup>2</sup> versehenen Versorgungskabels (Typ H05 RRF, H05 RNF oder H05 VVF), und vor dem Anschluss der Drahtadern an die entsprechenden Klemmen, müssen die Anschlusschrauben völlig gelöst werden.
- Das Schutzkabel (grün-gelb) muss unbedingt an die Erde des Gerätes angeschlossen sein.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass der Querschnitt der elektrischen Kabel für die Stromversorgung des Gerätes ausreicht (Querschnitt mindestens genau so gross wie der des Versorgungskabels).
- Der Stromanschluss muss vor dem Einbau durchgeführt werden.
- Die Anschlussleitung muss frei unter oder hinter dem Gerät im Einbaumöbel liegen. Sie darf nicht eingequetscht oder gebündelt werden. Unnötige Überlängen sind zu vermeiden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss an der Versorgungsseite, zur Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, eine Vorrichtung mit allpoliger Unterbrechung (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3mm) installiert werden.

### WICHTIG !

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Unfälle, welche aufgrund einer nicht vorhandenen, beschädigten oder unsachgemässen Erdung verursacht wurden.

## Einbau in das Möbel

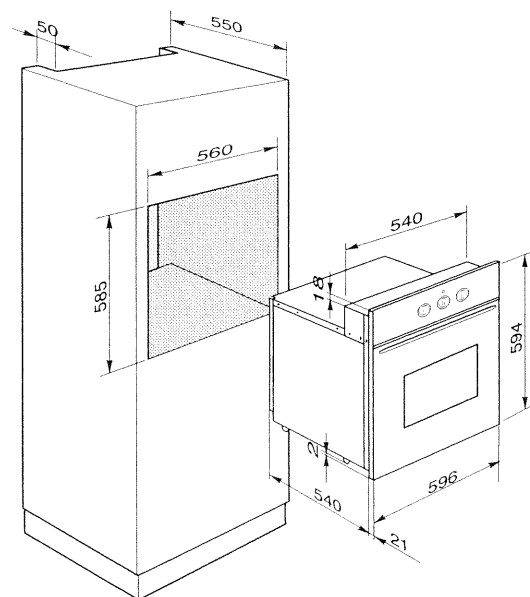
Zur optimalen Funktion des Luftzirkulations-Systems des Gerätes sind folgende Anweisungen zu beachten :

- Zum Einbau des Backofens, unbedingt die im Schema angegebenen Einbaumasse berücksichtigen.
- Damit das Gerät einen besseren Halt hat, befestigen Sie es im Möbel mit den 2 mitgelieferten Schrauben und den dafür an den Seitenverstreben vorgesehenen Bohrungen.
- In die Wand ein Loch von 3mm Durchmesser bohren, um ein Bersten des Holzes zu vermeiden.

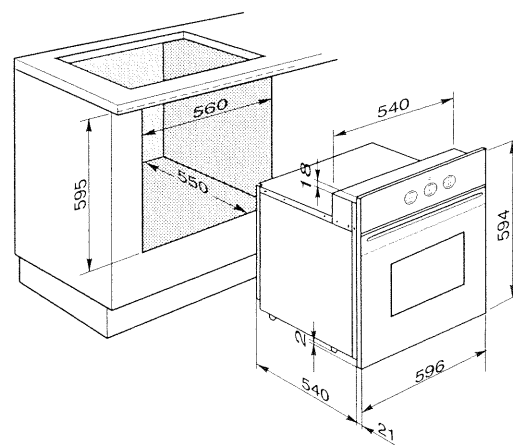
### WICHTIG !

Der Abstand zwischen dem Backofen und den Seitenwänden rechts und links muss gleich sein, d.h., der Backofen muss im Verhältnis zu den Türen der nebenstehenden Möbel gut zentriert sein. Seitlicher Abstand mindestens 2mm.

EINBAU IM HOCHSCHRANK



EINBAU UNTER DER ARBEITSPLATTE



# GARTABELLE

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
<b>Helles Fleisch</b>					
Schweinebraten (1kg)		175°	1	90	
Kalbsbraten (1kg) .....	⋮	200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kalbfleisch		200°	2	20-25	
Geflügel (1kg) .....		200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg) .....		175°	1	100	
<b>Dunkles Fleisch</b>					
Rindersteack (1kg) .....		200°	3	25-30	
Hammekoteletts .....	⋮	200°	3	10-20	
Rostbeef (1kg) .....		200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg) .....		200°	1	150	
<b>Fisch und verschiedene Fleischarten</b>					
Fleischspiesse .....		200°	3-4	15-20	
Gegrillter Fisch .....		200°	3-4	15-20	
Gebackener Fisch / Pfanne .....		200°	2	45	
<b>Gemüse</b>					
Aufläufe .....		230°	2	30	
Kartoffelaufäufe/Gratin .....	⋮	200°	1	60	
Gefüllte Paprika .....		200°	1	40	
<b>Gebäck</b>					
Wasser Biskuit - Torte .....		175°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Biskuitplatte .....		200°	2	10-12	10 Min. vorheizen
Gestürzte Creme - Pudding .....		160°	2	35-45	
Brioche .....		160°	1	25-30	
Kuglhopf / Rodonkuchen .....		180°	1	50	10 Min. ruhen lassen (Therm.0)
Meringen		100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen .....		200°	2	15-20	
Windbeutel .....		200°	2	40-45	10 Min. vorheizen
Rührteig / Blechkuchen .....		150°	2	20-30	
Tortenboden .....		180°	1	15-25	10 Min. vorheizen
Quark .....		200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig .....		200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig .....		180°	1	35	
Käsekuchen .....		180°	1	75	
Apfelstrudel .....		180°	2	50-55	20 Min. ruhen lassen (Therm.0)
<b>Verschiedene Gerichte</b>					
Überbackene Äpfel .....		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza .....	⋮	230°	1	20-25	
Brotteig Pizza .....		200°	1	15-25	
Lothringer Speckkuchen .....		200°	1	40	
Gefüllte Blätterteigkuchen .....		200°	1	45	
Toasts, Brötchen .....		225°	1	30-40	
Auftauen			2		
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgefz. Pommies-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	10 Min. vorheizen
Tiefgefrorene Pizza .....		200°	2	20-30	

**Beim Grillen die Tür schliessen.**

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.



Med denna apparat blir matlagningen till ett verkligt nöje!

Denna broschyr innehåller viktiga råd för säkerhet och användning liksom upplysningar angående apparatens prestanda.

Vi rekommenderar att du noggrant läser dessa för att kunna dra full nytta av alla de tekniska karakteristika som denna apparat ger.

För att din ugn skall kunna fungera perfekt ger vi dig här några värdefulla råd angående underhållet och rengöringen av apparaten.

I fall av funktionsfel råder vi dig att anlita specialist.

De enkla och exakta riktlinjerna för matlagning som medföljer som bilaga ger dig snabb och ofrånkomlig hjälp. Dess användningsråd gör det möjligt att laga mat på ett perfekt sätt samtidigt som du kan realisera energisparande.

SE

## Respekt för miljön

- För att bidra till miljöskyddet använder vi blekt, klorfritt papper samt återvunnet papper till dokumentationen för din apparat.
- Var medveten om miljöproblemen då du kastar förpackningen till din nya apparat.
- Dessa förpackningar har utvecklats för att bidra till miljöskyddet. De kan återanvändas eller återvinnas: de utgör ekologiska produkter. Om du låter förpackningen återvinnas bidrar du till besparingar av råvaror och till minskning av industri- och hushållsavfall. Du kan återsända förpackningen till försäljaren.
- Innan du kastar din gamla, använda apparat bör du kontakta lokala myndigheter eller relevant uppsamlingsplats.

## Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat är endast avsedd för användning av privatpersoner.
- För matlagning som använder fett eller olja bör du förbli i närheten av spisen p.g. av brandrisken, i fall av överhettning, då dessa ämnen kan fatta eld. Förvara aldrig eldfarliga ämnen i ugnen, inte heller på värmezoner.
- I fall då hushållsmaskiner finns anslutna till eluttag i närheten av spisen skall du noga se till att elkablar inte kan komma i kontakt med värmezoner och att de inte kan komma i kläm i ugnsluckan.
- Använd inte ugnshandtaget som handdukstork; detta kan medföra otillräcklig ventilation.
- Om fel skulle uppstå skall du ta ur säkringarna på installationen.

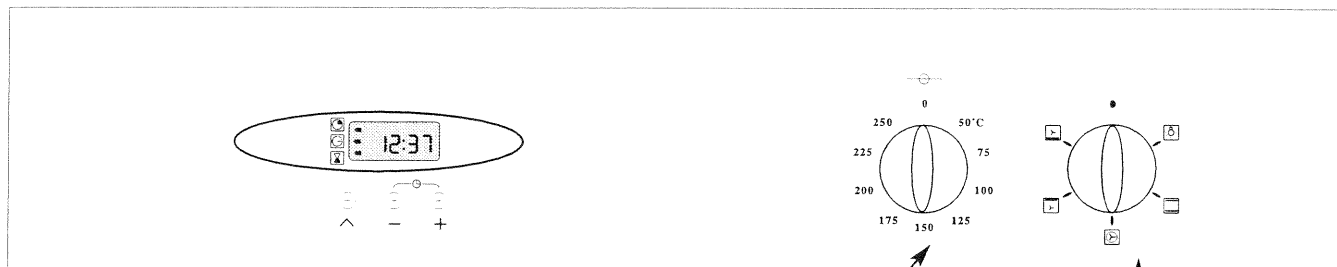
## Anslutning av apparaten

- Installationen av din apparat skall utföras av kompetent specialist, i enlighet med installationsföreskrifterna i denna broschyr.
- De instruktioner som finns i denna broschyr angående apparatens inbyggnad skall noggrant efterföljas.
- Vi rekommenderar dig att noggrant läsa följande sidor för att kunna dra största möjliga fördel av din matlagningsapparat.

## Praktiska råd

- För att undvika varje värmekoncentration som skulle kunna ge felaktiga matlagningsresultat och orsaka skador på emaljen och på den inbyggda möbeln:
  - Ställ inte matlagningskärl bakerst i ugnen.
  - Täck inte ugnens inre med aluminiumfolie.
- Respektera de programmerade matlagnings-temperaturerna för varje matlagningsstyp, för att undvika alltför kraftig nedsmutsning av ugnen.
- För att skydda emaljen i ugnen:
  - Då du gör fruktkaka skall du inte fylla formen till randen. Fruktsafter som rinner över kan orsaka fläckar som inte kan tas bort.
  - Häll inte vatten direkt i den heta ugnen.
- För skydd av ugnsluckan och dess packningar:
  - Tyng dig inte mot den öppna ugnsluckan.
  - Håll ugnsluckans packningar rena.
- För alla grillmetoder:
  - Placera matvaran på grillgallret.
  - Sätt drypplåten under grillen eller direkt på ugnsbotten för uppsamling av köttsafterna och undvikande av varje stänk.
- Starta inte matlagningscyklarna förrän ugnsluckan stängts.

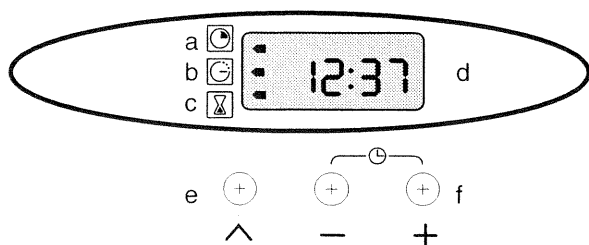
# MANÖVERBORD



Reglage av temperaturen

Väljare för matlagningssätt

## Programväljare



a - Visning av matlagningstid  
b - Visning av matlagningstidens slut  
c - Tidur

d - Fönster för visualisering  
e - Programförval  
f - Tidslängd +/-

## Väljare för matlagningssätt

Vrid väljaren till önskat läge:

### Överhettning eller otillräcklig värme

De undre och övre värmande elementen fungerar. Avsedd för stekning av kött och grönsaker (suffléer, fyllda tomater, fisk, fågel, bakverk).

### Het luft

Det värmande elementet befinner sig i ugnens bakre del och fungerar tillsammans med ventilatorn. För samtidig matlagning på nivå 1, 2 eller 3 (pizza, bakverk gräddade på plåt, småkakor, etc.).

### Grill med luftcirkulation

De övre värmande elementen och ventilatorn fungerar. Avsedd för stekning av stora köttstycken eller fågel på grillgaller. Vänd köttet vid mitten av tillagningstiden. Sätt in drypplåten under grillen för uppsamling av kötsaften.

### Otillräcklig värmning med luftcirkulation

Detta reglage är speciellt avsett för gräddning av fuktig smet eller bakelser med saftig frukt.

## Reglage av temperaturen

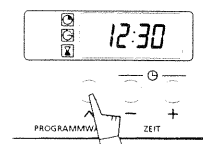
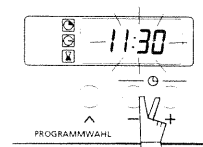
Vrid reglaget mot höger till önskad temperatur (se bilaga Riktlinjer för matlagning).

## UGNENS ANVÄNDNING

### ● Reglage av tiden

- Anslut apparaten till nätspänningen.
- Håll samtidigt knapparna +/- intryckta under några sekunder tills visningen börjar blinka.
- Reglera tiden med knapparna "+" eller "-" (om man trycker kontinuerligt, är det möjligt att få snabb ändring).  
Exempel: 12:30
- För att bekräfta trycker du på programväljaren  $\wedge$ .

Anmärkning: om reglaget inte bekräftats genom tryckning på knappen  $\wedge$ , inregistreras den reglerade tiden automatiskt efter några sekunder.

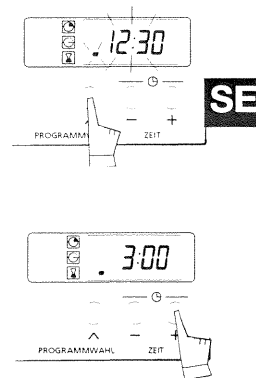


## ● Tidur

Ugnen är utrustad med ett elektroniskt, oberoende tidur som fungerar som väckarklocka. Den exakta tiden skall regleras.

- Tryck på programknappen  $\wedge$ , tills symbolen och visningen blinkar.
- Reglera önskad matlagningstid med hjälp av knapparna "+" eller "-" (reglaget utförs i etapper på 30 sekunder). Det är möjligt att avancera snabbare genom att kontinuerligt hålla knappen intryckt.
- Tiduret börjar nedräkningen några sekunder efter reglaget och förblir ständigt visat.

En ljudsignal (visning 00:00) hörs när den programmerade tiden löpt ut; visningen anger på nytt tiden på dygnet.



## ● Matlagning utan tidur

Visningen skall endast ange tidslängden; den skall inte blinka.

### Reglera matlagningsprogrammet

- Vrid programväljaren till önskat läge.

Exempel: överhettning och otillräcklig upphettning

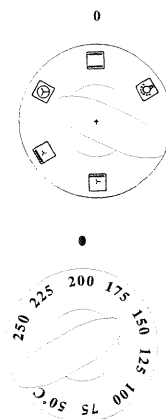
### Temperaturreglage

- Vrid temperaturreglaget till önskat läge.

Exempel: 200°C

Ugnen börjar värmas och kontrollampen tänds.

Anmärkning: efter en matlagningscykel fortsätter kylarventilatorn att fungera under en viss tid.



## ● Matlagning med tidur

### Val av matlagningsprogram

- Vrid programväljaren till önskat läge.

Exempel: överhettning och otillräcklig upphettning

### Temperaturreglage

- Vrid temperaturreglaget till önskat läge.

Exempel: 200°C

### Reglage av önskad matlagningstid

- Tryck på programbrytaren  $\wedge$ ; visningen blinkar och anger 00:00.
- Tryck på knapparna "+" eller "-" tills önskad tillagningstid visas på instrumenttavlan. Exempel: 30 minuter

Symbolen tänds och tiden på dygnet visas på nytt (exempel 12:30).

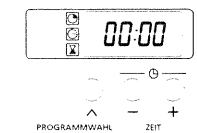
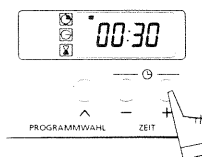
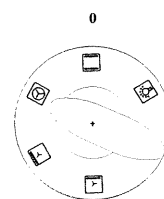
Vid tillagningstidens slut stängs apparaten av automatiskt, symbolen slocknar, visningen stannar på 00:00 och en ljudsignal hörs.

- För att stänga av signalen trycker man på vilken knapp som helst; visningen anger på nytt tiden på dygnet.

- Man skall ovillkorligen ställa programväljaren och temperaturreglaget på 0; i annat fall börjar apparaten upphettas på nytt.

I varje ögonblick är det möjligt att korrigera den programmerade tillagningstiden.

Anmärkning: efter en matlagningscykel fortsätter kylarventilatorn att fungera under en viss tid.




## ANVÄNDNING AV SPISEN

### ● Matlagning med tidur och bestämd sluttid

#### Val av matlagningsprogram

- Vrid programväljaren till önskat läge.

Exempel: överhettning och otillräcklig upphettning 

#### Temperaturreglage

- Vrid temperaturreglaget till önskat läge.

Exempel: 200°C

#### Reglage av önskad matlagningstid


- Tryck på programbrytaren ; visningen blinkar och anger 00:00.

- Tryck på knapparna "+" eller "-" tills önskad tillagningstid visas på instrumenttavlan.

Exempel: 25 minuter

Efter det man tryckt en gång på knappen "+", slutar visningen att blinka.

#### Reglage av önskad sluttid

- Tryck på programknappen  tills visningen och motsvarande symbol blinkar.
- Reglera önskad sluttid genom att trycka på knapparna "+" eller "-".

Exempel: 13:00.

Sluttiden inregistreras efter några sekunder och visningen anger tiden på nytt.

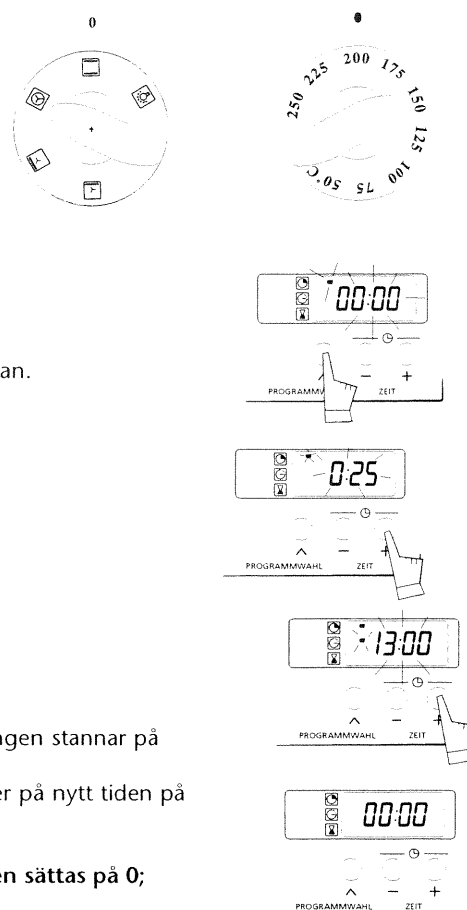
Symbolen försvinner när tillagningscykeln börjar.

Efter tillagningstidens slut släcks apparaten automatiskt, symbolen försvinner, visningen stannar på 00:00 och en ljudsignal hörs.

- För att stänga av signalen trycker man på vilken knapp som helst; visningen anger på nytt tiden på dygnet.

- **Programväljaren för tillagnings sätt skall ovillkorligen regleras samt temperaturen sätts på 0; i annat fall börjar ugnen värmas på nytt.**

Anmärkning: efter en tillagningscykel fortsätter kylarventilatorn att fungera under en viss tid.



## TILLBEHÖR

### Grill

Den bär alla kärl och formar med matvaror som skall stekas, grillas och gratineras. Köttstycken som skall grillas kan läggas direkt på grillen (man skjuter in en bakplåt undertill). Der Rost kann beliebig gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.

Grillen kan användas som du vill och ger möjlighet till extranivåer i ugnen.

### Bakplåt

Denna används vid bakning av bakverk och småkakor. Denna plåt är försedd med en lutande kant som gör det möjligt att ta ut småkakor från plåten med hjälp av en spatel.

Bakplåten kan även användas som dryppplåt, speciellt för uppsamling av fett eller saft från köttträtter.

Du skall inte steka och inte heller grilla direkt på bakplåten för att undvika varje form av fettstänk.

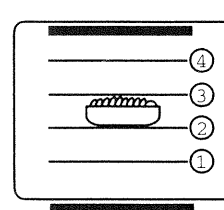
### Djup plåt

Denna kan du sätta in på låg nivå för uppsamling av fett och köttsaft under tillagningen.

Denna djupa plåt kan användas för matlagning i vattenbad då den fylls till hälften med vatten.

## Nivåer

Apparaten har 4 nivåer.



- **Nivå 1, 2 och 3:** för de flesta rätter: kakor, bakelser, stekar, sufleer, etc., alltefter volym.

- **Nivå 2 och 3:** för djupfryst mat.

- **Nivå 3 och 4:** dessa nivåer är avsedda för grillning alltefter volymen av den vara som skall grillas. Sätt alltid in dryppplåten på 1 vid matlagningen.

### Allmänt underhåll

Låt ugnen svalna innan du börjar rengöra den och var säker på att strömbrytaren står på 0.

Använd aldrig skurpulver, stålull eller skarpa föremål för rengöring!

- **Blanka, målade eller emaljerade metallytor:**  
Använd i handeln tillgängliga produkter avsedda för rengöring av blank metall.

- **Glaset till ugnsluckan:**  
Efter tillagning som vållat stänk tillråds livligt att man rengör det inre glaset med i handeln tillgängliga, ej repande produkter.

- **Grillar, drypplåtar och bakplåtar:**  
Använd tvättsvamp och diskmedel, skölj väl och låt torka.

### Lampbyte

**OBSERVERA!** Innan du byter lampa skall du koppla ur apparaten från nätspänningen.

- Vrid locket mot vänster ett kvarts varv och ta ut det.
- Skruva loss lampan och byt ut den mot en ny av samma värmeresistenta modell.
- Sätt i locket på rätt sätt och koppla på nätspänningen på nytt.

Lampa:  
300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 eller 25 W

### Underhåll och reservdelar

SE

- Du skall ovillkorligen använda originalreservdelar för reparationer!

- Om delar som inverkar på maskinens funktionsduglighet visar sig defekta och behöver bytas ut skall du kontakta kundservicen.

### Vad skall man göra då apparaten inte fungerar?

Innan du informerar kundservicen i fall av funktionsfel, ber vi dig först kontrollera:

- säkringarna i installationen fungerar rätt och ?
- att allmänt strömavbrott inte föreligger?

#### Annan möjlig orsak

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat som stänger av ugnen i fall av överhettning. Termostaten tänds automatiskt efter apparatens avsvälning.

I detta fall skall du kontrollera att ventilationskanalerna är fria för ventilation av apparaten (se figur, sida 9). Om säkerhetstermostaten slocknar, trots att ventilationskanalerna är fria, skall du kontakta kundservicen.



Vi önskar ständigt förbättra våra produkter och förbehåller oss därför rätten att införa alla de tekniska, funktionella eller estetiska ändringar som behövs för förbättring av våra produkter.  
Denna ugn är uteslutande avsedd för tillredning av matvaror.  
Våra produkter innehåller inga asbestbaserade produkter.

## FÖR INSTALLATÖREN

### Anslutning av apparaten

Endast specialister har kompetens för installation och anslutning av denna apparat. Följaktligen gäller vår garanti endast då apparaterna installeras och ansluts av yrkespersonal som utbildats i enlighet med gällande föreskrifter. Installatören ikläder sig hela ansvaret för eventuell icke-respekt för dessa villkor vilket utesluter varje garantiätagande från vårt företag.

### Anslutning till nätspänningen

- Koppla ur apparatens anslutning (uttag med jordledning, säkringar).
- Under apparatens installation eller byte av nätspänningskabeln med tre ledare på 1,5 mm<sup>2</sup> tvärsnittsytan vardera (modell H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF), samt innan anslutning av ledarna vid motsvarande anslutningspunkter, skall anslutningskruvarna helt lossas.
- Skyddskabeln (grön-gul) skall ovillkorligen anslutas till apparatens jordningspunkt.
- Innan anslutning sker skall man försäkra sig om att tvärsnittsytan på de elektriska kablarna är tillräcklig för apparatens elförsörjning (ledningarnas tvärsnittsytan skall vara minst lika stor som för anslutningskabeln).
- Den elektriska anslutningen skall utföras innan installationen äger rum.
- Anslutningskabeln skall placeras fritt under apparaten eller bakom denna i möbelen för inbyggning. Den skall inte ligga i kläm eller vara fastsatt. Onödig extra längd kabellängd skall undvikas.
- Då apparaten inte är ansluten till nätspänningen via ett eluttag skall en stömbrytaranordning för alla ledningarna (med luftgap på minst 3 mm) finnas installerad på elnätet för att medge efterföljande av säkerhetsföreskrifterna.

#### VIKTIGT!

Vi avsäger oss allt ansvar i fall då olyckfall uppstår som följd av obefintlig, skadad eller icke konform jordledning.

### Inbyggning i möbelen

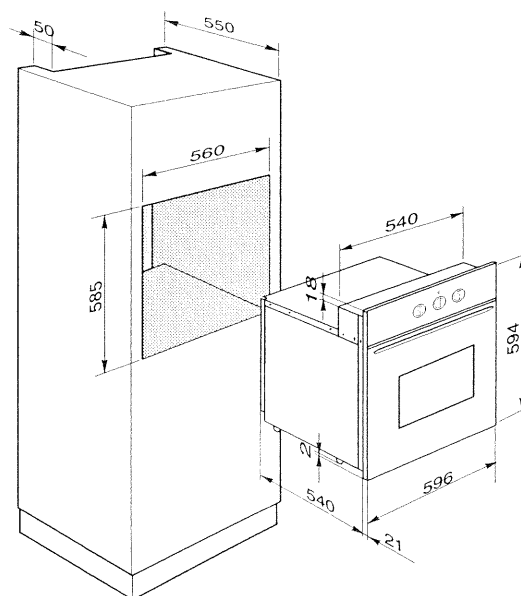
För optimal funktion av systemet med luftcirkulation för apparaten skall följande instruktioner efterföljas:

- Man skall ovillkorligen beakta de dimensioner för montage som anges i schemat för inbyggning av ugnen.
- För att apparaten skall stå stadigare skall man fästa den med hjälp av 2 medföljande skruvar och urtag som gjorts för detta ändamål i sidoskenorna.
- Borra upp ett hål på 3 mm i väggen för att undvika att träet spricker.

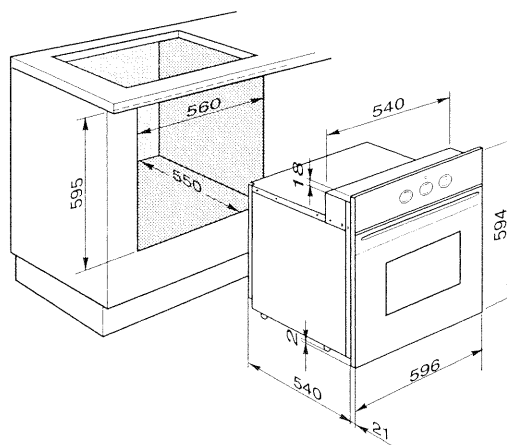
#### VIKTIGT!

Intervallet som finns mellan ugnen och möbels sidoväggar till vänster och höger skall vara identiska, dvs. ugnen skall vara väl centrerad gentemot dörrarna på möbelen näst intill. Sidointervall 2 mm minimum.

#### INBYGGNAD I ETT HÖGT SKÅP



#### INBYGGNAD UNDER ARBETSPLANET



# RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

**SE**

RÅTTER	POS.	TEMP.°C	NIVÅ	TILLAGNINGSTID	ANVÄNDBARA ANMÄRKNINGAR
<b>Vitt kött</b>					
Fläskstek (1 kg)		175°	1	90	
Kalvstek (1 kg) .....		200°	1	100	
Fläsk-/kalvkotletter		200°	2	20-25	
Fågel (1 kg) .....		200°	2	50-70	
Fågel av större vikt (3 kg) .....		175°	1	100	
<b>Rött kött</b>					
Stek (1 kg) .....		200°	3	25-30	
Fårkotletter .....		200°	3	10-20	
Rostbiff (1 kg) .....		200°	2	30-40	
Lamm (lår, bog, 2,5 kg) .....		200°	1	150	
<b>Fisk och diverse kött</b>					
Köttspett .....		200°	3-4	15-20	
Grillad fisk .....		200°	3-4	15-20	
Fisk, stekt/i panna .....		200°	2	45	
<b>Grönsaker</b>					
Suffléer .....		230°	2	30	
Potatissuffléer/gratänger .....		200°	1	60	
Fyllid paprika .....		200°	1	40	
<b>Bakverk</b>					
Biskvier - Tårtor .....		175°	2	35-45	Förvärm 10 min
Biskvibricka .....		200°	2	10-12	Förvärm 10 min
Brylépudding .....		160°	2	35-45	
Kouglouf/savarin .....		180°	1	50	Låt vila 10 min (termostat 0)
Maränger .....		100°	2	140-160	
Gräddfyllning .....		200°	2	40-45	Förvärm 10 min
Knådad deg/kakor gräddade på plåt .....		150°	2	20-30	
Tårtbottnar .....		180°	1	15-25	Förvärm 10 min
Färsost .....		200°	1	40-50	
<b>Fruktpajer:</b>					
Mördeg eller smördeg .....		200°	1	30-40	
Jäst eller knådad deg .....		180°	1	35	
Ostkaka .....		180°	1	75	
Äppeltofflor .....		180°	2	50-55	Låt vila 20 min (termostat 0)
<b>Diverse rätter</b>					
Gratinerade äpplen .....		200°	2	80	
Smördeg för pizza .....		230°	1	20-25	
Bröddeg för pizza .....		200°	1	15-25	
Quiche lorraine .....		200°	1	40	
Suffléer .....		180°	1	45-50	
Kakor, fyllda med mördeg .....		200°	1	45	
Rostat bröd, småbröd .....		225°	1	30-40	
Upptining .....			2		
Djupfrysta rätter					Se instruktioner på förpackningen
Pommes-frites, djupfryst (special för ugn)		230°	3	10-15	Förvärm 10 min
Djupfryst pizza .....		200°	2	20-30	

## Stäng luckan under tillagning.

De värden som anges i tabellen skall anses om riktvärden. Din egen erfarenhet gör det möjligt att uppnå optimala tillagningsresultat.





*Med dette apparatet blir matlagingen en sann glede!*

*Veiledningen inneholder viktige opplysninger om sikkerhet og bruk, samt apparatets spesifikasjoner. For at du skal få fullt utbytte av det nye apparatet ditt, ber vi deg å lese denne veiledningen grundig. Den gir også råd om vedlikehold og rengjøring av apparatet, slik at det kan bevares i optimal bruksstand.*

*Dersom det skulle oppstå funksjonsproblemer, anbefaler vi at du henvender deg til en spesialist.*

*Steketabellen som du vil finne i vedlegget, er enkel og nøyaktig, og vil være deg til rask og god hjelp. Ved å følge instruksjonene i steketabellen vil du oppnå perfekte stekeresultater, samtidig som du vil spare energi.*

**NO**

## Beskyttelse av miljøet

- Som et bidrag til beskyttelse av miljøet, har vi brukt ikke-klorbleket og resirkulerbart papir til denne apparatveiledningen.
- Vis hensyn til miljøet når du skal kvitte deg med emballasjen til dette apparatet.
- Emballasjen er fremstilt av materiale som ikke er skadelig for miljøet: den er økologisk og kan enten gjenvinnes eller resirkuleres. Ved å resirkulere emballasjen, vil du bidra til å økonomisere forbruket av råmaterialer og redusere mengden av industri- og husholdningsavfall. Du kan returnere emballasjen til forhandleren.
- Før du kaster det gamle apparatet ditt, ta kontakt med kommunen eller kompetent spesialavfalls- eller resirkuleringssenter.

## Sikkerhetsinstrukser

- Dette apparatet er kun forutsett til bruk i hjemmet.**
- Matvarer som stekes i fett eller olje må tilberedes under god oppsikt, da overopphetet olje eller fett kan ta fyr. Det må ikke oppbevares brannfarlige produkter eller materialer i stekeovnen eller på de sonene som varmes opp.
- Når du kopler et annet elektrisk apparat til en kontakt i nærheten av stekeovnen, påse at ledningen ikke kommer i kontakt med varmesonene, og at den ikke blir klemt i ovnsdøren.
- Ikke bruk håndtaket på ovnsdøren som tørkestativ da ventilasjonen på forsiden av ovnen vil bli forhindret.
- Dersom det skulle oppstå et problem eller en feil, ta ut installasjonens sikringer.

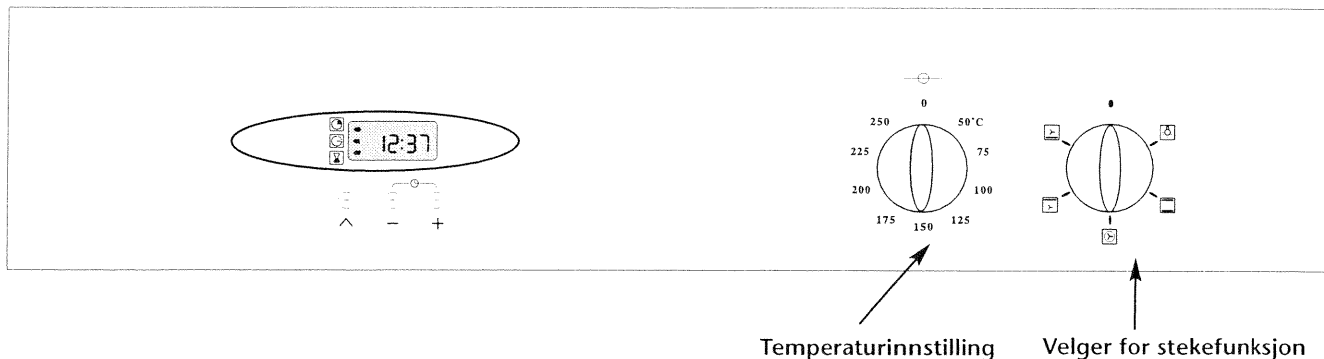
## Tilkopling av apparatet

- Apparatet må installeres av en spesialist i overensstemmelse med anbefalingene i installatørdelen i denne veiledningen.
- Instruksjonene for innfelling av ovnen som gis i denne veiledningen, må respekteres nøye.
- Vi anbefaler deg å lese de neste sidene nøye, slik at du kan få full forståelse og glede av apparatet ditt.

## Praktiske råd

- For å unngå stor varmekonsentrasjon som gir dårligere stekeresultater og skader emaljen og innfellingsmøbelet, må du:**
  - Ikke legge noen gjenstander eller kjøkkenredskaper i bunnen av ovnen.
  - Ikke dekke til ovnen innvendig med aluminiumsfolie.
- Respekter temperaturene i steketabellen for hver steke-type** for å unngå unødig sprut og søl i ovnen.
- For å beskytte ovnens emalje:**
  - Ikke fyll kakeformene helt opp når du lager fruktkaker. Fruktsaften som eventuelt vil renne over vil sette flekker som ikke kan fjernes.
  - Ikke hell vann direkte i den varme ovnen.
- For å garantere en tett ovnsdør:**
  - Ikke trykk på eller støtt deg til ovnsdøren når den er åpen.
  - Hold alltid tetningene rene.
- For alle tilberedninger med grill:**
  - Plasser matvaren som skal stekes på risten.
  - Plasser den dype langpannen på rillen under eller direkte i bunnen av ovnen for å samle opp kjøtsaft og stekesjy, og unngå sprut og søl.
- Steking må foretas med lukket ovnsdør.**

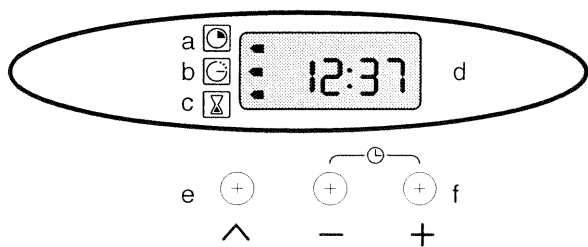
# BETJENINGSPANEL



Temperaturinnstilling

Velger for stekefunksjon


## Programvelger





- a - Visning av steketidens varighet  
 b - Visning av steketidens slutt  
 c - Stekeur  
 d - Display  
 e - Forhåndsvalg av programmer  
 f - Varighet +/-


## Velger for stekefunksjon

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon:

 **Overoppvarming eller lav oppvarming**  
 Varmeelementene i toppen og bunnen av stekeovnen er i bruk. Forutsett til å steke steker og grønnsaker (suffléer, fyllte tomater, fisk, fjærkre, kaker).

 **Varmluft**  
 Stekingen foretas med varmelementet bakerst i ovnen sammen med viften. Varmluft passer godt til samtidig steking på rille 1, 2 eller 3 (pizza, kaker som stekes på stekeplate, småkaker, osv.).

 **Grill med luftsirkulering**  
 Stekingen foretas med varmelementene i toppen av ovnen sammen med viften. Passer godt til grillsteking av store kjøttstykker og fjærkre på rist. Snu kjøttet halvveis i steketiden. Sett den dype langpannen inn under risten for å samle opp kjøttsaften.


 **Lav oppvarming med luftsirkulering**  
 Denne innstillingen er spesielt forutsett til å steke fuktige deiger eller terter med saftige frukter.


## Temperaturinnstilling

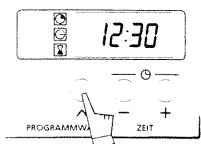
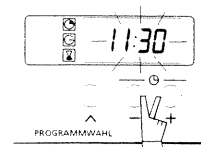
Vri bryteren mot høyre helt til ønsket temperatur nås (jfr. vedlagt steketabell).

## BRUK AV STEKEOVNEN

### ● Innstilling av klokkeslettet

- Kople apparatet til lysnettet.
- Hold tastene +/- samtidig trykket inn i noen sekunder helt til visningen begynner å blinke.
- Still inn klokkeslettet ved hjelp av tastene "+" eller "-" (innstillingen går raskere hvis tasten holdes trykket inn).  
 Eksempel: kl. 12:30
- Trykk på programvelgeren  for å bekrefte.

Merk: hvis du ikke bekrefter ved å trykke på tasten , vil det innstilte klokkeslettet registreres automatisk etter noen sekunder.



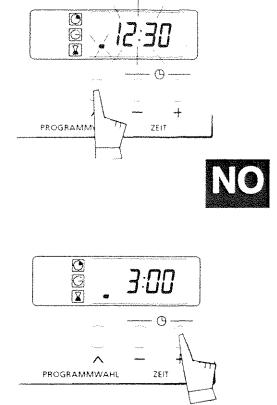
## ● Stekeur

Stekeovnen er utstyrt med et uavhengig elektronisk stekeur som fungerer på samme måte som en vekkerklokke.

Nøyaktig klokkeslett må være stilt.

- Trykk på programtasten  $\wedge$ , helt til symbolet og visningen blinker.
- Still inn ønsket tid ved hjelp av tastene "+" eller "-" (innstillingen foregår i etapper på 30 sekunder). Ved å holde tasten trykket inn, går innstillingen raskere.
- Stekeuret starter nedtellingen noen sekunder etter at innstillingen er foretatt, og vil hele tiden være synlig.

Når den programmerte tiden er omme, vil du høre et lydsignal (0:00 vises). Lydsignalet slås av ved å trykke på en hvilken som helst tast, og klokkeslettet vises på nytt.



## ● Steking uten stekeur

Displayet skal kun vise klokkeslettet, og det må ikke blinke.

### Still inn stekefunksjon

- Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: overoppvarming eller lav oppvarming

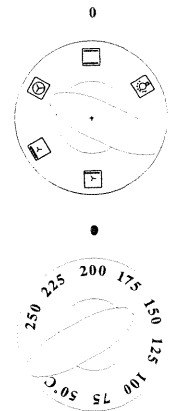
### Still inn steketemperatur

- Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

Eksempel: 200°C

Stekeovnen begynner å varme, og termostatlampe lyser.

Merk: når ovnen har i vært i bruk fortsetter kjøleviften å fungere ennå en stund.



## ● Steking med stekeur

### Velg stekefunksjon

- Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: overoppvarming eller lav oppvarming

### Velg steketemperatur

- Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

Eksempel: 200°C

### Still inn ønsket steketid

- Trykk på programtasten  $\wedge$ ; visningen blinker og angir 00:00.
  - Trykk på tastene "+" eller "-" helt til ønsket steketid kommer frem på displayet.
- Eksempel: 30 minutter

Symbolet for steketid lyser, og klokkeslettet vises på nytt (eksempel kl. 12:30).

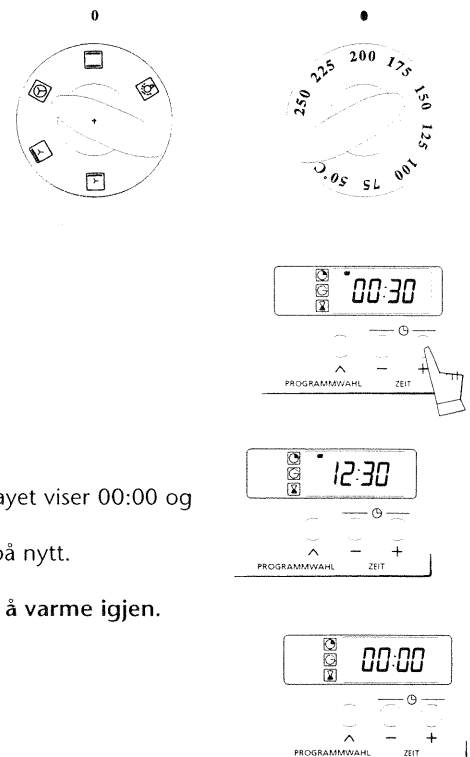
Når steketiden er omme, slår apparatet seg av automatisk, symbolet forsvinner, displayet viser 00:00 og det høres et lydsignal.

- Lydsignalet slås av ved å trykke på en hvilken som helst tast, og klokkeslettet vises på nytt.

- Temperatur- og funksjonsvelgerne må stilles på 0, ellers vil apparatet begynne å varme igjen.

Det er mulig å endre den programmerte steketiden på ethvert tidspunkt.

Merk: når ovnen har i vært i bruk fortsetter kjøleviften å fungere ennå en stund.




## BRUK AV STEKEOVNEN

### ● Steking med stekeur og programmert tidspunkt for steketidens slutt

#### Velg stekefunksjon

- Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: overopvarming eller lav oppvarming 

#### Velg steketemperatur

- Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

Eksempel: 200°C

#### Still inn ønsket steketid


- Trykk på programtasten ; visningen blinker og angir 00:00.

- Trykk på tastene "+" eller "-" helt til ønsket steketid kommer frem på displayet.

Eksempel: 25 minutter

Etter å ha trykket en gang på tasten "+", stanser blinkingen.

#### Still inn ønsket tidspunkt for steketidens slutt

- Trykk på programtasten  helt til visningen og det tilhørende symbolet blinker.
- Still inn ønsket tidspunkt for steketidens slutt ved å trykke på tastene "+" eller "-".

Eksempel: kl. 13:00.

Steketidens slutt registreres automatisk etter noen sekunder, og displayet viser riktig klokkeslett på nytt.

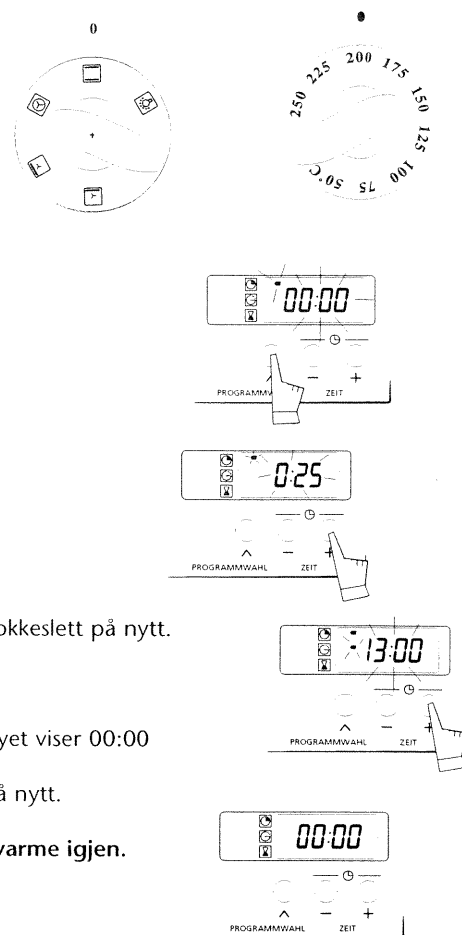
Når steking starter, forsvinner symbolet.

Når steketiden er omme, slår apparatet seg av automatisk, symbolet forsvinner, displayet viser 00:00 og det høres et lydsignal.

- Lydsignalet slås av ved å trykke på en hvilken som helst tast, og klokkeslettet vises på nytt.

- Temperatur- og funksjonsvelgerne må stilles på 0, ellers vil apparatet begynne å varme igjen.

Merk: når ovnen har vært i bruk fortsetter kjøleviften å fungere ennå en stund.



## Tilbehør

### Rist

Kan brukes som underlag for alle slags former og fat som inneholder retter som skal bakes, stekes eller gratineres. Den brukes også til grilling ved å legge grillstykkene direkte på risten (sett stekeplaten inn under risten).

Den kan anvendes begge veier, for å gi ekstra stekehøyder.

### Stekeplate

Platen kan brukes til all slags baking, og har en skrå kant som gjør det lettere å bruke stekepaden.

Stekeplaten kan også brukes som langpanne til oppsamling av kjøttsaft og stekefett under risten ved grilling.

Unngå å steke eller grille kjøtt eller lignende direkte på platen for å unngå fettsprut på ovnens sidevegger.

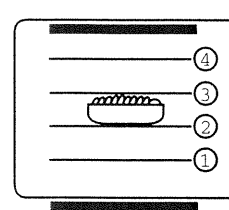
### Dyp langpanne

Sett langpannen inn under risten ved grilling og steking for å samle opp kjøttsaft og stekefett.

Kan også brukes halvt fylt med vann ved steking i vannbad.

## Riller

Det er 4 riller i apparatet.



- Rille 1, 2 og 3: for de fleste retter/tilberedninger: gjærbakst, kaker, steker, suffléer osv, avhengig av volumet.

- Rille 2 og 3: for dypfrysede ferdigretter.

- Rille 3 og 4: disse rillene er forutsatt ved bruk av risten avhengig av hva slags matvare som skal grilles, og størrelsen på den. Sett alltid den dype langpannen inn under risten på rille 1 ved steking og grilling.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### Generelt vedlikehold

Avkjøl stekeovnen før rengjøring, og forsikre deg om at bryteren står på posisjonen 0.

Bruk aldri skurepulver, metallsvamper eller skarpe gjenstander til rengjøring av stekeovnen!

• **Malte, emaljerte eller polerte metalloverflater:**  
Bruk rengjøringsmidler som er forutsett til vedlikehold av polert metall.

• **Glasset i ovnsdøren:**  
Etter en steking som har skitnet til ovnsdøren, anbefales det å rengjøre glasset innvendig med et vanlig, ikke slipende rengjøringsmiddel.

• **Rister, langpanner og stekeplater:**  
Bruk en svamp og vanlig oppvaskmiddel. Skyll godt og la det tørke.

### Utskifting av pæren

**ADVARSEL!** Kople apparatet fra lysnettet før du skifter ut pæren.

- Vri lampeglasset en kvart omdreining til venstre, og ta det deretter av.
- Skru ut pæren, og skifte den ut med en ny med samme de varmebestandige karakteristikk.
- Sett lampeglasset riktig på plass igjen, og kople deretter stekeovnen til lysnettet.

Lyspære:

300°C - 220/240 V - Sokkel E14 - 15 eller 25 W

### Vedlikehold og reservedeler

• Bruk bare originale reservedeler når du foretar vedlikehold eller reparasjon av apparatet!

**NO**

• Dersom det viser seg at deler med vital funksjon for apparatet enten er defekte eller må skiftes ut, ta kontakt med service-avdelingen.

### Hva skal man gjøre dersom apparatet ikke fungerer?

**Før du informerer service-avdelingen om eventuelle funksjonsforstyrrelser, bør du først kontrollere at:**

• Sikringene i den elektriske installasjonen fungerer som de skal, og at det ikke har oppstått et generelt strømbrudd?

**Andre mulige årsaker**

• Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat som slår av stekeovnen i tilfelle overoppheting. Termostaten slår seg automatisk på igjen etter at apparatet er blitt avkjølt.

Hvis dette skulle være tilfelle, sjekk at luftuttakene ikke er tettet til slik at apparatet får riktig ventilasjon (se figur, side 9). Dersom termostaten slår seg av, til tross for at luftuttakene ikke er tildekket, ta kontakt med service-avdelingen.



Da vi hele tiden forsøker å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og estetiske karakteristikk.

Stekeovnen er kun forutsett til koking/steking av matvarer.

Våre apparater inneholder ingen komponenter med asbest.

## TIL INSTALLATØREN

### Tilkopling av apparatet

Det er kun spesialister som har kompetanse til å installere og kople til apparatet. Dermed vil vår garanti kun være gyldig når apparatene er blitt installert og tilkople av spesialister i overensstemmelse med gjeldende regler. Installatøren påtar seg det fulle ansvaret dersom disse betingelsene ikke blir respektert, og enhver garanti fra vårt selskap vil frafalle.

### Tilkopling til nettet

- Bryt strømtilførselen for å kunne kople til apparatet (beskyttelseskontakt på linjen, sikringer).
- Skruene for tilkopling må være skrudd helt løs ved installasjon av apparatet, ved utskifting av tilførselskabelen og før tilkopling av lederne på tilhørende klemmer. Tilførselskabelen må ha tre ledere med et tverrsnitt på 1,5 mm<sup>2</sup> (modell H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF).
- Beskyttelsesledningen (gul/grønn) må koples til apparatets jordklemme.
- Før du kople til stekeovnen, forsikre deg om at ledningene i din installasjon har stort nok tverrsnitt til å kunne tilføre spenning til apparatet på en tilfredsstillende måte (tverrsnittet må være minst like stort som tilførselskabelens tverrsnitt).
- Den elektriske tilkoplingen må utføres før installasjon av apparatet.
- Tilførselsledningen må ligge fritt under apparatet eller bak dette inne i innfellingsmøbelet. Den må ikke komme i klem og ikke ha fått knute på seg. Ledningen bør ikke være altfor lang.
- Dersom apparatet ikke er kople til nettet via en stikkontakt, må det installeres en flerpolet bryteanordning (med 3 mm bryteavstand på alle poler) på tilførselssiden slik at reglene for sikkerhet blir respektert.

#### VIKTIG!

Vi frasier oss ethvert ansvar for uhell som skjer som en følge av manglende, defekt eller gal jordtilkopling.

### Innfelling av stekeovnen i møbelet

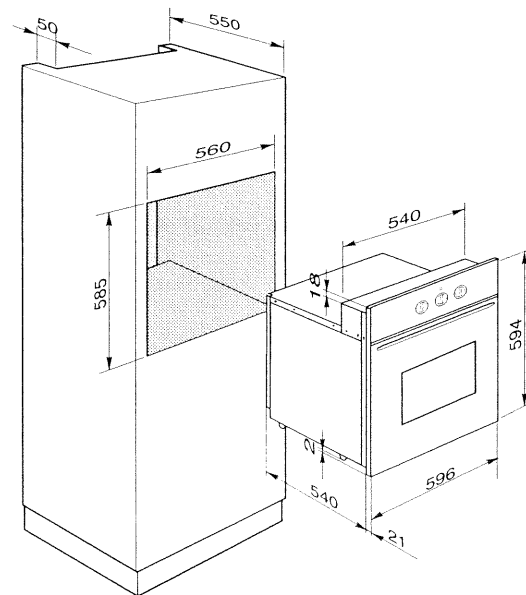
For at apparatets luft sirkulasjonssystem skal kunne fungere optimalt, må følgende punkter respekteres:

- Sjekk monteringsmålene i skjemaet når du skal felle inn stekeovnen, og forsikre deg om at elementene har de riktige dimensjonene for innfelling.
- For å oppnå større stabilitet, skru ovnen fast i kjøkkenmøbelet med 2 skruer i de 2 hullene på hver side av ovnen som er forutsett til dette.
- Bore et hull med diameter 3 mm i møbelveggen for å unngå at treverket splintrer seg opp.

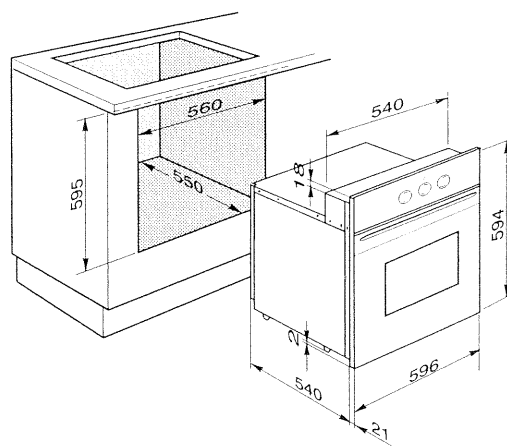
#### VIKTIG!

Avstanden mellom stekeovnen og sideveggene på høyre og venstre side må være lik, og minimum 2 mm. Sentrer stekeovnen i forhold til dørene på møblene ved siden av.

INNFELLING I ET HØYT SKAP



INNFELLING UNDER KJØKKENBENKEN



# STEKETABELL

OPPSKRIFTER	STEKE-FUNKSJON	TEMP. °C	RILLE	STEKETID I MIN.	NYTTIGE BEMERKNINGER
<b>Hvitt kjøtt</b>					
Svinestek (1 kg)		175°	1	90	
Kalvestek (1 kg) .....		200°	1	100	
Svine-/kalvekoteletter		200°	2	20-25	
Fjærkre (1 kg) .....		200°	2	50-70	
Større fjærkre (3 kg) .....		175°	1	100	
<b>Rødt kjøtt</b>					
Biff (1 g) .....		200°	3	25-30	
Fårekoteletter .....		200°	3	10-20	
Roastbiff (1 kg) .....		200°	2	30-40	
Lam (stek, skulder, 2,5 kg) .....		200°	1	150	
<b>Fisk og annet kjøtt</b>					
Grillspidd (kjøtt) .....		200°	3-4	15-20	
Grillet fisk .....		200°	3-4	15-20	
Stekt fisk/fisk i panne .....		200°	2	45	
<b>Grønnsaker</b>					
Suffléer .....		230°	2	30	
Potetsuffléer/gratenger .....		200°	1	60	
Fylt paprika .....		200°	1	40	
<b>Bakervarer</b>					
Kakebunner - Terter .....		175°	2	35-45	Forvarme 10 min
Plate med tørre kaker .....		200°	2	10-12	Forvarme 10 min
Oppned krem - Pudding .....		160°	2	35-45	
Loff .....		160°	1	25-30	
Fruktkake (i form) .....		180°	1	50	La den hvile i 10 min (termostat 0)
Marengs:		100°	2	140-160	
Småkaker .....		200°	2	15-20	
Vannbakkels .....		200°	2	40-45	Forvarme 10 min
Knadd deig/kaker stekt på plate .....		150°	2	20-30	
Tertebunner .....		180°	1	15-25	Forvarme 10 min
Hvitost .....		200°	1	40-50	
Fruktterter:					
Mør- eller butterdeig .....		200°	1	30-40	
Hevet eller knadd deig .....		180°	1	35	
Ostekake .....		180°	1	75	
Butterdeig med eplefyll .....		180°	2	50-55	La den hvile i 20 min (termostat 0)
<b>Diverse retter</b>					
Gratinerte epler .....		200°	2	80	
Pizzadeig .....		230°	1	20-25	
Brøddeig til pizza .....		200°	1	15-25	
Quicher .....		200°	1	40	
Suffléer .....		180°	1	45-50	
Fyllte butterdeigskaker .....		200°	1	45	
Toast, rundstykker .....		225°	1	30-40	
Opptining			2		
Frossen ferdigmat					Se instruksjonene på pakken
Frosne pommes frites (spesielt for stekeovn)		230°	3	10-15	Forvarme 10 min
Frossen pizza .....		200°	2	20-30	

NO

**Ovnsdøren skal alltid være lukket under steking.**

De temperaturene og steketidene som er angitt i tabellen, er kun veiledende. Prøv deg litt frem i starten til du blir fortrolig med den nye stekeovnen din, deretter vil du oppnå optimale stekeresultater.





*Keittäminen on todellinen ilo tällä laitteella !*

*Tämä vihko sisältää tärkeitä käyttö- ja turvallisuusohjeita samoin kuin laitteen käyttömahdollisuuksia koskevia vihjeitä.*

*Kehotamme lukemaan ne tarkkaavaisesti, jotta voisit saada täyden hyödyn kaikista laitteen tarjoamista teknisistä ominaisuuksista.*

*Uunin moitteetonta toimintaa silmällä pitäen annamme eräitä laitteen huoltoa ja puhdistusta koskevia arvokkaita neuvoja.*

*Kehotamme ottamaan yhteyden asiantuntijaan toimintahäiriön sattuessa.*

*Liitteenä oleva yksinkertainen, mutta tarkka keitto-opas antaa nopean ja välttämättömän avun. Näiden ohjeiden mukaan voit saada täydellisen paistotuloksen samalla energialla säästäten.*

FI

## Ympäristönsuojelu

- Ympäristön suojelemiseksi käytämme tämän laitteen ohjekirjoissa ilman klooria valkaistua paperia sekä uusiopaperia.
- Noudata ympäristönsuojeluohjeita laitteen pakkausta hävittäessäsi.
- Pakkaukset eivät ole rakenteellisesti vaarallisia ympäristölle; ne voidaan käyttää uudelleen tai kierrättää, ne ovat ekologisia tuotteita. Kierrättämällä pakkauksen edistät perusraaka-aineiden taloudellista kulutusta ja vähennät teollisuus- ja kotitalousjätteiden määrää.  
Voit palauttaa pakkauksen jällenmyyjällesi.
- Ota yhteys paikkakuntasi viranomaisiin tai viralliseen kierrätyskeskukseen, ennen kuin hylkää loppuun käytetyn laitteen.

## Turvaohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu yksistään kotitalouskäyttöön.**
- Pysy liedien lähellä rasvalla tai öljyllä paistettaessa, nämä aineet voivat ylikuumentuessaan leimahtaa liekkiin.  
Älä säilytä syttyviä aineita uunissa tai kuumentuvilla alueilla.
- Kun kytket kodin sähkökoneita lähellä olevaan pistorasiaan, huolehdi, että virtakaapeli ei joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa eikä jää uunin luukun väliin.
- Älä käytä uunin luukun kahvaa kuivaajana, koska uunin etuosan tuuletus ei silloin ole riittävä.
- Irrota vian sattuessa laitteen sulakkeet.

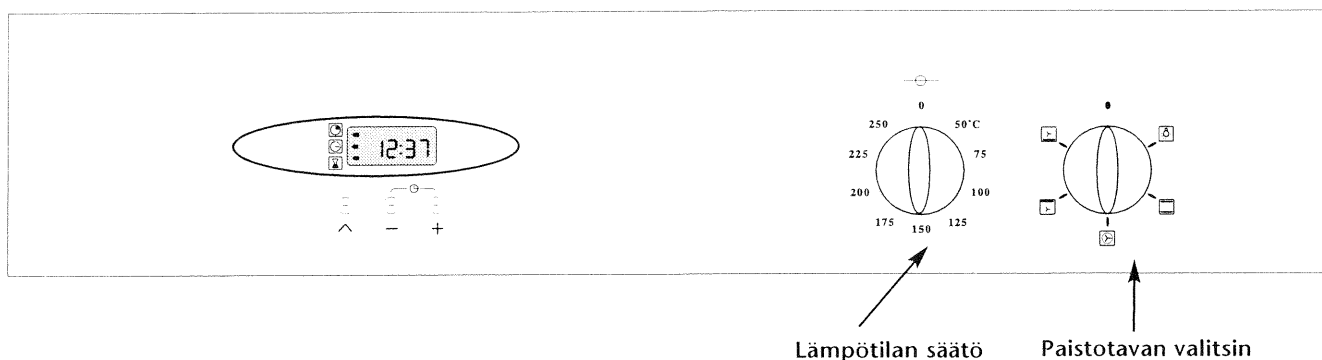
## Laitteen sähkökytkennät

- Laitteen saa asentaa vain sähköalan ammattilainen noudattaen tämän ohjekirjan asennusta koskevia suosituksia.
- Tässä vihkossa olevia uunin upotusta koskevia ohjeita on noudatettava tarkkaan.
- Ehdotamme lukemaan tarkkaan seuraavat sivut voidaksesi saada parhaan tuloksen uunilla.

## Käytännöllisiä ohjeita

- Liiallisen kuumuuden kertyminen vaikuttaa epäedullisesti paistoon ja vahingoittaa astioiden emalia ja uunin kaappia. Tämän välttämiseksi:**
  - Älä aseta mitään astioita tai välineitä uunin pohjalle
  - Älä vuoraa uunia sisältä alumiinifoliolla.
- Noudata paistotaulukon lämpötiloja**, jotta uuni ei likaantuisi liikaa sisältä.
- Uunin emalin suojaus**
  - Älä täytä vuokia reunoihin saakka hedelmäpiirakkaa tehdessäsi. Valuva hedelmämehu saattaa jättää lähtemättömiä jälkiä.
  - Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.
- Uunin luukun suojaus ja sen tiiviiden varmistaminen:**
  - Älä paina auki olevaa luukkua.
  - Pidä luukun tiivisteet puhtaina.
- Kaikkia ritilällä paistettavaa koskevaa:**
  - Aseta paistettavat ruoat suoraan ritilälle.
  - Työnnä rasvakaukalo ritilän alle tai suoraan uunin pohjalle valuvan rasvaisen nesteeseen keräämiseksi, jotta se ei pääsisi pörskättelemään.
- Aloita paisto-ohjelma uunin luukun ollessa kiinni.**

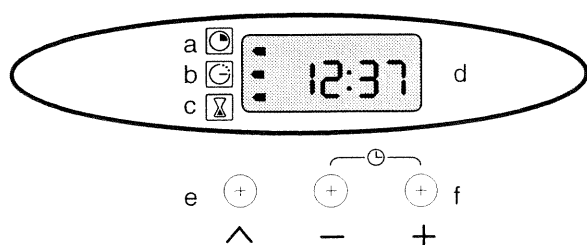
# OHJAUSKONSOLI



Lämpötilan säätö

Paistotavan valitsin

## Ohjelman valitsin



- a - Paistoaajan näyttö  
 b - Paiston päättymisen näyttö  
 c - Minuuttiajastin  
 d - Tarkkailuikkuna  
 e - Ohjelmien esivalinta  
 f - Kesto +/-

## Lämpötilan säätö

Kierrä säätönappia oikealle haluamasi lämpötilan kohdalle (liitteenä keitto-opas).

## Paistotavan valitsin

Kierrä valitsinnappi haluamallesi paistotavalle:

### Yli- tai alikuumeneminen

Sekä ylä- että alakuumennuselementti toimivat. Nämä on tarkoitettu paistien ja kasvien kypsytykseen (kohokkaat, täytetyt tomaatit, siipikarja, kakut).

### Kuuma ilma

Uunin perällä oleva kuumennuselementti toimii yhdessä puhaltimen kanssa samanaikaista paistoa varten tasoilla 1, 2 tai 3 (pizzat, paistinpellillä paistetut kakut jne.).

### Kiertolämpöritilä

Ylempi lämpöelementti ja puhallin ovat käytössä ritillä olevien isojen lihapalojen tai siipikarjan paistamiseksi. Käännä liha paiston puolivälissä. aseta rasvakaukalo ritilän alle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi.

### Riittämätön paisto kiertolämmöllä

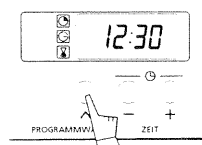
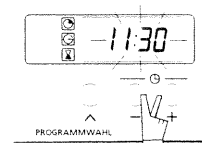
Tämä asetus on tarkoitettu erikoisesti kosteiden taikainoiden tai mehukkaiden piiraiden paistoon.

# UUNIN KÄYTTÖ

## ● Ajan säätö

- Liitä laite sähköverkkoon.
- Pidä koskettimet +/- painettuna yhtäaikaan muutaman sekunnin, kunnes näyttö alkaa vilkkua.
- Säädä aika koskettimilla "+" ja "-" (jatkuvasti painaen aikaa voidaan muuttaa nopeasti).  
Esimerkki : 12:30
- Hyväksy painamalla ohjelman valintakosketinta ^ .

Huomautus: ellei säätöä hyväksytä painamalla kosketinta ^ , säädetty aika tallentuu automaattisesti muutamassa sekunnissa.



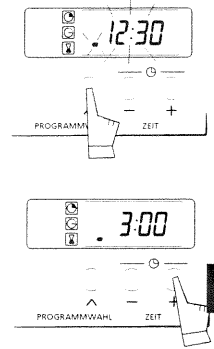
## ● Minuuttiajastin

Uunissa on elektroninen muista toiminnoista riippumaton minuuttiajastin, joka toimii kuin herätyskello.

Kellonaika on säädettävä.

- Paina ohjelmointikosketinta  $\wedge$ , kunnes näyttö ja symboli vilkkuvat.
- Säädä haluttu kesto-aika koskettimilla "+" ja "-" (säätö tapahtuu 30 sekunnin askelin). On mahdollista edetä nopeammin painamalla kosketinta jatkuvasti.
- Ajastin alkaa laskea muutaman sekunnin kuluttua säädöstä ja on jatkuvasti näkyvässä.

Äänimerkki (näytöllä 00:00) kuuluu ohjelmoidun ajan päätyttyä. Lopeta ääni painamalla jotakin kosketinta: näytölle tulee takaisin kellonaika.



## ● Paisto ilman ajastinta

Näytöllä on oltava vain paisto-aika; se ei saa vilkkua.

### Paistoajan säätö

- Kierrä paistotavan nuppia haluamallesi kohdalle.

Esimerkki: yli- tai alikuumennus

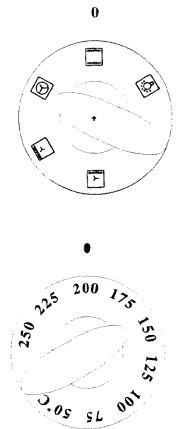
### Lämpötilan säätö

- Kierrä lämpötilan säätönappi haluttuun arvoon.

Esimerkki: 200°C

Uuni alkaa kuumeta ja merkkivalo syttyy.

Huomautus: Paistojakson jälkeen jäähdytyspuhallin toimii jatkuvasti tietyn ajan.



## ● Paisto minuuttiajastimella

### Paisto-ohjelman valinta

- Kierrä paistotavan nappi haluamasi paistotavan kohdalle.

Esimerkki: yli- tai alikuumennus

### Lämpötilan valinta

- Kierrä lämpötilan säätönappi haluttuun arvoon.

Esimerkki: 200°C

### Halutun paistoajan säätö

- Paina ohjelmakatkaisinta  $\wedge$ , näytöllä vilkkuu 00:00.
- Painele koskettimia "+" ja "-", kunnes näyttöikkunaan tulee näkyviin haluttu paisto-aika.

Esimerkki: 30 minuuttia

Paistosymboli syttyy ja kellonaika on uudelleen näytöllä (esim. 12:30).

Uuni sammuu itsestään paistoajan kuluttua umpeen, symboli häviää, näyttö pysähtyy aikaan 00:00 ja kuuluu äänimerkki.

- Pysäytä äänimerkki painamalla jotakin kosketinta; näytölle tulee takaisin kellonaika.

- Säädä ehdottomasti paistotapa ja lämpötila nolnaan, muutoin uuni alkaa kuumentua uudelleen.

Ohjelmoitua paisto-aikaa voi muuttaa missä vaiheessa tahansa.

Huomio: Jäähdytyspuhallin pyörii edelleen paiston päätyttyä jonkin aikaa.




## UUNIN KÄYTTÖ

### ● Paisto minuuttiajastimella ja määrätyn keskeytyksin

#### Paisto-ohjelman valinta

- Kierrä paistotavan valitsin haluamaasi vaihtoehtoon.

Esimerkki: ylikuumennus ja riittämätön kuumennus 

#### Lämpötilan valinta

- Kierrä lämpötilan valitsin haluamaasi astemäärään.

Esimerkki: 200°C

#### Halutun paistoajan säätö

- Paina ohjelmakatkaisinta; näytöllä vilkkuu aika 00:00.

- Painele koskettimia "+" ja "-", kunnes näyttöikkunaan tulee näkyviin haluttu paistoaika.

Esimerkki: 25 minuuttia

Kun on painettu kerran kosketinta "+", näytön vilkkuminen loppuu.

#### Halutun keskeytysajan säätö

- Painele ohjelmakosketinta, kunnes vastaavat symbolit vilkkuvat näytöllä ^ .

- Säädä haluttu keskeytysaika painelemalla koskettimia "+" ja "-".

Esimerkki: 13:00

Keskeytysaika tallentuu muutamassa sekunnissa ja näytölle tulee takaisin kellonaika.

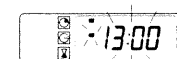
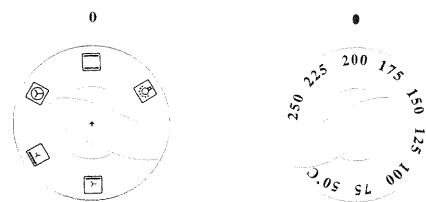
Symboli katoaa paistojakson alkaessa.

Uuni sammuu itsestään paistoajan kuluttua umpeen, symboli häviää, näyttö pysähtyy aikaan 00:00 ja kuuluu äänimerkki.

- Pysäytä äänimerkki painamalla jotakin kosketinta; näytölle tulee takaisin kellonaika.

- Säädä ehdottomasti paistotapa ja lämpötila nolnaan, muutoin uuni alkaa kuumentua uudelleen.

Huomio: Jäähdytyspuhallin pyörii edelleen paiston päätyttyä jonkin aikaa.



## Lisävalineet

#### Ritilä

Se kantaa kaikki astiat ja vuokat ja niissä paistettavat ruoka-aineet, jotka grillataan tai gratinoidaan. Grillattavat lihapalat voidaan asettaa suoraan ritilälle (työnä alle pullapelti).

Voit käyttää ritilää kuten haluat ja siihen on saatavissa lisätasoja.

#### Pullapelti

Sen päällä paistetaan leivonnaiset ja pikkukakut. Tähän peltiin kuuluu kaltevat reunat, jolloin voi poimia pikkukakut ulos lastalla.

Pullapeltiä voi käyttää myös rasvakaukalona varsinkin lihanesteen tai rasvan talteen ottamiseen paiston aikana.

Älä paista tai grilla suoraan pullapellin päällä valuvan rasvaisen nesteestä keräämiseksi, jotta se ei pääsisi pärskähtelemään.

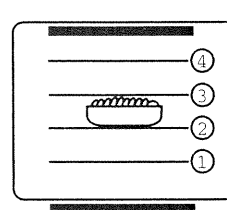
#### Syvä rasvakaukalo

Vie se uunin alimmalle tasolle lihanesteeseen ja rasvan talteen ottamiseksi paiston aikana.

Tätä kaukaloa voi käyttää puolilleen vedellä täytettynä vesihäydytykseen.

## Hyllytasot

Uunissa on 4 hyllytasoa.



- Tasot 1, 2 ja 3: useimmille ruokalajeille : kakut, leivonnaiset, paistit, kohokkaat aina tilantarpeen mukaan.

- Tasot 2 ja 3: pakasteille.

- Tasot 3 ja 4: grillaukseen tarkoitetut tasot aina grillattavan kohteen vaatiman tilan mukaan. Työnä aina rasvakaukalo paiston ajaksi tasolle 1.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Yleishuolto

Anna uunin jäähtyä ennen puhdistusta ja varmista, että katkaisin on asennossa 0.

Älä käytä koskaan uunin puhdistukseen hankausjauheita, metallisieniä tai leikkaavia välineitä !

• **Kiillotetut metallipinnat, maalatut tai emaloidut pinnat:**  
Käytä kaupasta saatavia kiillotetuille metalleille tarkoitettuja puhdistusaineita.

• **Uunin luukun lasi:**  
Likaavan paiston jälkeen on erittäin suositeltavaa puhdistaa lasin sisäpinta kaupasta saatavalla hankaamattomalla puhdistusaineella.

• **Grilli, rasvakaukalo ja pullapellit:**  
Käytä sientä ja astianpesuainetta, huuhtelee hyvin ja anna kuivua.

### Hehkulampan vaihto

**HUOMIO !** Kytke uuni irti verkosta aina ennen lampun vaihtoa

- Kierrä lampun kantaa neljänneskiertos vasempaan ja ota ulos.
- Kierrä hehkulamppu irti ja kierrä uusi samanmerkinen kuumuutta kestävä lamppu sen paikalle.
- Aseta peite paikalleen oikein ja kytke uuni takaisin verkkoon.

Hehkulamppu:

300°C - 220/240 V - kanta E14 - 15 tai 25 W

### Huolto ja varaosat

• Käytä korjauksiin ehdottomasti alkuperäisiä varaosia !

• Jos uunin jotkin osat eivät toimi sitä käytettäessä, ne osoittautuvat vialliseksi, ja ne pitää vaihtaa, on aiheellista ottaa yhteys asiakashuoltoon.

FI

### Mitä on tehtävä, kun laite ei toimi ?

Tarkista ennen asiakashuollon kutsumista seuraavat seikat mahdollisen häiriön sattuessa:

• Ovatko uunin sulakkeet ehjät ja toimintakuntoiset ja ettei ole yleinen virtakatko?

**Muut mahdolliset syyt**

• Laitteessa on varmuustermostaatti, joka sammuttaa uunin, jos se ylikuumenee. Termostaatti syttyy uudelleen itsestään, kun uuni on jäähtynyt.

Tarkista tällöin, että ilman ulostuloreitit ovat vapaat niin, että tuuletusilma pääsee kulkemaan (ks. kuva sivulla 9). Jos jäähdytysilman kulku on vapaa ja varmuustermostaatti sammuu, ota yhteys asiakashuoltoon.



Pyrkiessämme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme varaamme itsellemme oikeuden tehdä erilaisia teknisiä ja muutoksia niiden käyttöominaisuuksiin tai muuttaa niiden ulkonäköä tuotteittemme parantamiseksi. Tämä uuni on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kypsyttykseen. Tuotteemme eivät sisällä mitään asbestipohjaista ainetta.

## OHJEITA ASENTAJALLE

### Uunin kytkeminen sähköverkkoon

Vain erikoissähkötekniikoilla on pätevyys asentaa ja kytkeä laite. Tästä syystä takuumme on voimassa vain, jos laitteet on asennettu ja kytketty ammattilaisten toimesta voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Asentajalla on täysi vastuu, mikäli ehtoja ei ole täytetty ja yhtiömme kieltäytyy kaikesta takuusta.

### Verkkoon kytkeminen

- Katkaise laitteen kytkentäpisteeseen tuleva virta (johdon turvalaitteet, sulakkeet).
- Kytkinnapojen ruuvien on oltava täysin auki ruuvattuna ennen laitteen asennusta tai virtakaapelia vaihdettaessa, jossa on kolme johtoa, kussakin 1,5 mm<sup>2</sup> poikkipinta (mallit H05 RRF, H05 RNF tai H05 VVF).
- Suojajohto (vihreä-keltainen) on ehdottomasti kytkettävä laitteen maadoitusnapaan.
- Tarkista ennen kytkemistä, että verkon sähkökaapelien poikkipinnat ovat riittävät laitteen virransyöttöä varten (poikkipintojen on oltava ainakin yhtä suuret kuin laitteen virtakaapelissa).
- Sähkökytkentä on tehtävä ennen asennusta.
- Verkko-kaapeli on asetettava vapaasti uunin alle tai upotettuun kaappiin sen taakse. Se ei saa joutua puristuksiin eikä sidoksiin. Tarpeettomia ylipituuksia on vältettävä.
- Kun laite ei ole kytketty verkkoon pistokkeella, kaikki johdot katkaiseva kontaktori (jossa on ainakin 3 mm kontaktauukot) on asennettava verkkoliitännän viereen turvasäädösten mukaisesti.

#### TÄRKEÄÄ !

Kieltäydymme kaikesta vastuusta jos onnettomuus johtuu siitä, että maadoitusta ei ole tehty tai se on viallinen tai se ei vastaa säädöksiä.

### Kaappiin upotus

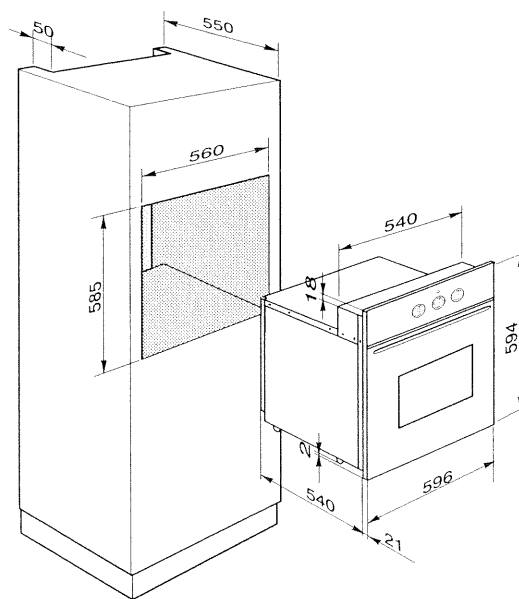
Seuraavia ohjeita on noudatettava, jotta kierrätysilmajärjestelmä toimisi parhaalla mahdollisella tavalla:

- Ota ehdottomasti huomioon piirroksessa annetut uunin upotusta koskevat mitat.
- Jotta uuni pysyisi tukevasti paikallaan, kiinnitä se kaapin sivuseiniin kahdella toimitukseen sisältyvällä ruuvilla tarkoitukseen varattujen reikien kautta.
- Poraa 3 mm reikä seinään puun halkeamisen ehkäisemiseksi.

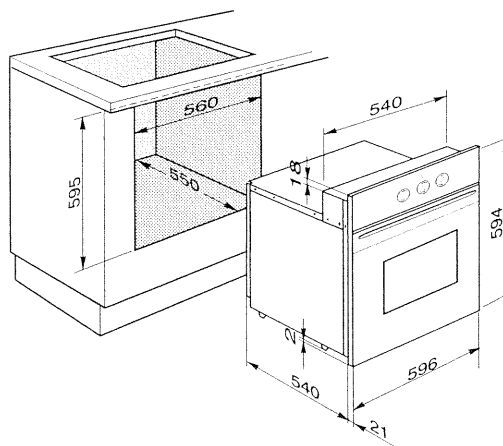
#### TÄRKEÄÄ !

Kaapin sivuseinien ja uunin välitilan on oltava sama vasemmalla ja oikealla, eli uuni on oltava hyvin keskitetty kaapin seiniin nähden. Välitilan sivuilla on oltava vähintään 2 mm.

UPOTUS KORKEAAN KAAPPIIN



UPOTUS TYÖTASON ALAPUOLELLE



# PAISTO-OHJEET

RUOKALAJI	PAIKKA	L.TIL. °C	TASO	PAISTOAIKA	HUOMAUTUKSIA
<b>Valkeat lihat</b>					
Sianpaisti (1 kg)		175°	1	90	
Vasikanpaisti (1 kg)		200°	1	100	
Vasikan / siiankyljys		200°	2	20-25	
Siipikarja (1 kg)		200°	2	50-70	
Suurempi siipikarja (3kg)		175°	1	100	
<b>Punaiset lihat</b>					
Pihvi (1 kg)		200°	3	25-30	
Lampaan kyljys		200°	3	10-20	
Paahtopaisti (1 kg)		200°	2	30-40	
Lamma (reisi, lapa, 2,5 kg)		200°	1	150	
<b>Kalat ja eri lihat</b>					
Lihavartaat		200°	3-4	15-20	
Grillikala		200°	3-4	15-20	
Kala keitetty/pannalla paistettu		200°	2	45	
<b>Vihannekset</b>					
Kohokkaat		230°	2	30	
Perunakohokkaat ja laatikot		200°	1	60	
Täytetyt paprikat		200°	1	40	
<b>Leivonnaiset</b>					
Pikkuleivät - tortut		175°	2	35-45	Esikuumennus 10min
Pellilinen pikkuleipiä		200°	2	10-12	Esikuumennus 10min
Paahtovanukas pudding		160°	2	35-45	
Pulla		160°	1	25-30	
Vuokapulla		180°	1	50	Anna levätä 10 min (termostaatti 0)
Marenki:		100°	2	140-160	
Hiekkakakut		200°	2	15-20	
Tuulihatut		200°	2	40-45	Esikuumennus 10min
Pikkuleivonnaiset pullapellillä		150°	2	20-30	
Torttupohjat		180°	1	15-25	Esikuumennus 10min
Valkojuustot		200°	1	40-50	
Hedelmätortut:					
Voi - ja murotaikinat		200°	1	30-40	
Pullataikina		180°	1	35	
Juustokakku		180°	1	75	
Omenatortut		180°	2	50-55	Anna levätä 20 min (termostaatti 0)
<b>Sekalaisia ruokia</b>					
Gratinoidut omenat		200°	2	80	
Pizzataikina (muro)		230°	1	20-25	
Pizzataikina (leipä)		200°	1	15-25	
Silavapiiras		200°	1	40	
Kohokkaat		180°	1	45-50	
Täytetyt voitaikinalaivokset		200°	1	45	
Paahtoleipä, sämpylät		225°	1	30-40	
Pakasteiden sulatus			2		
Pakastetut ruoat					ks. ohjeet pakkauksen päältä
Pakastetut ranskalaiset perunat (uunia varten)		230°	3	10-15	Esikuumennus 10min
Pakastepizzat		200°	2	20-30	

**Sulje uunin luukku paistettaessa.**

Taulukossa annetut arvot ovat viitteenomaisia. Kokemuksesi perusteella saat kuitenkin parhaat tulokset.





*Tak fordi De har valgt et Brandt - Blomberg apparat!*

*Denne vejledning indeholder vigtige anvisninger for sikker brug af apparatet samt oplysninger om apparatets funktioner.*

*Det anbefales, at De læser vejledningen nøje for at få fuldt udbytte af alle de tekniske specifikationer, apparatet omfatter.*

*For at apparatet kommer til at fungere perfekt giver vi nogle praktiske råd om dets vedligeholdelse og rengøring.*

*I tilfælde af funktionsforstyrrelser anbefaler vi, at De kontakter en specialist.*

*Vedlagte stege-/bageskema er enkelt og præcist og kan bruges som en hurtig oversigt. Ved at følge skemaets anvisninger kan De opnå et optimalt resultat og samtidig spare energi.*

**DK**

## Beskyttelse af miljøet

- I forbindelse med vort ønske om at beskytte miljøet anvender vi bleget papir, der ikke indeholder klor, samt genbrugspapir til apparatets dokumentation.
- Tænk på miljøet, når De bortskaffer emballagen til Deres nye apparat.
- Emballerne er fremstillet under hensyntagen til miljøet. De kan genbruges eller genanvendes. Det er økologiske produkter. Hvis De sørger for, at emballagen bliver genbrugt, er De med til at spare på råstoffer og formindske mængden af industrielt affald og husholdningsaffald. De kan returnere emballagen til forhandleren.
- Før De bortskaffer det gamle apparat, bør De kontakte rådhuset eller det kompetente genbrugscenter for retningslinjer vedrørende bortskaffelse af elektriske apparater.

## Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug af private.**
- Ved tilberedning med stegefedt eller olie bør De hele tiden blive i nærheden af komfuret, da der er risiko for antændelse, hvis fedtet eller olien overophedes. Opbevar aldrig brandfarlige stoffer i ovnen eller på kogezoneerne.
- Hvis mindre elektriske køkkenapparater tilsluttes en stikkontakt ved siden af komfuret, skal De sørge for, at ledningen ikke kan komme i berøring med kogezoneerne, og at den ikke kan komme i klemme i ovndøren.
- Brug ikke ovndørens håndtag som tørreanordning, fordi ventilationen foran på ovnen i så fald ikke vil fungere korrekt.
- Tag sikringerne til el-installationen ud i tilfælde af funktionsforstyrrelser.

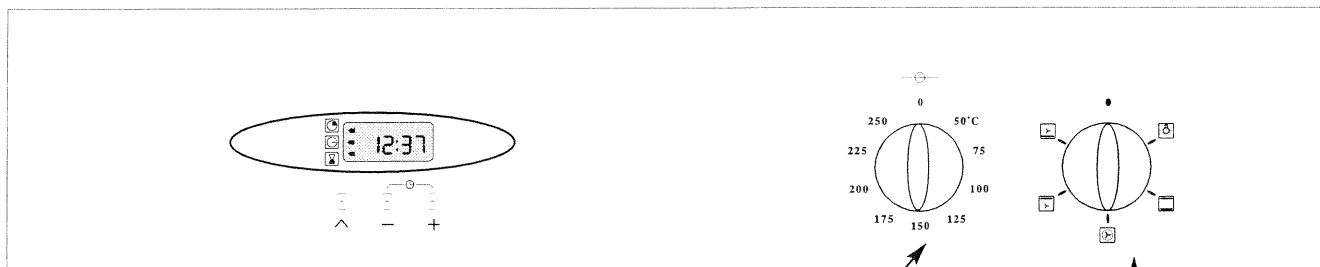
## Tilslutning af ovnen

- Apparatet skal installeres af en fagmand i henhold til de anvisninger for installation, der gives i denne vejledning.
- Anvisningerne vedrørende indbygning af ovnen, der gives i denne vejledning, skal nøje følges.
- Vi anbefaler, at De nøje læser følgende sider for at få mest muligt nytte af ovnen.

## Praktiske råd

- Overhold følgende anvisninger for at undgå varmeophobning, der kan medføre et uventet resultat af tilberedningen:**
  - Stil ikke fade direkte på ovnbunden.
  - Tildæk ikke ovnen indvendigt med aluminiumspapir.
- Overhold de programmerede stege-/bagetemperaturer for hver tilberedningstype** for at undgå, at ovnen bliver stærkt tilsmudset.
- For at beskytte ovnens emaljebelægning:**
  - Ved bagning af frugttærter skal bageformen ikke fyldes helt op til kanten. Frugtsaft, der løber ud i ovnen, kan give pletter, som ikke kan fjernes.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn.
- For at beskytte ovndøren og sikre, at den altid slutter tæt:**
  - Læn Dem aldrig mod en åben ovndør.
  - Sørg for altid at holde dørens tætningslister rene.
- Ved brug af grillen:**
  - Læg den mad, der skal grillsteges, på risten.
  - Stil bradepanden under risten eller direkte på ovnbunden til opsamling af saften fra kødet og for at undgå opsprøjt på ovnvæggen.
- Ovndøren skal altid være lukket under tilberedning.**

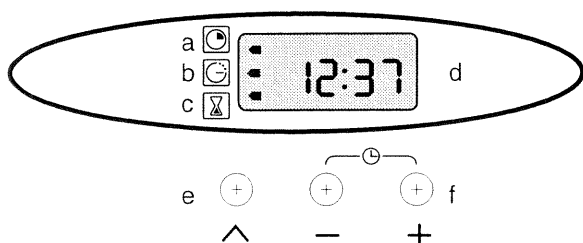
# BETJENINGSPANEL



Indstilling af temperaturen

Funktionsvælger

## Programvælger



- a - Visning af tilberedningstiden
- b - Visning af sluttidspunkt
- c - Minutur

- d - Display
- e - Forvalg af program
- f - Varighed +/-

## Funktionsvælger

Drej vælgerknappen hen på den ønskede position:

### Over-/undervarme

Det nederste og øverste varmelegeme er tændt. Denne funktion bruges til at tilberede stege og grøntsager, f.eks. soufflé, farsede tomater, fisk, fjerkræ og kager.

### Varmluft

Når man bruger funktionen Varmluft tænder varmelegemet bagerst i ovnen sammen med blæseren, der får luften til at cirkulere. Denne funktion bruges ved samtidig tilberedning på niveau 1, 2 eller 3 af f.eks. pizza, kager, der bages på bageplade, småkager mv.

### Grill med luftcirkulation

Det øverste varmelegeme og blæseren er tændt. Denne funktion bruges til grillstegning af store stykker kød eller fjerkræ. Vend kødet, når halvdelen af stegetiden er gået. Stil bradepanden ind under risten til opsamling af saft og kraft fra kødet.

### Undervarme med luftcirkulation


Denne indstilling er specielt beregnet til brug ved bagning af gærdej og saftige frugtærter.


## Indstilling af temperaturen

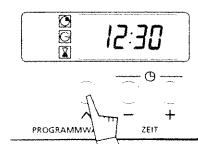
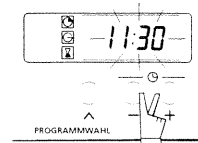
Drej betjeningsknappen mod højre til den ønskede temperatur (se vedlagte stege-/bageskema).

## BRUG AF OVNE

### ● Indstilling af uret

- Slut ovnen til ledningsnettet.
- Hold tasterne +/- trykket ind samtidigt i et par sekunder, indtil displayet begynder at blinke.
- Indstil tilberedningens varighed ved hjælp af tasterne "+" eller "-". Når tasterne holdes inde, ændres visningen hurtigere.  
Eksempel: 12:30
- Tryk på tasten til valg af programmer  for at bekræfte valget.

Bemærk! Hvis indstillingen ikke bekræftes med et tryk på tasten , gemmes den indstillede varighed automatisk efter et par sekunder.

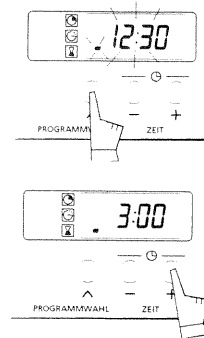


## ● Minutur

Ovnen er forsynet med et selvstændigt elektronisk minutur, der fungerer som et alarmur. Det nøjagtige klokkeslæt skal indstilles.

- Tryk på tasten til valg af programmer  $\wedge$ , indtil symbolet og visningen blinker.
- Indstil den ønskede varighed ved hjælp af tasterne "+" eller "-". Varigheden kan indstilles med intervaller på 30 sekunder. Hvis tasten holdes inde, ændres visningen hurtigere.
- Minutret begynder nedtællingen et par sekunder efter, at det er indstillet, og det aktuelle klokkeslæt vises hele tiden.

Et lydsignal (displayet viser 00:00) udsendes, når den programmerede varighed er gået. Sluk lyd-signalet ved at trykke på en vilkårlig tast. Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.



DK

## ● Tilberedning uden timerfunktion

Displayet skal kun vise tilberedningstiden, det må ikke blinke.

### Valg af program

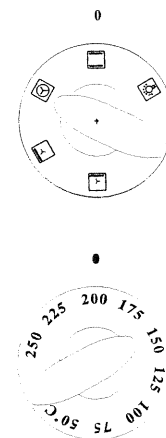
- Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.  
Eksempel: Over- og undervarme

### Indstilling af temperatur

- Drej temperaturvælgeren hen på den ønskede temperatur.  
Eksempel: 200°C

Ovnen begynder at varme, og kontrollampen tænder.

Bemærk! Efter brug af ovnen fortsætter blæseren med at køle i et stykke tid.



## ● Tilberedning med timerfunktion

### Valg af program

- Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.  
Eksempel: Over- og undervarme

### Indstilling af temperatur

- Drej temperaturvælgeren hen på den ønskede temperatur.  
Eksempel: 200°C

### Indstilling af den ønskede tilberedningstid

- Tryk på programvælgeren  $\wedge$ . Displayet blinker og viser 00:00.
- Tryk på tasterne "+" eller "-", indtil den ønskede tilberedningstid vises på displayet.  
Eksempel: 30 minutter

Symbolet tænder, og det aktuelle klokkeslæt vises igen (f.eks. 12:30).

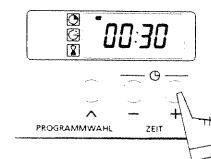
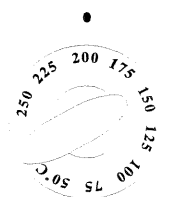
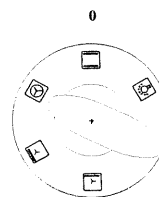
Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen automatisk, symbolet slukker, visningen standser på 00:00, og der udsendes et lydsignal.

- Tryk på en vilkårlig tast for at slukke lydsignalet. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt igen.

- Indstil funktionsvælgeren og temperaturen på 0 for at slukke ovnen.

Den indstillede tilberedningstid kan når som helst ændres.

Bemærk! Efter brug af ovnen fortsætter blæseren med at køle i et stykke tid.




## BRUG AF OVNEN

### ● Tilberedning med timerfunktion og indstilling af sluttidspunkt

#### Valg af program

- Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede position.

Eksempel: Over- og undervarme 

#### Indstilling af temperaturen

- Drej temperaturvælgeren hen på den ønskede temperatur.

Eksempel: 200°C

#### Indstilling af den ønskede tilberedningstid


- Tryk på programvælgeren. Displayet blinker og viser 00:00.

- Tryk på tasterne "+" eller "-", indtil den ønskede tilberedningstid vises på displayet.

Eksempel: 25 minutter

Tryk én gang på tasten "+", for at displayet holder op med at blinke.

#### Indstilling af det ønskede sluttidspunkt

- Tryk på tasten til valg af programmer , indtil symbolet og visningen blinker.

- Indstil det ønskede sluttidspunkt ved at trykke på tasterne "+" eller "-".

Eksempel: 13:00.

Sluttidspunktet gemmes efter et par sekunder, og på displayet vises det aktuelle klokkeslæt igen.

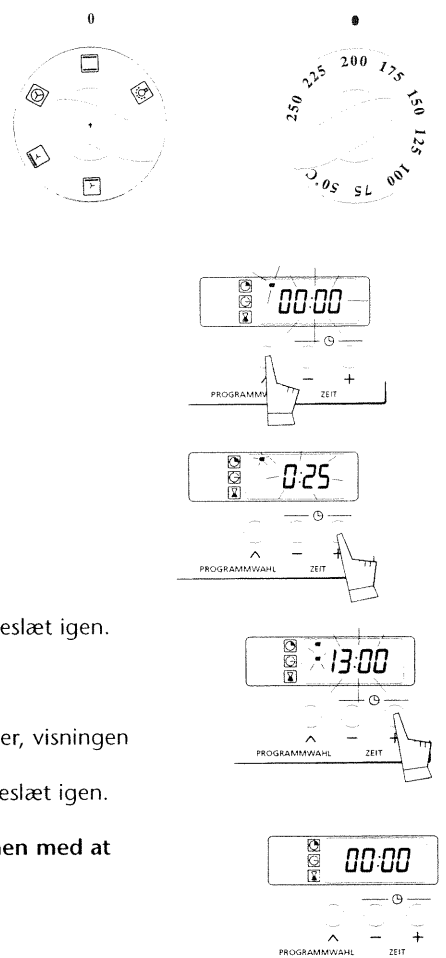
Symbolet slukker, når tilberedningen begynder.

Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen automatisk, symbolet slukker, visningen standser på 00:00, og der udsendes et lydsignal.

- Tryk på en vilkårlig tast for at slukke lydsignalet. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt igen.

- Båd funktionsvælgeren og temperaturen skal indstilles på 0, ellers fortsætter ovnen med at varme.

Bemærk! Efter en tilberedning fortsætter blæseren med at køle i et stykke tid.



## Tilbehør

### Grillrist

Den kan bruges til alle fade og skåle med mad, der skal steges, grilles og gratineres. De stykker kød, der skal grilles, kan lægges direkte på risten. Sæt bradepanden ind under risten ved grillstegning.

Risten kan bruges, som De vil, og fungerer som en ekstra ovnrille.

### Bageplade

Den bruges ved bagning af bagværk og småkager. Bagepladen er forsynet med en kant, så småkager kan tages af pladen ved hjælp af en spatel.

Bagepladen kan også bruges som bradepande, f.eks. til opsamling af stegfedt og -kraft under stegning af kød.

Undgå at stege eller grille direkte på bagepladen, da det vil medføre kraftig opsprøjtning af stegfedt.

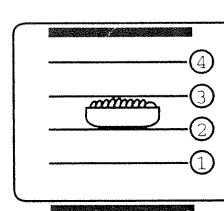
### Dyb bradepande

Sæt bradepanden ind på nederste niveau til opsamling af stegfedt og -kraft under stegning af kød.

Denne bradepande kan bruges ved tilberedning over vandbad. Den skal i så fald fyldes halvt op med vand.

## Ovnriller

Ovnen har 4 riller.



- Niveau 1, 2 og 3: Bruges til de fleste retter, f.eks. kager, bagværk, stege, soufflé mv. afhængigt af størrelsen.

- Niveau 2 og 3: Bruges til dybfrosne retter.

- Niveau 3 og 4: Disse ovnriller er beregnet til grillristen afhængigt af størrelsen på den ret, der skal grilles. Sæt altid bradepanden ind på niveau 1 under tilberedning.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Generel vedligeholdelse

Lad ovnen afkøle helt, før den rengøres, og kontroller, at tænd-/sluk-knappen er indstillet på position 0.

Brug aldrig skurepulver, metalsvampe eller skærende genstande i forbindelse med rengøringen!

- **Polerede, malede eller emaljebelagte metalflader:**  
Brug almindelige rengøringsprodukter, der er beregnet til vedligeholdelse af polerede metalflader.

- **Ovndørens rude:**  
Hvis ovnen er blevet meget tilsmudset under brug, anbefales det at rengøre ovnruden indvendigt med et ikke-slibende rengøringsmiddel.

- **Rist, bradepande og bageplade:**  
Brug en svamp og et rengøringsmiddel, skyl godt og lad genstanden tørre.

### Udskiftning af pæren

**OBS!** Før pæren udskiftes, skal ovnen afbrydes ledningsnettet.

- Drej dækslet en kvart omgang mod venstre, og tag det af.
- Skru pæren ud, og sæt en ny pære i af samme model, og som er varmebestandig.
- Sæt dækslet rigtigt på, og tilslut ovnen til ledningsnettet igen.

Pære:  
300°C - 220/240 V - Fatning E14 - 15 eller 25 W

### Vedligeholdelse og reservedele

- Brug kun originale reservedele ved reparation af ovnen!
- Kontakt serviceafdelingen for at få udskiftet de dele, der eventuelt går i stykker, og som har indflydelse på ovnens funktion.

### HVAD SKAL JEG GØRE, hvis ovnen ikke virker?

**DK**

**Før De kontakter serviceafdelingen i tilfælde af eventuelle driftsforstyrrelser, bedes De først kontrollere følgende punkter:**

- Kontroller, om el-installationens sikringer fungerer korrekt.
- Kontroller, om der eventuelt er en generel strømfejl.

#### Anden mulig årsag

- Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat, der slukker ovnen i tilfælde af overophedning. Termostaten tænder automatisk igen, når ovnen er afkølet.

Sørg i givet fald for, at luftkanalerne ikke er tildækket, så ovnens ventilation kan fungere korrekt, se tegningen på side 9. Kontakt serviceafdelingen, hvis sikkerhedstermostaten skulle slukke, selv om luftkanalerne ikke er tildækket.



Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante videreudvikling og forbedring af vore produkter.  
Denne ovn er udelukkende beregnet til tilberedning af madvarer.  
Vore produkter indeholder ingen komponenter med asbest.

## TIL INSTALLATØREN

### Tilslutning af ovnen

Ovnen må kun installeres og tilsluttes af fagfolk. Vor garanti dækker derfor kun apparater, der er installeret og tilsluttet af fagfolk i overensstemmelse med gældende forskrifter. Installatøren påtager sig det fulde ansvar i tilfælde af manglende overholdelse af disse betingelser, og vort selskab kan i givet fald ikke gøres ansvarlig på nogen måde.

### Elektrisk tilslutning af ovnen

- Afbryd strømforsyningen, når ovnen skal tilsluttes ledningsnettet, f.eks. ved hjælp af stik, sikringer mv.
- Løsn tilslutningsskruerne, når apparatet skal installeres eller i tilfælde af udskiftning af netledningen, der er forsynet med tre ledere på hver 1,5 mm<sup>2</sup>, (model H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF), og før lederne tilsluttes de tilsvarende polklemmer.
- Jordledningen (grøn-gul) skal tilsluttes apparatets jordforbindelse.
- Kontroller før tilslutning af ovnen, at el-ledningernes tværsnit er tilstrækkeligt til at strømforsyne ovnen, dvs. at det skal være mindst lige så stort som netledningens tværsnit.
- Den elektriske tilslutning skal foretages, før ovnen indbygges i skabelementet.
- Tilslutningsledningen skal placeres frit enten under ovnen eller bag ved ovnen i indbygningselementet. Ledningen må ikke hverken klemmes eller bøjes. Ledningen bør ikke være længere end nødvendigt.
- Hvis apparatet ikke er tilsluttet ledningsnettet via et stik, skal der installeres en bryder med minimum 3 mm brydeafstand i alle poler på strømforsyningsiden for at overholde sikkerhedsanvisningerne.

#### VIGTIGT!

Vi fralægger os ethvert ansvar i tilfælde af uheld, der måtte ske som følge af manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse.

### Indbygning i skabelement

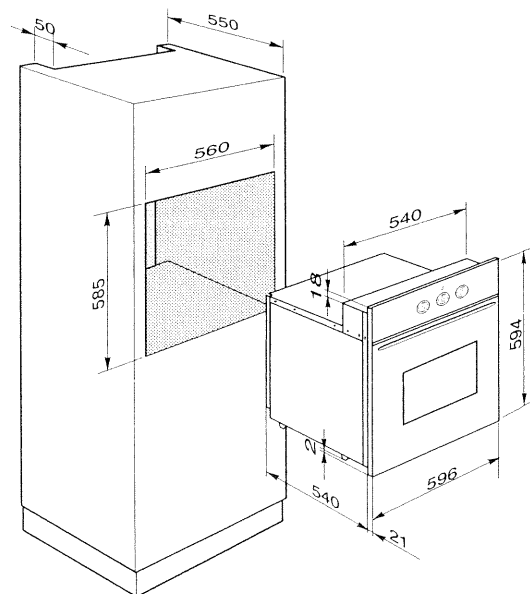
For at ovnens luftcirkulation forbliver optimal, skal nedenstående retningslinjer overholdes:

- Det er vigtigt at overholde de mål for indbygning af ovnen, der er anført på skemaet.
- For at opnå bedre stabilitet skal ovnen fastgøres til skabelementet ved hjælp af de 2 skruer, som leveres med ovnen, i de anviste huller på sidevæggene.
- Forbor et hul på 3 mm i sidevæggen for at undgå, at træet går i stykker.

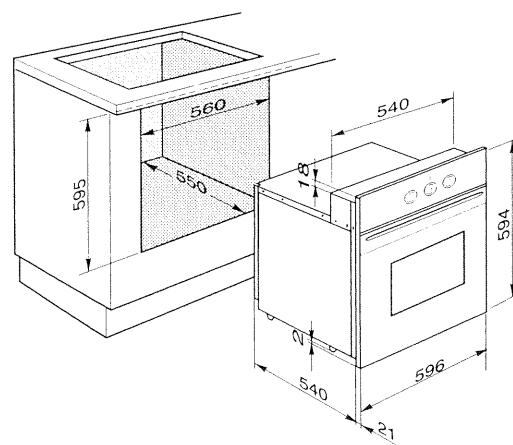
#### VIGTIGT!

Kontroller, at afstanden mellem ovnen og skabelementets sidevægge både i højre og venstre side er ens, således at ovnen er centreret, og der er luft mellem ovnen og skabelementets sider. Der skal være en afstand på minimum 2 mm på begge sider.

INDBYGNING AF OVNIEN I ET HØJSKAB



INDBYGNING AF OVNIEN UNDER KØKKENBORDET



# STEGE-/BAGESKEMA

RETTER	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	TID	NYTTIGE BEMÆRKNINGER
<b>Hvidt kød</b>					
Svinesteg (1 kg)		175°	1	90	
Kalvesteg (1 kg) .....	.....	200°	1	100	
Svine-/kalvekoteletter	.....	200°	2	20-25	
Fjerkræ (1 kg) .....	.....	200°	2	50-70	
Større stykker fjerkræ (3 kg) .....	.....	175°	1	100	
<b>Rødt kød</b>					
Culotte (1 kg) .....		200°	3	25-30	
Lammekoteletter .....	.....	200°	3	10-20	
Roastbeef (1 kg) .....	.....	200°	2	30-40	
Lammekød (lammekølle, lammebov 2,5 kg) ...	.....	200°	1	150	
<b>Diverse kød- og fiskeretter</b>					
Stegespid .....		200°	3-4	15-20	
Grillstegt fisk .....		200°	3-4	15-20	
Ovnstegt/pandestegt fisk .....		200°	2	45	
<b>Grøntsager</b>					
Soufflé .....		230°	2	30	
Flødekartofler .....	.....	200°	1	60	
Farseret peberfrugt .....	.....	200°	1	40	
<b>Bagværk</b>					
Småkager - madtærter .....		175°	2	35-45	Forvarm ovnen i 10 min.
Småkager .....		200°	2	10-12	Forvarm ovnen i 10 min.
Budding .....		160°	2	35-45	
Boller .....		160°	1	25-30	
Bradepandekage .....		180°	1	50	Hviler i 10 min. (termostat på 0)
Marengs .....		100°	2	140-160	
Små sandkager .....		200°	2	15-20	
Vandbakkelse .....		200°	2	40-45	Forvarm ovnen i 10 min.
Rørt kagedej/småkager .....		150°	2	20-30	
Tærtebunde .....		180°	1	15-25	Forvarm ovnen i 10 min.
Ostekage .....		200°	1	40-50	
Frugttærter:					
Mørdej eller buttedejer .....		200°	1	30-40	
Gærdej eller rørt kagedej .....	.....	180°	1	35	
Ostekage .....	.....	180°	1	75	
Æbletærte .....	.....	180°	2	50-55	Hviler i 20 min. (termostat på 0)
<b>Diverse retter</b>					
Gratineret .....		200°	2	80	
Pizza, mørdej .....	.....	230°	1	20-25	
Pizza, gærdej .....	.....	200°	1	15-25	
Quiche Lorraine .....	.....	200°	1	40	
Soufflé .....	.....	180°	1	45-50	
Indbagt paté .....		200°	1	45	
Ristet brød .....		225°	1	30-40	
Optøning .....			2		
Dybfrosne retter					
Dybfrosne pommes frites (specielt til ovnen)		230°	3	10-15	Se brugsanvisning på emballagen
Dybfrosne pizza .....		200°	2	20-30	Forvarm ovnen i 10 min.

DK

**Luk ovndøren, når ovnen er i brug.**

De i skemaet anførte værdier er vejledende. De kan med tiden tilpasses det ønskede resultat.

87x ~~3605~~  
3605