

Gebrauchsanweisung für Ihren Backofen **DE**

Användarmanual för din ugn **SE**

Bruksveiledning for stekeovn **NO**

Uunin käyttöohje **FI**

Betjeningsvejledning for ovnen **DK**

Brandt

Blomberg

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für die Wahl eines Produkts unseres Programms. Es handelt sich um die Frucht der Entwicklungsarbeit unserer Teams und wir hoffen, dass es Ihre Ansprüche bezüglich Qualität, Komfort und Kocherfolg voll und ganz erfüllt.

Damit Sie Ihre neue Anschaffung sofort voll nutzen können empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durchzulesen. Sie enthält wichtige Ratschläge zu Sicherheit, Montage, Betrieb und Wartung Ihres Geräts.

Diese Gebrauchsanweisung kann bestimmte Anweisungen enthalten, die nicht für Ihr Gerät gelten, da gewisse Funktionen von dem jeweiligen Modell abhängen.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Gruppe ausgesprochen haben, und wünschen Ihnen viel Freude bei der Wiederentdeckung der Kochkunst mit Ihrem neuen Gerät. Und dies über lange Jahre.

INHALT

Sicherer Betrieb des Backofens	S. 3
Gerätebeschreibung	S. 4
<u>Einfache Montage des Backofens:</u>	
Elektrischer Anschluss	S. 5 bis 6
Abmessungen für den Einbau des Backofens	S. 7
Ratschläge für den Einbau	S. 7
Wahl der Installation	S. 7
<u>Einfacher Betrieb des Backofens:</u>	
Funktionen des Backofens	S. 8 bis 12
Backofenzubehör	S. 13
Austausch der Katalysewände	S. 15
Wartung des Backofens	S. 14
Behebung kleiner Probleme	S. 14
Koch- und Backanleitung	S. 16

Wichtig



Ihr Backofen wurde für den Gebrauch im Privathaushalt entwickelt.

Bitte lesen Sie diese Anweisung vor Montage und Benutzung des Backofens gut durch.

Da wir stets bestrebt sind, unsere Produkte weiterzuentwickeln, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen gemäß dem aktuellen Stand der Technik vorzunehmen.

Der Backofen ist ausschließlich für die Zubereitung von Getränken und Speisen bestimmt.

Die Produkte enthalten keine Asbest-Bestandteile.

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 Einsparung von Rohstoffen und zur Verminderung der Industrie- und Haushaltsabfälle bei.

Geräteanschluss

- Die Installation Ihres Gerätes muss den Installationshinweisen dieser Broschüre entsprechend von einem Fachmann 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.

Sicherheitshinweise

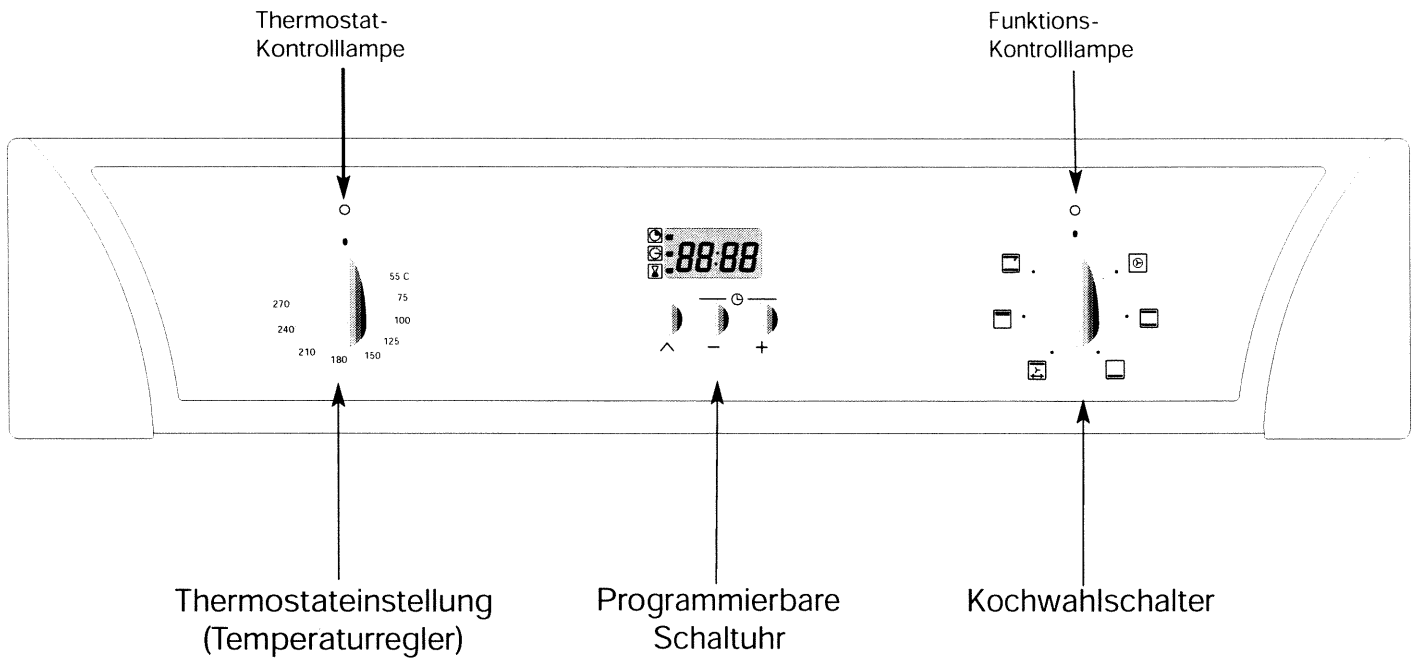
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können.
- Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim Anschließen elektrischer Haushaltsgeräte an eine Steckdose nahe beim Herd müssen Sie 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 des Backofens unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

Praktische Ratschläge

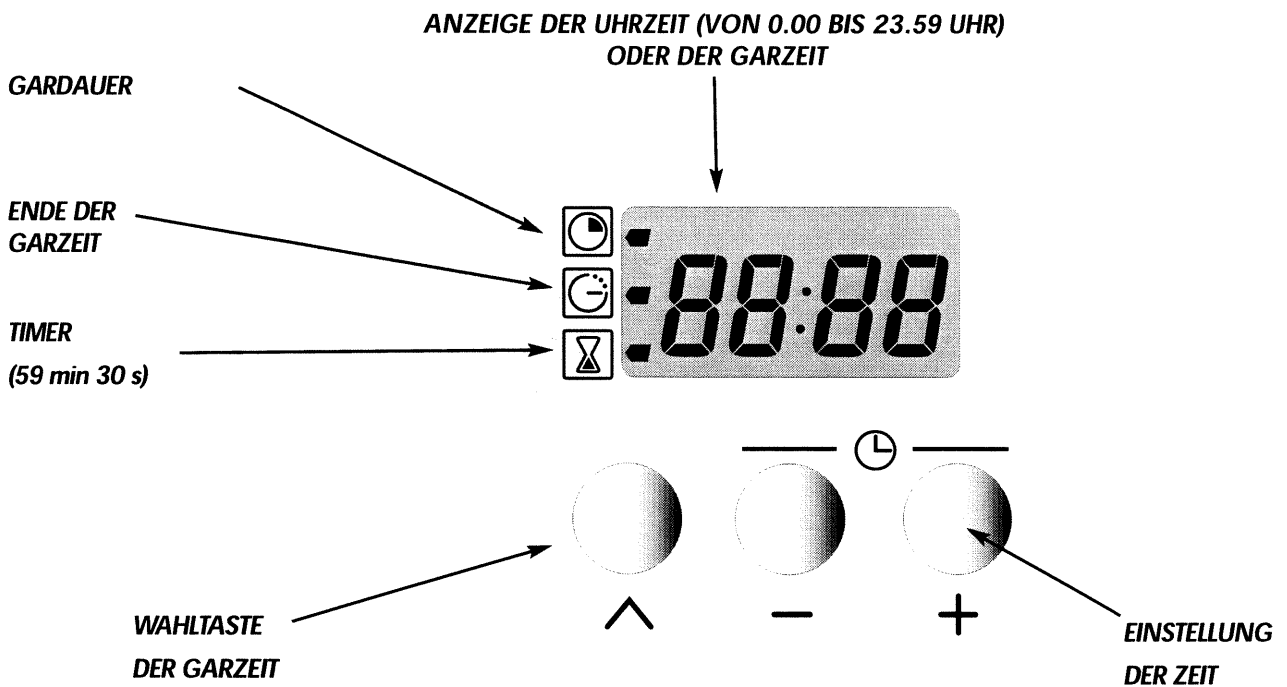
- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
 - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
 - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- Die Temperaturen der Gartabelle respektieren, um eine 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 Dichtigkeit:**
 - Stützen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
 - Halten Sie die Türdichtungen sauber.
- Für alle Grillvorgänge:**
 - Das 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.

Gerätebeschreibung?

1. Bedienblende



2. Detail der programmierbaren Schaltuhr

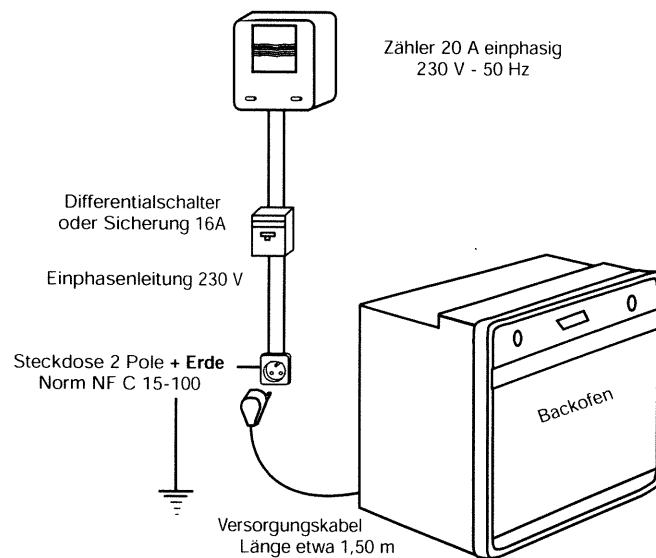


Anschluss des Backofens?

DE

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Drahtadern Ihrer Elektroinstallation einen ausreichenden Querschnitt für die normale Versorgung des Geräts aufweisen (Querschnitt mindestens genau so groß wie der des Versorgungskabels). Die Sicherung Ihrer Installation muss 16 Ampere stark sein.
- Der elektrische Anschluss muss vor dem Einbau im Möbel durchgeführt werden.
- Das Versorgungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss so lang sein, dass es mit dem Backofen verbunden werden kann, der sich vor dem Möbel auf dem Boden befindet.
- Bei einem Anschluss mit Hilfe einer Steckdose muss diese auch nach dem Einbau des Geräts zugänglich sein.

Anschlussbeispiel



Betriebsspannung	230 V ~ 50 Hz
Gesamtleistungsaufnahme	2,635 kW
Nennleistung beim Grillen	2,600 kW
Energieverbrauch	
- Aufheizen auf 175°C	0,40 kWh
- Aufrechterhaltung von 175°C während 1 Stunde	0,79 kWh
GESAMT	1,19 kWh
Nutzbare Abmessungen des Backofens	
Breite	43 cm
Höhe	31,5 cm
Tiefe	40 cm
Nutzbarer Rauminhalt	54 Liter

Anschluss des Backofens?

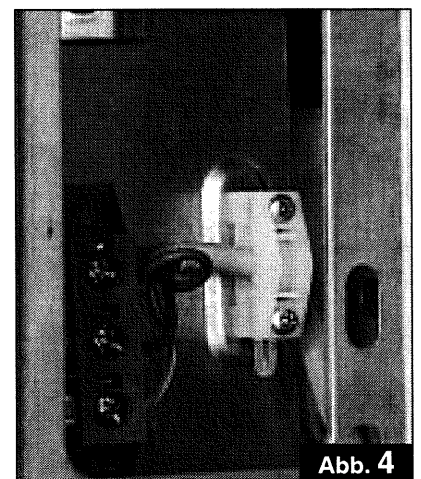
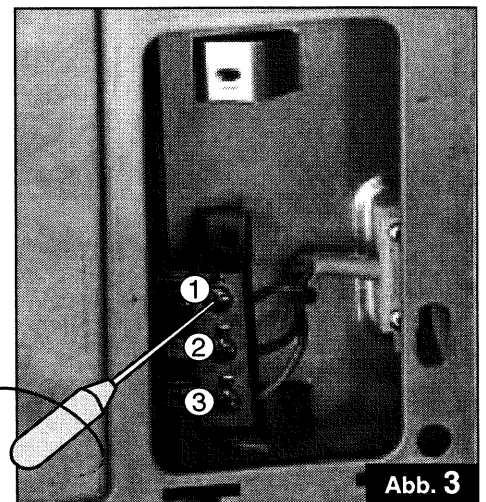
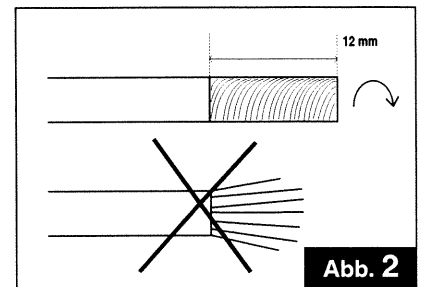
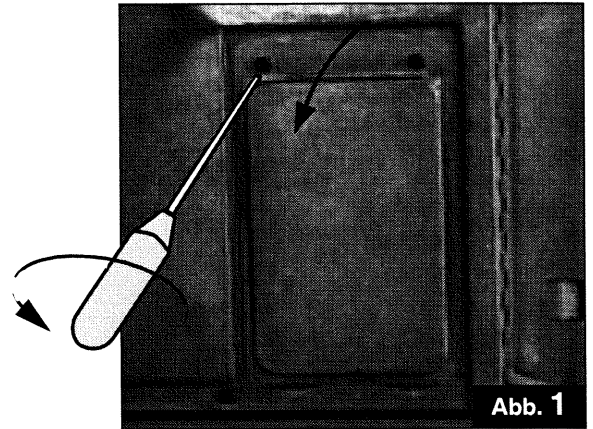
- Öffnen Sie die Klappe unten rechts an der Rückblende, indem Sie die 2 Schrauben lösen, und klappen Sie sie nach unten.
- Abisolieren Sie alle Drähte des neuen Versorgungskabels auf 12 mm.
- Verdrillen Sie die Einzeldrähte sorgfältig.
- Lösen Sie die Schrauben der Klemme.
- Führen Sie das Versorgungskabel von der Blendenseite in die Kabelschelle rechts von der Klemme.
- Schließen Sie die Drähte des Kabels gemäß der (den) Markierung(en) auf der Klemme an.
- Alle Einzeldrähte der Versorgungsdrähte müssen unter der Schraube eingeklemmt werden.

Der Phasenleiter unter der Klemme **L / 1**.

Der grün-gelbe Erdleiter muss an die Klemme \perp angeschlossen werden.

Der Nulleiter unter der Klemme **N / 2**.

- Ziehen Sie die Schrauben der Klemmen ganz fest und überprüfen Sie den Anschluss, indem Sie an den Leitern ziehen.
- Ziehen Sie das Kabel mit der Kabelschelle rechts von der Klemme fest.
- Schließen Sie die Klappe wieder mit den 2 Schrauben.



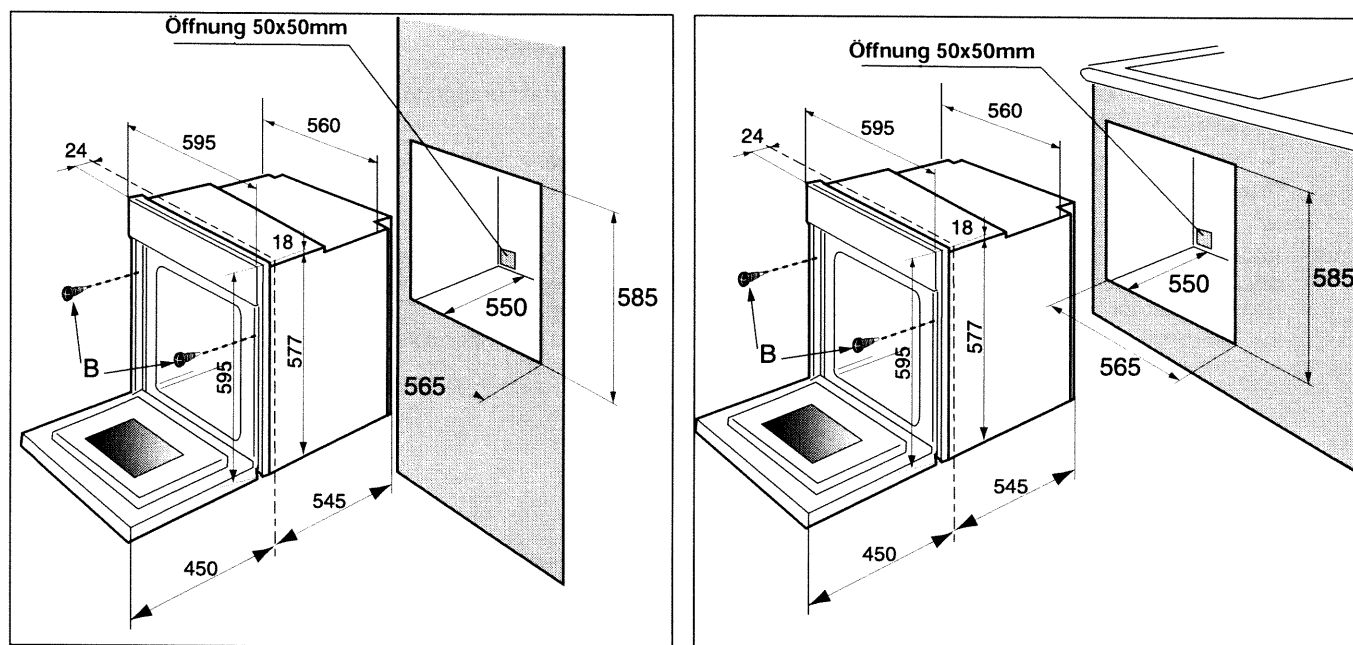
Betrieb der Kochzonen des Herds?

DE

Ihr Backofen verfügt über eine optimierte Luftzirkulation, die bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse erlaubt, wenn folgende Elemente berücksichtigt werden:

- Der Backofen kann gleichermaßen unter einer Arbeitsfläche oder in einem Kastenschrank eingebaut werden, wenn dabei die notwendigen Einbaumaße eingehalten werden. Schneiden Sie in der Rückwand der Einbaunische eine Öffnung von 50x50mm für die Durchführung des Stromkabels (siehe Abbildung unten).
- Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).
- Für eine größere Stabilität müssen Sie den Backofen mit 2 Schrauben B in den für diesen Zweck in den Seitenverstreben vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen (siehe Abbildung). Führen Sie dazu zunächst eine Bohrung \varnothing 3 mm in der Möbelwand aus, damit das Holz beim Einschrauben nicht splittert.

Anm. - Sie sollten das Gerät durch einen Haushaltsgeräte-Fachmann installieren lassen.



Wichtige Hinweise

Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

Der Backofen muss mit einem (genormten) Versorgungskabel mit 3 Leitern 1,5 mm² (2 Phasen + Erde) angeschlossen werden, die über eine Steckdose mit 2 Phasen + Erde gemäß der Norm EG 7 oder über einen Unterbrecher für alle Leitungen mit einer Öffnungsweite von mindestens 3 mm an ein Einphasenstromnetz \perp mit 230 V angeschlossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an der entsprechenden Klemme des Geräts angeschlossen und mit der Erde der Installation verbunden.

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

Während der Reinigung wird die Vorderseite des Backofens heißer, als während des Garens.

Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern.

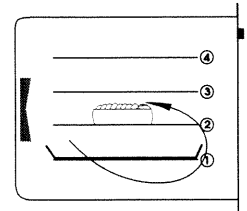
Beim Betrieb wird der Backofen heiß.

Die Heizelemente im Inneren des Backofens dürfen nicht berührt werden.

Betrieb des Backofens?

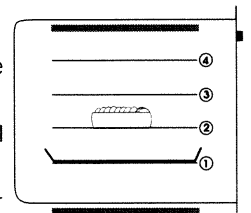
Fleisch, Fisch, Gemüse

• Die Wärmequelle ist ein Widerstand an der Rückwand des Backofens und die von einem Gebläse in der Mitte angesaugte Luft wird an den Seiten wieder eingeblasen. Es ist nicht notwendig, vorzuwärmen, außer bei Gerichten mit sehr kurzen Garzeiten (Sandgebäck auf mehreren Ebenen) bzw. Gerichten, die angebraten werden müssen (Rinderbraten). Umluft ist besonders geeignet, um helles Fleisch zart zu halten, für Gemüse und Fisch und für mehrere Garvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.



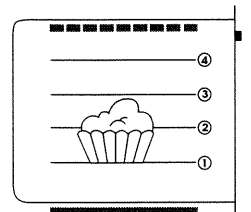
Dunkles Fleisch, Gemüse

- Das Garen erfolgt von unten und oben ohne zusätzliche Luftumwälzung.
- Nach dem Vorheizen können Sie Braten aus dunklem Fleisch perfekt braungebacken und große Fleischstücke garen.
- Sie können ebenfalls Gemüse auf herkömmliche Weise garen oder in Folie backen (zum Beispiel dicke Kartoffeln).
- Sie können diese Funktion auch zum Schmoren im geschlossenen Topf von bereits auf der Kochplatte angebratenen Gerichten (Bsp.: Huhn in Rotweinsoße, Fischragout, Hasenpfeffer, usw.) oder geschmortem Gemüse (Endivien, Fenchel, Salatherzen, usw.) verwenden. Die sanfte Hitze um den Schmortopf garantiert ein schmackhaftes Garen ohne Anbacken.



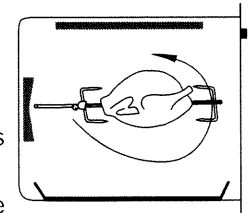
Brot, Kuchen

- Das Backen erfolgt durch die Unterhitze.
- Dank dieser speziell angepassten Funktion gelingen Ihnen knusprige, goldbraune Pizzas, perfekt aufgegangene Kuchen (englische Sandkuchen, usw.), Soufflés, die nicht durch Krustenbildung am Gehen gehindert werden.



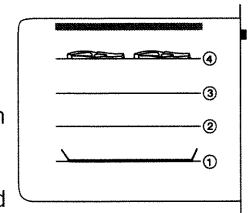
Grillgut am Spieß

- Das Garen erfolgt durch die Oberhitze, ergänzt durch das Umluftgebläse für ein gleichmäßiges Garen.
- Sie können alle Geflügelsorten auf dem Drehspieß grillen (siehe Detail auf der Seite BACKOFENZUBEHÖR).



Aufläufe, Grillgerichte

- Funktion speziell für das Grillen. Nach einer kurzen Vorheizzeit (5 Min.) mit dem Rost im Backofen können Sie Koteletts, Würste, Toasts, usw. grillen.
- Sie können ein Glas Wasser in die Fettpfanne gießen, in die der Grillgutsaft tropft: dadurch wird die Rauch- und Geruchsentwicklung verringert.



Vorheizen mit Umluft

- Sie müssen die Funktion „Vorheizen“ vor dem Garen der Speisen verwenden. Heizen Sie den Backofen bis zum Erlöschen der Thermostat-Kontrolllampe auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie das Kochgut in den Backofen schieben.

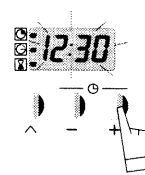
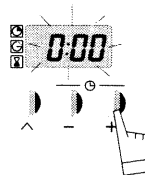
1. Einstellen der Uhrzeit?

a) Bei der Inbetriebnahme

Die Anzeige blinkt.

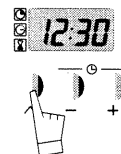
- Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder - ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr



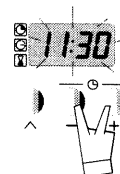
- Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **MODE**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **MODE** bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.



b) Korrektur der Uhrzeit

- Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten + und -, bis die Anzeige blinkt.

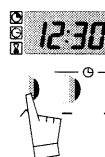


- Korrigieren Sie die Einstellung mit den Tasten + oder -.



- Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste **MODE**.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit der Taste **MODE** bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.



2. Durchführen eines sofortigen Garvorgangs?

Die programmierbare Schaltuhr darf nur die Uhrzeit anzeigen: diese darf nicht blinken.

- **Wählen Sie das Garverfahren**

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position.

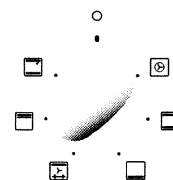
Beispiel: Position „**Natürliche Konvektion**“ 



- **Wählen Sie die Gartemperatur**

Drehen Sie den Thermostat (Temperaturwahlschalter) auf die im Rezept empfohlene Temperatur.

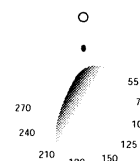
Beispiel: **Vorgegebene Temperatur 210°C.**



Nach diesen Schritten heizt der Backofen und die Thermostat-Kontrolllampe leuchtet auf.

Anmerkung: ALLE GARVORGÄNGE ERFOLGEN MIT GESCHLOSSENER BACKOFENTÜR

Nach Abschluss eines Garvorgangs läuft das Gebläse noch eine gewisse Zeit weiter, um den Backofen abzukühlen.



Betrieb des Backofens?

3. Durchführen eines programmierten Garvorgangs?

Durchführen eines Garvorgangs während einer vorgegebenen Zeit

• Wählen Sie das Garverfahren.

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position

Beispiel: Position „**Natürliche Konvektion**“  „

• Wählen Sie die Gartemperatur.

Drehen Sie den Thermostat (Temperaturwahlschalter) auf die im Rezept empfohlene Temperatur.

Beispiel: **Vorgegebene Temperatur 210°C.**

• Wählen Sie die Gardauer.

Drücken Sie einmal auf die Taste **MODE**.

Die Gardauer (auf 0:00) und das entsprechende Symbol blinken und zeigen an, dass die Einstellung nun erfolgen kann.

Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Beispiel: **Gardauer 30 Minuten**

Die eingestellte Gardauer beginnt sofort nach dem Loslassen der Tasten **+** oder **-**.

Das Symbol für die Gardauer hört auf, zu blinken, und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Nach diesen Schritten beginnt der Garvorgang und hört nach der programmierten Gardauer wieder auf.

Anmerkung: Es ist möglich

- die Gardauer jederzeit zu ändern, indem die oben beschriebenen Schritte wiederholt werden,
- die verbleibende Gardauer jederzeit durch Drücken der Taste **MODE** abzurufen,
- die Programmierung jederzeit aufzuheben, indem die Taste **MODE** mehrere Sekunden lang bis zum Piepton gedrückt gehalten wird.

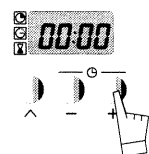
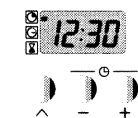
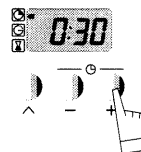
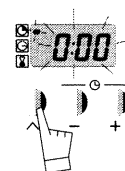
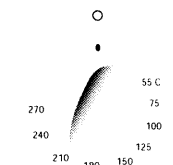
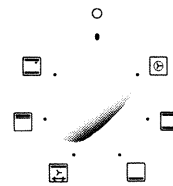
Am Ende des Garvorgangs:

- schaltet sich der Backofen aus,
- erlöscht das Symbol für die Gardauer,
- wird die Gardauer 0:00 angezeigt,
- erklingt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen.

Das definitive Abschalten der Pieptöne erfolgt durch Drücken einer beliebigen Taste, wonach die Anzeige zur Uhrzeit zurückkehrt.

ACHTUNG: in diesem Moment beginnt Ihr Backofen wieder mit dem Heizen.

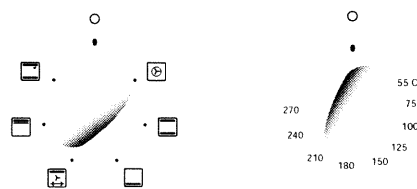
Um das Heizen abzustellen müssen Sie die Temperatur- und Funktionswahlschalter auf „Aus“ stellen.



Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs

- Stellen Sie die Temperatur und das Garverfahren ein.

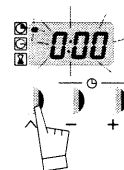
Beispiel: Position „**Natürliche Konvektion**“
Vorgegebene Temperatur **210°C**.



- Drücken Sie einmal auf die Taste **MODE**.

Die Gardauer (auf 0:00) und das entsprechende Symbol blinken und zeigen an, dass die Einstellung nun erfolgen kann.

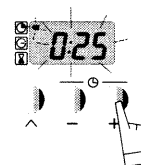
Die Gardauer kann nun bis zu 23:59 Stunden eingestellt werden.



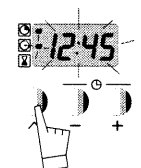
- Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Beispiel: Gardauer 25 Minuten

Drücken Sie zur Bestätigung auf **+**, das Blinken hört auf.



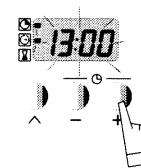
- Drücken Sie auf die Taste **MODE**, um die Uhrzeit für das Ende der Garzeit und das entsprechende Symbol zum Blinken zu bringen. Die Einstellung ist nun möglich.



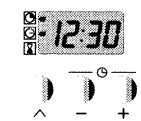
- Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit durch Drücken der Tasten **+** oder **-** ein.

Nebestehendes Beispiel: Gewünschtes Ende der Garzeit um 13.00 Uhr.

Das Speichern des Endes der Garzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch.



Die Anzeige kehrt dann zur Uhrzeit zurück.



Nach diesen Schritten wird der Heizvorgang so zeitversetzt gestartet, dass der Garvorgang zur programmierten Uhrzeit beendet ist (Beispiel: 13.00 Uhr).

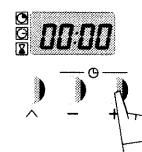
Beim Beginn des Garvorgangs erlischt das Symbol Ende der Garzeit.

Anmerkung: Es ist möglich:

- die Gardauer jederzeit zu ändern, indem die oben beschriebenen Schritte wiederholt werden,
- die verbleibende Gardauer jederzeit durch Drücken der Taste «**MODE**» abzurufen,
- die Programmierung jederzeit aufzuheben, indem die Taste «**MODE**» mehrere Sekunden lang bis zum Piepton gedrückt gehalten wird.

Am Ende des Garvorgangs:

- schaltet sich der Backofen aus,
- erlischt das Symbol für die Gardauer,
- wird die Gardauer 0:00 angezeigt,
- erklingt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen.



Das definitive Abschalten der Pieptöne erfolgt durch Drücken einer beliebigen Taste, wonach die Anzeige zur Uhrzeit zurückkehrt.

ACHTUNG: in diesem Moment beginnt Ihr Backofen wieder mit dem Heizen.

Um das Heizen abzustellen müssen Sie die Temperatur- und Funktionswahlschalter auf „Aus“ stellen.

Betrieb des Backofens?

4. Verwendung der unabhängigen Schaltuhr (Timer)?

Ihr Backofen ist mit einer vom Betrieb des Backofens unabhängigen elektronischen Schaltuhr ausgestattet, mit der Sie eine vorgegebene Zeit rückwärts zählen können (Kurzzeitwecker).

- Drücken Sie mehrmals auf die Taste **MODE**, bis das Schaltuhr-Symbol und die entsprechende Anzeige blinkt.

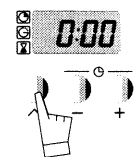
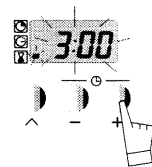
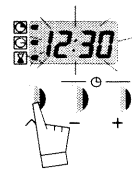
- Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten **+** oder **-** ein. Die Einstellung erfolgt in 30-Sekunden-Schritten und die Zeit wird in Minuten/Sekunden angezeigt (von 0 bis 59 Minuten 30 Sekunden).

Bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf.

Das Rückwärtszählen beginnt wenige Sekunden nach dem Ende der Einstellung und ist ständig in der Anzeige sichtbar.

Anmerkung: Die Programmierung der Schaltuhr kann aufgehoben werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt eine Serie von Pieptönen (Anzeige 0:00). Durch einmaliges Drücken einer beliebigen Taste können die Pieptöne abgestellt werden.



Wichtige Hinweise

Zentrieren Sie den Backofen so in dem Möbel, dass ein Abstand von mindestens 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Das Material des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird, muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

Der Backofen muss mit einem (genormten) Versorgungskabel mit 3 Leitern 1,5 mm² (2 Phasen + Erde) angeschlossen werden, die über eine Steckdose mit 2 Phasen + Erde gemäß der Norm EG 7 oder über einen Unterbrecher für alle Leitungen mit einer Öffnungsweite von mindestens 3 mm an ein Einphasenstromnetz \perp mit 230 V angeschlossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an der entsprechenden Klemme des Geräts angeschlossen und mit der Erde der Installation verbunden.

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

Während der Reinigung wird die Vorderseite des Backofens heißer, als während des Garens.

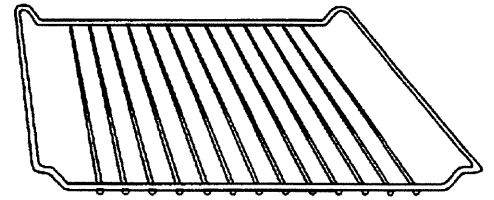
Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern.

Beim Betrieb wird der Backofen heiß.

Die Heizelemente im Inneren des Backofens dürfen nicht berührt werden.

GRILLROST

Er trägt alle Gefäße und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen oder Überbacken. Die zu grillenden Fleischstücke können direkt auf den Rost gelegt werden.



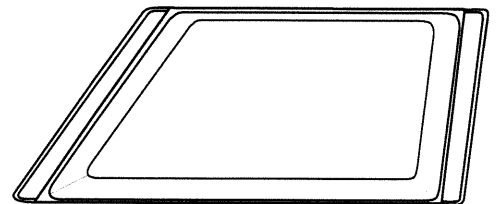
MEHRZWECK-BACKBLECH (FETTPFANNE)

Es dient als Backblech und ist mit einem schrägen Rand versehen. Es erlaubt das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baiser, Madeleines, Blätterteig, usw.

Es kann zum Auffangen von Fett und Fleischsaft des Grillguts unter den Grillrost geschoben werden.

Es kann auch halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad eingesetzt werden.

Sie sollten Braten und Fleischstücke nicht direkt im Backblech garen, um starke Fettspritzer auf den Backofenwänden zu vermeiden.

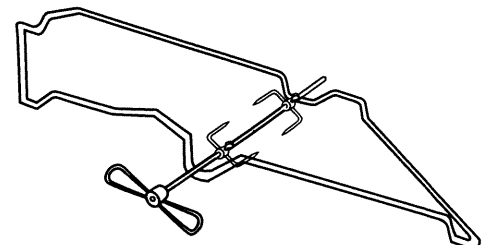


DREHSPIESS

Das Garen am Grillspieß ist sehr praktisch und ergibt insbesondere köstliche, gleichmäßig gegarte Fleischgerichte.

Für das Garen am Spieß:

- Schieben Sie das Mehrzweck-Backblech in die untere Schiene, um den Bratensaft aufzufangen.
- Schieben Sie eine der Gabeln auf den Spieß; stecken Sie das Grillgut auf den Spieß; stecken Sie die zweite Gabel auf den Spieß; zentrieren Sie das Grillgut und ziehen Sie die Gabeln fest.
- Platzieren Sie den Spieß auf dem Traggestell.
- Drücken Sie die Spitze des Spießes vorsichtig in die quadratische Antriebsöffnung in der Rückwand des Backofens.
- Schieben Sie das Traggestell in die zweite Schiene von unten.



Wichtige Ratschläge:

Decken Sie den Innenraum des Backofens nicht mit Alufolie ab, um die Reinigung zu vermeiden. Sie können dadurch eine Überhitzung verursachen, die das Email im Inneren des Backofens beschädigt.

Auswechseln einer Glühbirne?

- Die Glühbirne befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens.

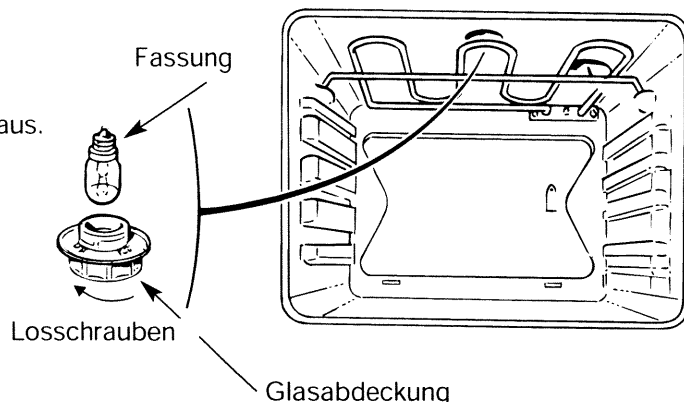
ACHTUNG! Trennen Sie Ihren Backofen vor jeder Maßnahme an der Glühbirne vom Netz und lassen Sie ihn gegebenenfalls abkühlen.

- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühbirne:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Sockel E 14

- Wechseln Sie die Glühbirne aus, drehen Sie die Glasabdeckung fest und schließen Sie den Backofen wieder an.



Anmerkung: Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Glühbirne sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausbau.

Wartung des Backofens?

- Polierte, gestrichene oder emaillierte Metallflächen**

Verwenden Sie handelsübliche Produkte für die Reinigung von poliertem Metall.

- Backofentür-Scheibe**

Nach einem Garvorgang, der Verschmutzungen bewirkt hat, sollten Sie auf jeden Fall die innere Glasscheibe mit einem handelsüblichen, nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Die Metallstreben der Backofentür dürfen nicht mit einem aggressiven Schwamm oder Produkt gereinigt werden.

- Schalterknebel**

Reinigen Sie die Schalterknebel mit Seifenlauge. Sie können sie bei Bedarf abnehmen, indem Sie sie zu sich ziehen.

- Grillrost und Fettpfanne**

Verwenden Sie einen mit einem handelsüblichen, nicht scheuernden Reinigungsmittel getränkten Schwamm. Verwenden Sie niemals schneidende Objekte.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme verboten.

Behebung kleiner Probleme?

Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Backofens haben, bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen wird nicht heiß.	<ul style="list-style-type: none"> Der Backofen ist nicht angeschlossen. Die Sicherung Ihrer Anlage ist defekt. Die programmierbare Schaltuhr wurde nicht eingestellt. Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. Sonstige Ursachen. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Backofen anschließen. Die Sicherung Ihrer Anlage austauschen und die Stärke prüfen (16A). Die Uhrzeit der programmierbaren Schaltuhr einstellen. Die gewählte Temperatur erhöhen. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Lampe ist defekt. Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Lampe austauschen. Den Backofen anschließen oder die Sicherung austauschen.
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gebläse muss spätestens 1 Stunde nach dem Abschalten bzw. bei einer Temperatur von etwa 125°C anhalten. Falls kein Stopp nach 1 Stunde. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Maßnahmen notwendig. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.

Wenden Sie sich in jedem Fall sofort an Ihren Kundendienst, wenn Ihre Gegenmaßnahmen erfolglos geblieben sind.

Austausch der Katalysewände

DE

Lassen Sie den Backofen vor dem Ausbau abkühlen und stellen Sie sicher, dass der Kochwahlschalter auf AUS steht.

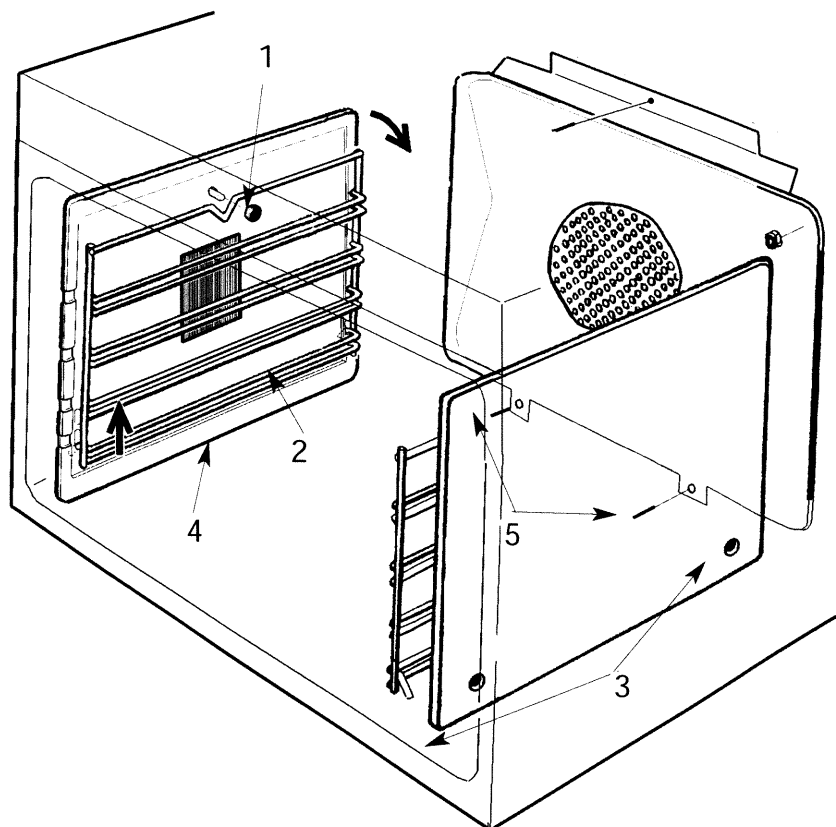
Seitenwände

Schrauben Sie die Rändelschraube (1) ganz los. Heben Sie die Drahtschiene (2) leicht an. Kippen Sie sie Richtung Backofeninnenraum.

Entfernen Sie sie aus den 2 Löchern (3) der Katalysewand und der Backofenmuffel.

Entfernen Sie anschließend die Katalysewand (4).

Bauen Sie die neuen Elemente (Wände und/oder Schienen) ein, indem Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.



Rückwand

Entfernen Sie zunächst die Seitenwände.

Lösen Sie die 3 Schrauben (5) vollständig von der Rückwand.

Bauen Sie die neue Rückwand ein, indem Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Reinigung des Backofeninnenraums

Der Backofen verfügt über eine ständige Selbstreinigung und besteht aus einem Innenraum mit abnehmbaren Wänden, die mit einem speziellen mikroporösen Email (katalytisches Email) ausgestattet sind. Diese verleihen ihm seine selbstentfettende Eigenschaft. Die Verschmutzungen verteilen sich bei ihrem Auftreten sofort auf den Mikroporen und diffundieren. Sie werden auf beiden Oberflächen oxidiert und verschwinden nach und nach. Das selbstentfettende Email ist vor allem für Fettspritzer, nicht jedoch für Zucker geeignet. Daher ist der Backofenboden, auf dem es häufiger zum Überlaufen von zuckerhaltigen Speisen kommt, nicht mit diesem Email beschichtet.

Wir empfehlen Ihnen dringend:

- Kratzen Sie niemals mit Metallschwämmen bzw. spitzen oder schneidenden Instrumenten.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals handelsübliche Scheuermittel.
- Beim Garen von Grillgut kommt es manchmal zu starken Fettspritzern auf den Wänden, deren Temperatur nicht immer ausreicht, um diese während des Garvorgangs vollständig zu beseitigen. Verlängern Sie in diesem Fall den Heizvorgang des Backofens um 20 bis 30 Minuten bei der Höchsttemperatur des Garverfahrens. Falls Spritzer übrig bleiben, verschwinden diese während der nächsten Garvorgänge.

Kundendienst

Jede Maßnahme aufgrund einer Installation oder einer Verwendung, die die Vorschriften dieser Anweisung nicht einhält, wird nicht im Rahmen der Herstellergarantie akzeptiert und führt zum Erlöschen des Garantieanspruchs.

ORIGINAL-ERSATZTEILE: Verlangen Sie von Ihrem Händler, dass bei Wartungsmaßnahmen nur **ZERTIFIZIERTE ORIGINAL-ERSATZTEILE** verwendet werden.

Koch- und Backanleitung

ENTSPRECHUNG: THERMOSTAT-POSITION °C									
ZIFFER °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 125°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	MAX. 270°C

REZEPTE	KOCHWAHL-SCHALTER	THERMOSTAT-POSITION	SCHIENE	ZUBEHÖR	ZEIT	ANMERKUNGEN
VORSPEISEN - GEMÜSE						
PIZZA (DÜNN)*	KUCHEN	210°C	2.	FORM	10-15 min	JE NACH BELAG
PIZZA (BROTTEIG)*	KUCHEN	240°C	2.	FORM	15-20 min	JE NACH BELAG
GEFÜLLTES GEMÜSE	GEMÜSE	210°C	2.	ROST	40-45 min	JE NACH MENGE
KARTOFFELAUFLAUF	GEMÜSE	210°C	2.	ROST	45-50 min	JE NACH MENGE
BLÄTTERTEIGPASTETEN*	TORTEN	210°C	2.	FORM	18-20 min	
AUFLAUF (GEMÜSE, NÜDELN)	AUFLAUF	240°C	2. oder 3.	ROST	15-20 min	
FISCH						
FISCH, IM BACKOFEN GEGART	FISCH	180°C	2.	ROST	25-30 min	
FISCH, IN FOLIE GEGART*	FISCH	210°C	2.	FORM	15-20 min	
FISCH, GEGRILLT*	GRILLGUT	270°C	3. oder 4.	ROST + FETTPFANNE	15-20 min	5 min. VORHEIZEN
FLEISCH						
LAMMKOTELETT JE NACH MENGE	GRILLGUT	270°C	4.	ROST + FETTPFANNE	6 min PRO SEITE	5 min. VORHEIZEN
HUHN	GRILLGUT AM SPIEB	210°C	DREHSPIEB	FETTPFANNE	25 min/500g	
KEULE*	DUNKLES FLEISCH	240->200°C	1.	ROST	15-20 min/500g	NACH VORHEIZEN REDUZIEREN
RINDERBRATEN*	DUNKLES FLEISCH	210°C	1.	ROST	15-20 min/500g	
SCHWEINE / KALBSBRATEN	FLEISCH ...	180°C	1.	ROST	35-40 min/500g	
PERLHUHN	FLEISCH ...	180°C	1.	ROST	35-40 min/500g	
RINDERSCHMORBRATEN (HAHN IN ROTWEINSOBE)	DUNKLES FLEISCH	180°C	1.	ROST	60-90 min	IM GESCHLOSSENEN TOPF
GEBÄCK						
BISKUIT / TORTENBISKUIT	KUCHEN	150°C	1.	ROST	40-45 min	
BISKUITROLLE*	TORTEN	210°C	2.	FORM	10-12 min	
CAKE / SANDKUCHEN*	KUCHEN	150°C	1.	ROST	50-55 min	
GUGELHUPF / NAPFKUCHEN	KUCHEN	180°C	1.	ROST	45-60 min	
BROT*	KUCHEN	240°C	2.	FORM	40-45 min	JE NACH GROBE
BAISER	KUCHEN	75°C	2.	FORM	90 min	BEI AUSGESCHALTETEM OFEN TROCKNEN LASSEN
KLEINGEBÄCK	TORTEN	120°C	3.	FORM	15-20 min	
WINDBEUTEL	TORTEN	180°C	2.	FORM	30-35 min	
TORTEN	TORTEN	210°C	2.	ROST	35-40 min	
PASTETEN	TORTEN	180°C	2.	ROST	50-60 min	
TORTENBODEN	TORTEN	210°C	2.	ROST	18-20 min	
BLÄTTERTEIG*	TORTEN	210°C	2.	FORM	10-15 min	TEIG OHNE FÜLLUNG
CREME	TORTEN	150°C	2.	FORM	25-30 min	6 KLEINE FORMEN IN WASSERBAD
VERSCHIEDENE GERICHTE						
WARMHALTEN	WARMHALTEN	75°C	1. od. 2. od. 3.	ROST		
FERTIGGERICHTE	WARMHALTEN	55 bis 75°C	1. od. 2.	ROST		
GEHEN VON BROTTTEIG VON HEFETEIG, USW.	WARMHALTEN	55°C	1. od. 2.			VORHEIZEN, DANN OFEN AUSSTELLEN UND TEIG EINSCHIEBEN
ÜBERBACKENER TOAST*	GRILLGUT	270°C	4.	ROST		5 min. VORHEIZEN

* In diesem Fall sollten Sie das Kochgut in den vorgeheizten Ofen geben. **ALLE GARVORGÄNGE MÜSSEN MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR ERFOLGEN!**

Kochen auf 2 Ebenen

- Das Garen auf 2 Ebenen erfolgt auf der Position „FLEISCH, FISCH, TORTEN“.
- Je nach der Anzahl der verwendeten Ebenen müssen Sie zusätzliches Backofenzubehör erwerben.
- Das Einschieben bzw. Herausnehmen aus dem Backofen erfolgt nicht unbedingt zum selben Zeitpunkt.
- **ACHTUNG:** Wenn die Garzeit programmiert wird, muss die Zeit für beide Gerichte identisch sein.

REZEPTE	TEMPERATUR	ZEIT	SCHIENE
2 QUICHES ODER 2 TORTEN	210°C	35 bis 40 min	1 und 3 auf Rost
SCHWEINEBRATEN	210°C	75 bis 80 min	1 und 3 auf Rost

FÖRORD

Kära(e) kund,

Vi tackar dig för valet av en av våra produkter. Den utgör resultatet av den forskning och utveckling som utförts av våra arbetslag och vi hoppas att den kommer att motsvara dina förväntningar när det gäller kvalitet, komfort och lyckad matlagning.

För att snabbt kunna dra fördel av ditt nya köp föreslår vi att du noggrant läser igenom denna användarmanual. Du kommer att finna viktiga råd för säkerhet, installation, användning och underhåll av din apparat.

Denna användarmanual kan innehålla vissa instruktioner som inte är tillämpliga på din apparat utan för vissa funktioner på andra modeller i serien.

Vi tackar dig för det förtroende du visat för vår företagsgrupp och tillönskar dig stort nöje med att återupptäcka matlagingskonsten med din nya apparat. Och detta för många år framåt.

INNEHÅLL

Din ugn i all säkerhet	S. 18
Hur din ugn ser ut	S. 19
<u>Hur du lätt installerar din ugn:</u>	
Elektrisk anslutning	S. 20 till 21
Väsentliga dimensioner för inbyggnad av ugnen	S. 22
Råd för inbyggnad	S. 22
Val för installation	S. 22
<u>Hur du använder ugnen på bekvämt sätt:</u>	
Ugnens funktioner	S. 23 till 27
Redskap och tillbehör	S. 28
Hur man utför en pyrolyt	S. 30
Hur du vårdar ugnen	S. 29
Små fel och anomalier	S. 29
Vägledning för matlagning	S. 31

Att läsa



Din ugn är avsedd att användas av privatpersoner i bostäder.

Var god ta del av denna notis innan du installerar och använder din ugn.

Vi är angelägna om att ständigt förbättra våra produkter och förbehåller oss därför rätten att införa varje ändring av tekniska data som kan behövas p.g. av den tekniska utvecklingen.

Din ugn är endast avsedd för tillagning av drycker och maträtter.

Dessa produkter innehåller inte asbestmaterial i någon form.

Din ugn i all säkerhet

Respekt för miljön

- För att bidra till miljöskyddet använder vi för denna manual, angående din apparat, endast klorfritt, blekt papper samt återvunnet papper.
- När du gör dig av med förpackningen till din nya apparat, var noga med att respektera miljön.
- Förpackningen har uttänkts så att den inte är skadlig för omgivningen; den kan samlas upp och återvinnas: de är ekologiska produkter. Genom att gynna återvinning av förpackningen bidrar du till ekonomi när det gäller förbrukning av råvaror samt minskning av industri- och hushållsavfall.

Anslutning av apparaten till elnätet

- Installationen av din apparat skall utföras av en specialist i enlighet med de rekommendationer som ges i installatörsdelen i denna notis.
- Respektera noggrant de råd för inbyggnad av ugnen som anges i denna notis.
- Vi rekommenderar dig att noggrant läsa de följande sidorna för att kunna dra bästa fördel av din apparat för matlagning.

Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat är uteslutande avsedd för användning i hushåll.
- När man lagar mat med fett eller olja skall man alltid vara närvarande emedan dessa ämnen kan fatta eld vid överhettning.
- Lagra inte eldfarliga ämnen varken i ugnen eller på värmeplattorna.
- När du kopplar in hushållsapparater på eluttag i närheten, var säker på att tillförselledningen inte kommer i kontakt med värmeplattorna eller kommer i kläm i ugnsluckan.
- Använd inte ugnshandtaget på luckan för torkning emedan detta förhindrar ventilationen på ugnens framsida.
- I fall fel uppstår på apparaten skall du ta ut säkringarna för installationen.

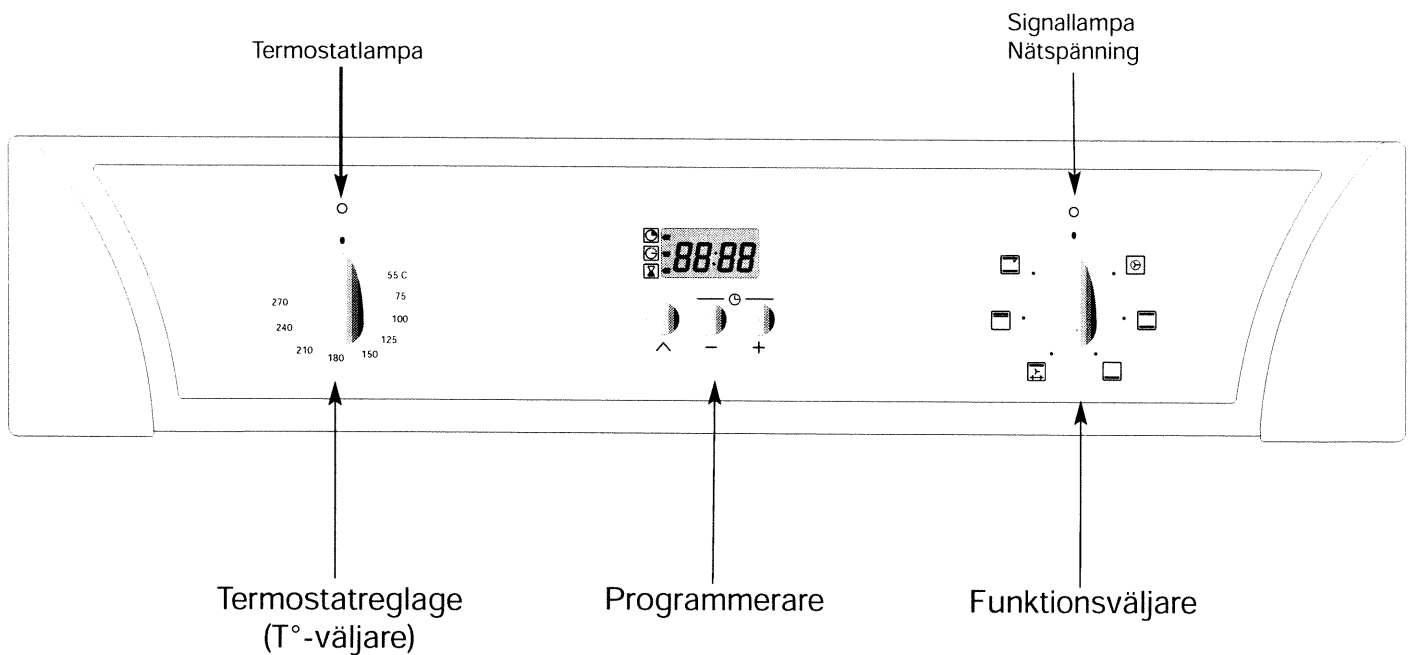
Praktiska råd

- För att undvika värmekoncentration som kan inverka negativt på tillagningsresultatet och skada emaljen och den möbel där ugnen finns inbyggd:**
 - Sätt inget redskap på ugnens botten.
 - Täck inte ugnens inre med aluminiumfolie.
- Respektera temperaturerna i matlagningstabellen.
- För att skydda emaljen i ugnen:**
 - Fyll inte kakformar upp till kanten när du gör fruktkaka eller frukttårter. Fruktsafter som rinner riskerar orsaka permanenta fläckar.
 - Håll inte vatten direkt i den heta ugnen.
- För att skydda ugnsdörren och säkerställa god tätning:**
 - Stöd dig aldrig på den öppna dörren.
 - Håll luckans packningar rena.
- För all grillning:**
 - Placera den rätt som skall tillagas på gallret.
 - Sätt drypplåten under gallret eller direkt på ugnens botten.
- Tillagning görs med stängd lucka.

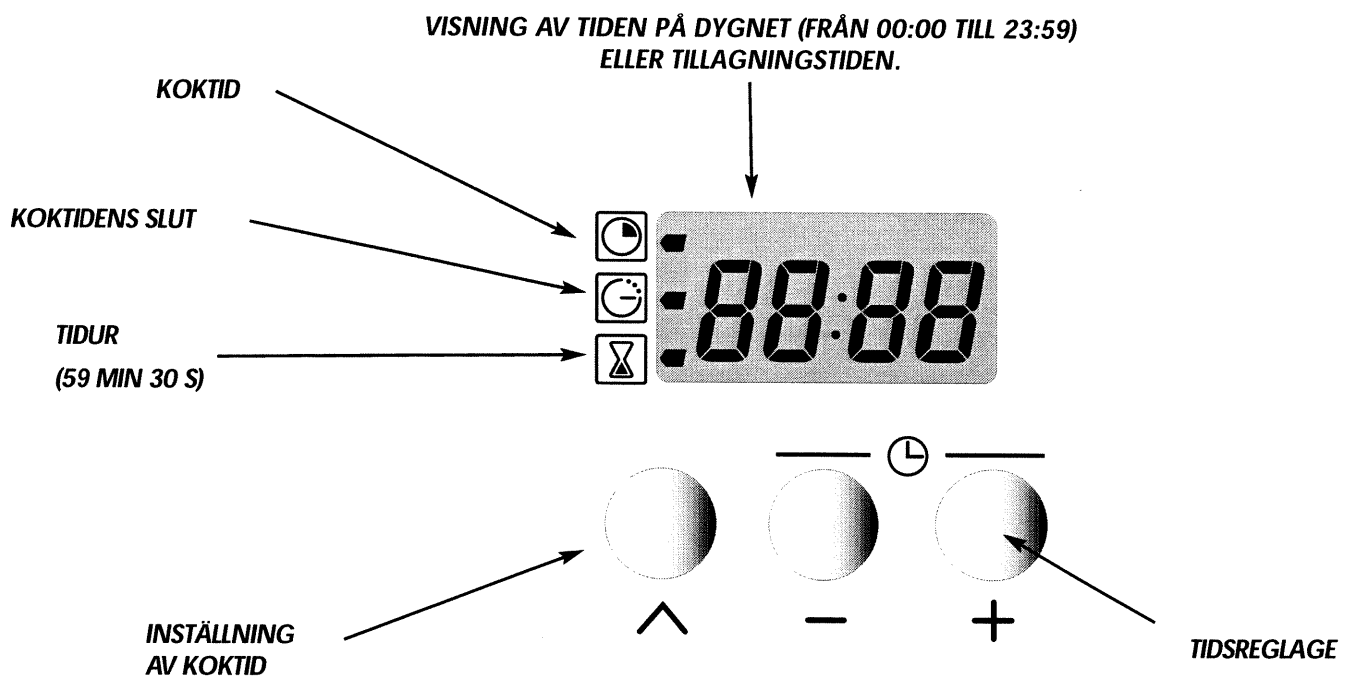
Hur din ugn ser ut?

1. Kontrollbordet

SE



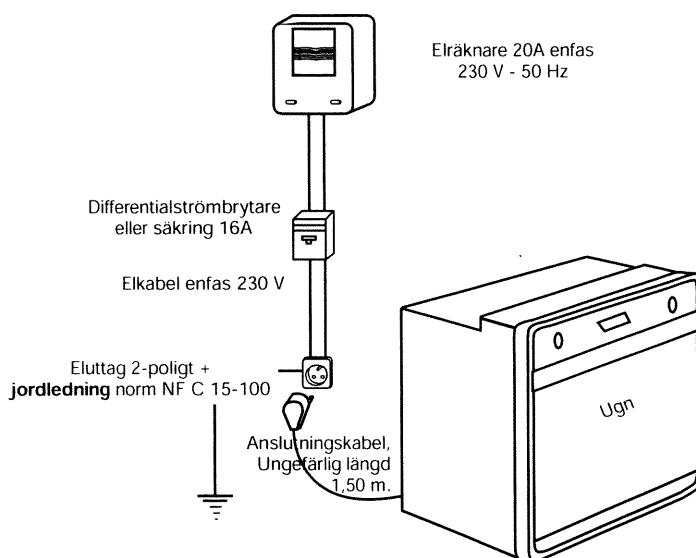
2. Programmeraren i detalj



Hur du ansluter din ugn?

- Innan du utför anslutningen skall du vara säker på att kablarna till den elektriska installationen har tillräcklig kapacitet och tvärsnittsyta för att kunna användas med apparaten i normalt bruk (tvärsnittsytan skall vara minst lika stor som den medföljande anslutningskabeln). Säkringarna skall vara på 16 A.
- Den elektriska anslutningen skall utföras innan apparaten placeras i möbeln.
- Tillförelskabeln (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skall vara tillräckligt lång för att ugnen skall kunna anslutas stående på golvet framför möbeln.
- I fall av anslutning till eluttag skall detta vara åtkomligt efter apparatens installation.

Exempel på anslutning



Arbetsspänning.....	230 V ~ 50 Hz
Total effektförbrukning.....	2,635 kW
Grill, effektförbrukning.....	2,600 kW

Energiförbrukning

-Uppvärmning till 175°C.....	0,40 kWh
-Temperaturhållning under 1 timma vid 175°C.....	0,79 kWh
TOTAL.....	1,19 kWh

Ugnens nyttiga dimensioner

Bredd.....	43 cm
Höjd.....	31.5 cm
Djup.....	40 cm

Nyttig volym.....	54 liter
--------------------------	-----------------

Hur du ansluter din ugn?

SE

- Öppna luckan som finns belägen till höger på huven på baksidan genom att lossa de 2 skruvarna och fäll därefter ut luckan.

- Frilägg ungefär 12 mm av metallen på de elektriska ledarna till anslutningskabeln.

- Vrid ihop trådarna på varje ledare för sig.

- Lossa skruvarna på anslutningspunkten.

- För in anslutningskabeln från sidan av huven i kabelklämman belägen till höger om anslutningspunkten.

- Anslut kabelns ledare i enlighet med det (eller de) märk(en) som finns på anslutningspunkten.

- Alla ledare för anslutningskabeln skall skruvas fast.

Ledaren för fasen på punkten **L / 1**.

Jordledningen i gult och grönt skall anslutas till punkten \perp .

Den neutrala ledaren ansluts till punkten **N / 2**.

- Dra åt skruvarna på anslutningspunkten så hårt det går och kontrollera genom att rycka i varje ledare.

- Fäst kabeln med hjälp av kabelklämman som finns belägen till höger om anslutningspunkten.

- Stäng luckan med hjälp av de 2 skruvarna.

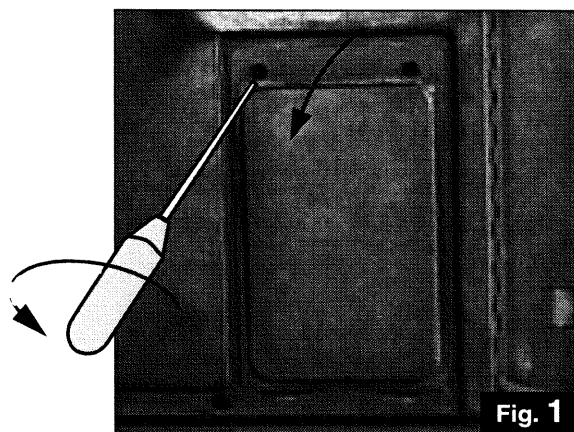


Fig. 1

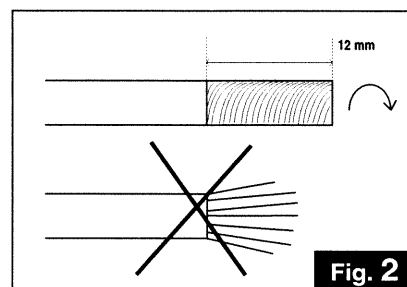


Fig. 2

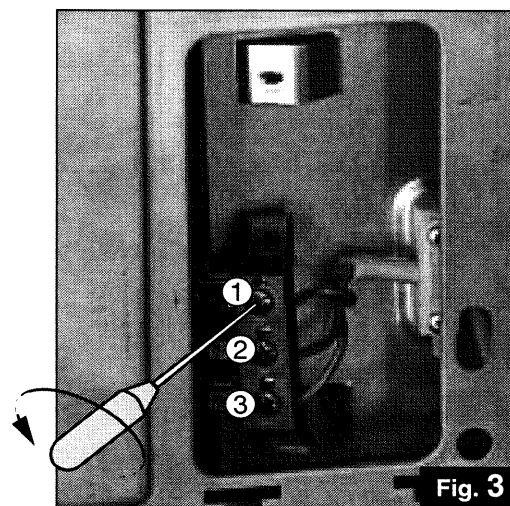


Fig. 3

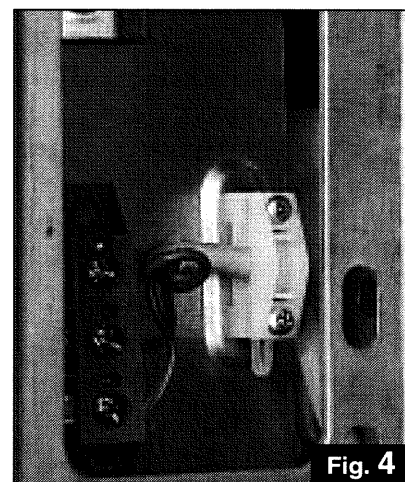


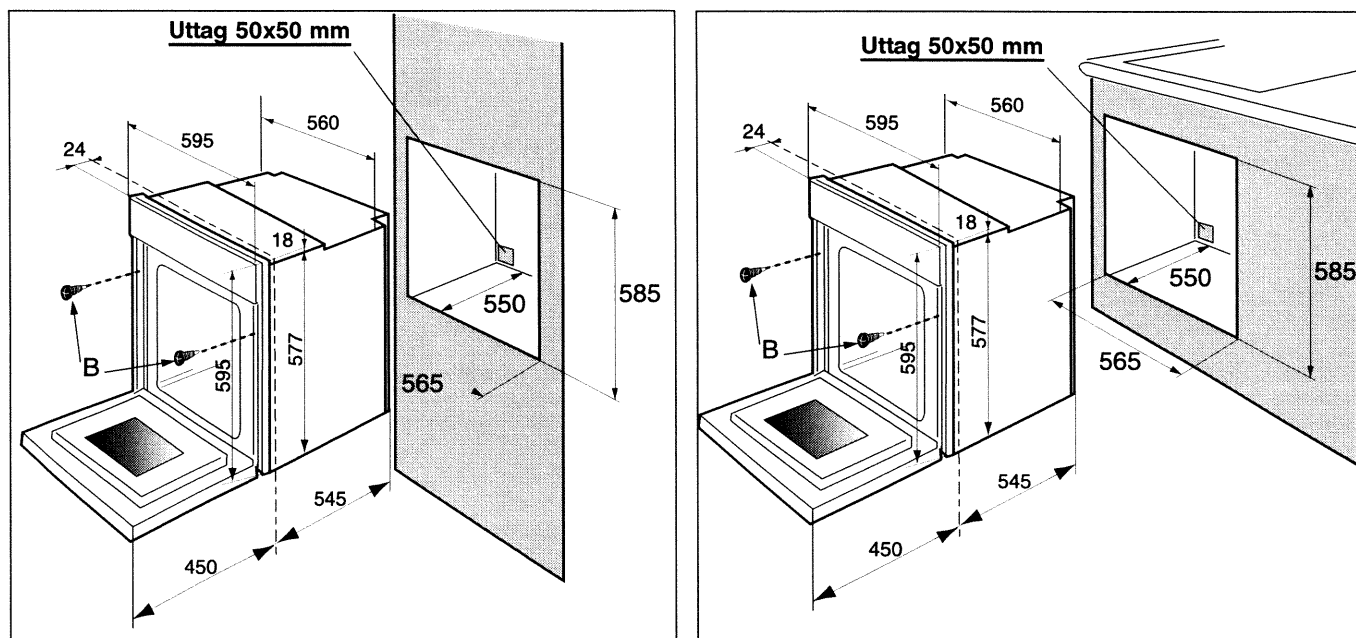
Fig. 4

Hur du bygger in din ugn?

Din ugn är försedd med optimerad luftcirkulation som gör det möjligt att erhålla anmärkningsvärda matlagingsresultat genom att respektera följande saker:

- Ugnen kan installeras i en nisch, antingen under arbetsplanet eller i en kolonnmöbel av lämpliga dimensioner. Ta ut ett hål på 50mm x 50mm i nischens bakre vägg för att kunna få igenom anslutningskabeln (se nedanstående schema).
- Centrera ugnen i möbeln så att du kan garantera 2 mm avstånd till möbeln bredvid.
- Den möbel som används för inbyggnad skall vara utförd i värmebeständigt material (eller vara överdragen med sådant).
- För bättre stabilitet skall du fästa ugnen i möbeln med hjälp av 2 skruvar B i de därför avsedda hålen på de vertikala sidoskenorna. Dessförinnan tar man upp hål på Ø 3 mm i möbeln för att undvika att träet spricker.

OBSERVERA - det rekommenderas att du anlitar en specialist på köksinstallation.



Viktiga råd

Centrera ugnen i möbeln så att du garanterar ett avstånd på 2 mm till möbeln bredvid.

Materialet för den möbel som används för inbyggnad skall vara värmebeständigt (eller överdraget med sådant).

Ugnen skall vara ansluten med en (normaliserad) anslutningskabel med 3 ledare på 1,5 mm² tvärsnittsytta (2 fasor + jord) som ansluts till nätspänning $\overline{\text{=}}$ 230 V via ett normaliserat (CEE 7) strömuttag (2 fasor + jord) eller via en omnipolär strömbrytare med minst 3 mm öppning mellan kontaktarna. Jordledningen (gul-grön) skall vara ansluten till apparaten och skall vara ansluten till jordledningen i din installation.

Vi fransäger oss allt ansvar om olycksfall uppstår som följd av felaktig jordledning eller avsaknad av sådan.

Ugnens yttersida blir hetare vid rengöring än under matlagning.

Håll barnen borta.

Apparaten blir het vid användning.

Var noga med att inte komma i beröring med de värmande elementen inuti ugnen.

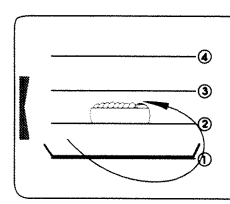
Hur du använder din ugn?

SE

Kött, fisk, grönsaker



• Värmekällan består av ett motstånd som placerats i ugnens bakre del. Luften som sugts upp av en turbin i mitten cirkuleras på sidorna. Det är inte nödvändigt att förvärma, utom för tillagningar som erfordrar mycket kort tid (sabléx i flera nivåer) eller som skall brynas (oxstek). Värmecirkulation är speciellt användbar för att behålla den möra konsistensen för vitt kött, grönsaker och fisk samt för samtidiga tillagningar i upp till 3 nivåer.



Rött kött, grönsaker

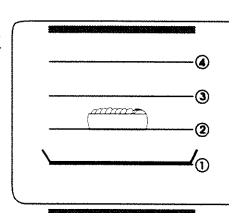


• Tillagningen sker ovanifrån och underifrån utan värmecirkulation.

• Efter att ha utfört förvärmning kan du tillreda stekar av rött kött, som blir perfekt brynta, samt stora köttstycken.

• Du kan även tillreda grönsaker på traditionellt sätt samt i aluminiumfolie (stora potatisar till exempel).

• Du kan även använda denna funktion för att i slutet kokkärl tillaga matvaror i sås som dessförinnan gyllenbrynts i ugn (t.ex.: Coq-au-vin, fiskgryta med vin, viltragu) eller bräserade grönsaker (endiver, fänkål, sallad ...). Den mjuka värmen som omger kokkärlet garanterar en smaklig tillredning utan risk för fastbränning.



Bröd, bakverk



• Tillagningen sker med hjälp av det undre värmande elementet.

• Denna funktion som är speciellt adapterad gör det möjligt för dig att laga pizza med spröd, brynt skorpa, bakverk med jäst deg (fruktkakor...), souffléer blir inte hindrade av bildning av skorpa.

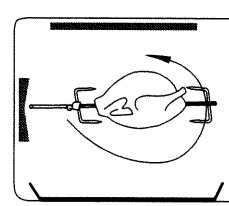


Användning med stekvändare



• Tillagningen sker med hjälp av det övre värmande elementet i kombination med värmecirkulation för erhållande av jämn tillagning.

• Du kan steka all fågel med hjälp av stekvändaren (se detalj på sida REDSKAP).

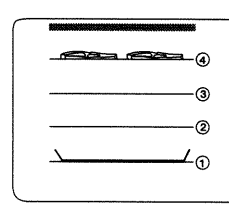


Gratänger, grillmat



• Denna funktion är speciellt anpassad för grillning. Efter lätt förvärmning (5 min.) med grillen i ugnen kan du grilla kotletter, korv, bröd...

• Du kan hålla ett glas vatten i dryppplåten som samlar upp grillsafterna: detta knep gör det möjligt att minska rök och os.



Förvärmning med värmeventilation



• Funktionen "Förvärmning" skall användas innan rätterna tillagas. Innan de sätts i ugnen förvärmer man ugnen till önskad tillagningstemperatur tills termostatlampan slocknar.

Hur du använder din ugn?

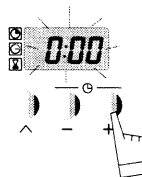
1. Hur ställer man klockan?

a) Vid påsättning

Programmeraren blinkar.

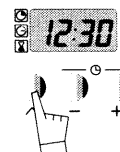
- Reglera tiden med + eller - (man kan hålla knappen intryckt för snabb ändring).

Exempel: 12:30.



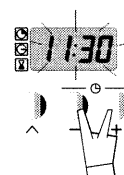
- Tryck på knappen **MODE (Arbetssätt)** för att bekräfta.

ANM.: Om man inte bekräftar med knappen **MODE (Arbetssätt)** sker inregistrering automatiskt efter några sekunder.

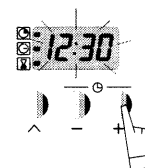


b) Hur man ställer klockan

- Tryck samtidigt på knapparna + och - under några sekunder tills visningen börjar blinka.

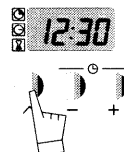


- Justera klockans inställning med knapparna + och -.



- Tryck på knappen **MODE (Arbetssätt)** för att bekräfta.

ANM.: Om man inte bekräftar med knappen **MODE (Arbetssätt)** sker inregistrering automatiskt efter några sekunder.



2. Hur utför man omedelbar tillredning?

Programmeraren skall endast visa tiden; den skall inte blinka.

- **Välj tillredningssätt**

Vrid funktionsväljaren till önskat läge.

Exempel: läge "Värmeventilation" .

- **Välj tillagningstemperatur**

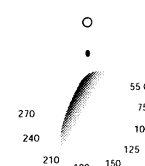
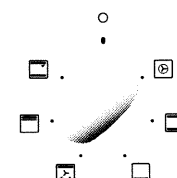
Vrid termostaten (temperaturväljaren) till den rekommenderade temperaturen för ditt recept.

Exempel: **temperaturmärke 210°C.**

Efter dessa åtgärder börjar ugnen värmas, termostatlampen tänds.

Anm.: ALL MATLAGNING SKER MED STÄNGD LUCKA

Efter en användningscykel fortsätter ventilationsturbinen att fungera under en viss tid för att kyla ned ugnen.



Hur du använder din ugn?

SE

3. Hur gör man programmerad matlagning?

Hur man gör en tillredning på förutbestämd tidslängd

- **Välj tillredningsätt.**

Vrid funktionsväljaren till önskat läge.

Exempel: läge "Värmeventilation"  "

- **Välj tillagningstemperatur.**

Vrid termostaten (temperaturväljaren) till den rekommenderade temperaturen för ditt recept.

Exempel: **temperaturläge 210°C**

- **Välj tillagningstid.**

Tryck en gång på knappen **MODE (Arbetssätt)**.

Tillagningstiden (satt till 0:00) och motsvarande symbol blinkar för att ange att reglage kan utföras.

Tryck på knapparna **+** och **-** för reglage av önskad tidslängd.

Exempel: 30 minuters tillagningstid.

Nedräkning av tiden börjar omedelbart sedan knapparna **+** och **-** släppts upp.

Symbolen för tillagningstid övergår till fast ljus och innevarande tid visas.

Efter dessa åtgärder börjar tillagningen och pågår fram till den programmerade för tillagning

Anm.: De är möjligt

- Att i varje ögonblick ändra tidslängden för tillagning genom att utföra ovanstående operation,
- Att i varje ögonblick avläsa återstående tid genom att trycka på knappen «**MODE**» (**Arbetssätt**)
- Att i varje ögonblick annullera programmeringen genom att under några sekunder hålla knappen «**MODE**» (**Arbetssätt**) intryckt tills en pipsignal hörs.

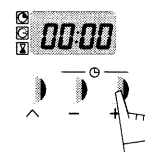
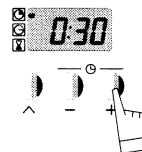
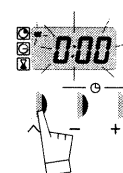
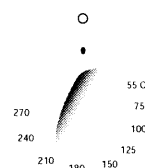
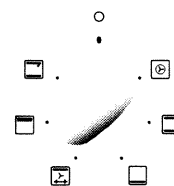
Vid slutet av tillredningstiden

- Stannar ugnen
- Slocknar symbolen för matlagningstid
- Tillredningstiden visas med 0:00
- En serie pipsignaler hörs under några minuter.

Pipsignalerna avstannas definitivt genom att man trycker på vilken som helst av knapparna varvid visningen övergår till aktuell tid på dygnet.

OBSERVERA: i detta ögonblick börjar ugnen värmas.

För att stoppa uppvärmningen skall man ställa temperatur- och funktionsväljarna i stoppläge.



Hur du använder din ugn?

Hur man gör en tidsinställd tillredning

- Justera temperaturen och ställ in tillredningssätt.

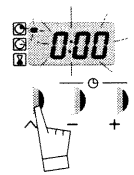
Exempel: läge "Värmeventilation" ,
temperaturläge 210°C.



- Tryck en gång på knappen **MODE (Arbetsätt)**.

Tillagningstiden (satt till 0:00) och motsvarande symbol blinkar för att ange att reglage kan utföras.

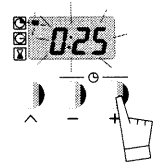
Det är möjligt att reglera tillagningstiden upp till 23:59.



- Tryck på knapparna **+** eller **-** för att reglera önskad tillagningstid.

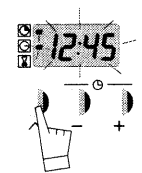
Exempel: 25 minuters tillagningstid

Vid första tryckningen på **+** avstannar blinkningen.



- Tryck på knappen **MODE (Arbetsätt)** tills tiden för matlagningens slut samt tillhörande symbol blinkar.

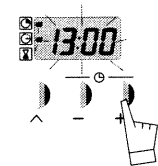
Reglage blir därvid möjligt.



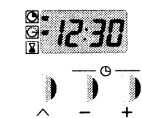
- Justera önskad tid för tillagningens slut genom att trycka på knapparna **+** eller **-**.

Exempel (se motstående figur): önskad tid för färdig tillredning vid 13:00.

Inregistrering av tiden för tillredningens slut sker automatiskt efter några sekunder.



Visningen övergår till aktuell dygnstid.



Efter dessa åtgärder börjar uppvärmningen senare för att tillredningen skall vara färdig vid programmerade tiden (ex.: 13:00).

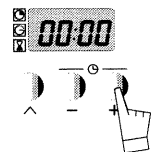
När tillredningen börjar slocknar symbolen för tillredningens slut.

Anm.: De är möjligt

- Att i varje ögonblick ändra tidslängden för tillagning genom att utföra ovanstående operation,
- Att i varje ögonblick avläsa återstående tid genom att trycka på knappen «**MODE**» (**Arbetsätt**)
- Att i varje ögonblick annullera programmeringen genom att under några sekunder hålla knappen «**MODE**» (**Arbetsätt**) intryckt tills en pipsignal hörs.

Vid slutet av tillredningstiden

- Stannar ugnen
- Symbolen för matlagningstid slocknar
- Tillredningstiden visas med 0:00
- En serie pipsignaler hörs under några minuter.



Pipsignalerna avstannas definitivt genom att man trycker på vilken som helst av knapparna varvid visningen övergår till aktuell tid på dygnet.

OBSERVERA: i detta ögonblick börjar ugnen värmas.

För att stoppa uppvärmningen skall man ställa temperatur- och funktionsväljarna i stoppläge.

Hur du använder din ugn?

4. Hur använder man tiduret?

Din ugn är försedd med ett oberoende elektroniskt tidur som gör det möjligt att räkna ner tiden.

- Tryck flera gånger på knappen **MODE (Arbetsätt)** tills tidurets symbol och motsvarande visning blinkar.

- Justera vald tid genom att trycka på knapparna **+** eller **-**. Reglaget sker i steg på 30 sekunder och tiden visas i minuter/sekunder (0 till 59 min 30 sek).

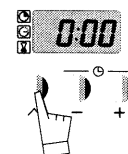
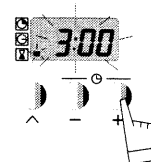
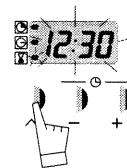
Man kan hålla knappen intryckt för snabb ändring.

Nedräkningen börjar några sekunder efter reglagets slut och visas hela tiden på instrumenttavlan.

Anm.: det är möjligt att annullera programmerarens inställning.

När den programmerade tiden för slutet av tillagningstiden nåtts hörs en serie pipsignaler (visning 0:00).

Ljudsignalerna kan stängas av genom att man trycker en gång på vilken knapp som helst.



Viktiga råd

Centrera ugnen i möbeln så att du garanterar ett avstånd på 2 mm till möbeln bredvid.

Materialet för den möbel som används för inbyggnad skall vara värmebeständigt (eller överdraget med sådant).

Ugnen skall vara ansluten med en (normaliserad) anslutningskabel med 3 ledare på 1,5 mm² tvärsnittsytta (2 faser + jord) som ansluts till nätspänning \approx 230 V via ett normaliserat (CEE 7) strömuttag (2 faser + jord) eller via en omnipolär strömbrytare med minst 3 mm öppning mellan kontakterna. Jordledningen (gul-grön) skall vara ansluten till apparaten och skall vara ansluten till jordledningen i din installation.

Vi fransäger oss allt ansvar om olycksfall uppstår som följd av felaktig jordledning eller avsaknad av sådan.

Ugnens yttersida blir hetare än under matlagning.

Håll barnen borta.

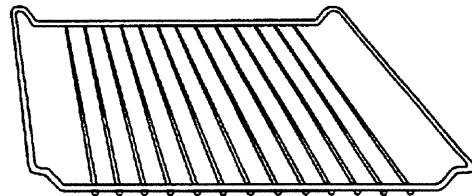
Apparaten blir het vid användning.

Var noga med att inte komma i beröring med de värmande elementen inuti ugnen.

Redskap och tillbehör

UNDERLÄGGSGALLER

Gallret kan användas som underlägg för alla fat och formar som innehåller födoämnen som skall tillagas eller gratineras. Det kan användas för grillning (man placerar grillmaten direkt på gallret).



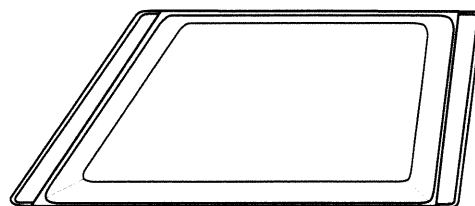
EMALJERAD DRYPPLÅT FÖR MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Denna används vid kakbak och har upphöjd kant. Den används för gräddning av bakverk, såsom gräddbakelser, maränger, madeleinekakor, mördegskakor...

Använd inskjuten under grillen kan den användas för uppsamling av stekspad och flott från grillmat.

Den kan också användas till hälften fylld med vatten för tillagningar med vattenbad.

Undvik att steka kött direkt i drypplåten emedan detta automatiskt riskerar orsaka kraftig stänkning och osbildning samt nedsmutsning av ugnens väggar.

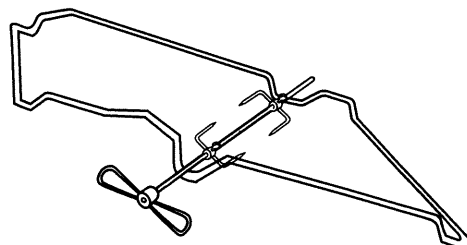


STEKVÄNDARE

Matlagning med stekvändare är mycket praktisk och gör det möjligt att speciellt erhålla välsmakande och jämnt stekta köträtter.

För att använda denna:

- Placera drypplåten för mångsidig användning på understa nivån för uppsamling av stekspad och flott.
- Sätt på en av gafflarna på spettet; trä på det köttstycke som skall stekas; sätt därefter på den andra gaffeln; centrera och skruva åt bägge gafflarna.
- Placera spettet på dess vagga.
- Skjut lätt inåt för att föra in spettets spets i det fyrkantiga hålet till drivmekanismen som finns belägen bak i ugnen.
- Skjut in spettets vagga på 2:a nivån nedifrån.



Viktiga råd:

Täck inte ugnens inre med aluminiumfolie för att komma ifrån rengöringen. Detta kan medföra överhettning av ugnen med skador på emaljen som följd.

Hur byter man lampa?

- Lampan befinner sig längst inne i ugnen.

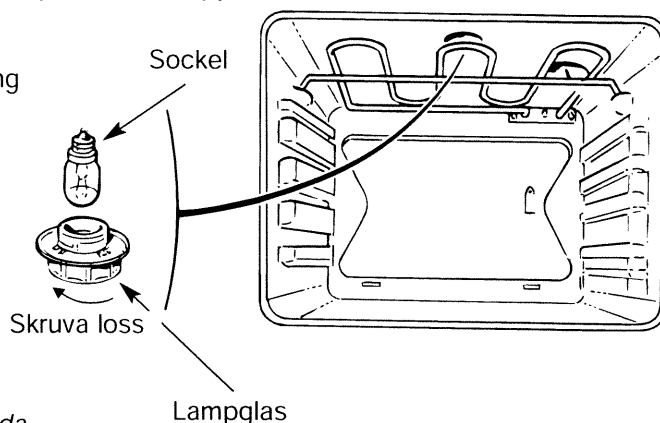
VARNING! Koppla ifrån ugnen före varje ingrepp på lampan och låt apparaten svalna om så behövs.

- Vrid lampglaset ett kvarts varv mot vänster.
- Skruva loss lampan genom att vrida i samma riktning

Lampans tekniska data:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Sockel E 14

- Byt lampa, sätt tillbaka lampglaset och koppla åter på ugnen



Anmärkning: för att skruva loss lampan bör man använda gummihandskar vilket underlättar arbetet.

Hur vårdar man ugnen?

- Blanka, polerade, målade eller emaljerade metallytor**

Använd i handeln tillgängliga produkter för rengöring av blanka metallytor

- Ugnsluckan av glas**

Efter användning som orsakat stänk och nedsmutsning tillråds livligt att du rengör glaset inuti med en i handeln tillgänglig produkt som icke innehåller slipmedel.

- Styrorgan**

Rengör styrorganen med tvålvatten; dessa kan tas av genom att man drar dem mot sig.

- Galler och drypplåt:**

Använd en svamp som fuktats med i handeln tillgänglig vara för rengöring och som ej innehåller slipmedel. Använd aldrig skarpa föremål.

Rent generellt skall man aldrig använda poler- och slipmaterial som skurpulver eller stålull liksom skarpa föremål.

Fel, anomalier?

Om du misstänker funktionsfel i ugnen betyder detta inte nödvändigtvis att ett fel uppstått. I varje fall skall du kontrollera följande punkter.

DU KONSTATERAR ATT	MÖJLIGA ORSAKER	VILKA ÅTGÄRDER?
Ugnen upphettas inte.	<ul style="list-style-type: none">Ugnen är inte inkopplad.Säkringen har gått för installationen.Programmeraren har inte reglerats.Temperaturväljaren har satts för lågt.Andra orsaker.	<ul style="list-style-type: none">Koppla in ugnen.Byt säkring för installationen och kontrollera dennas värde (16A).Ställ klockan på programmeraren;Öka den inställda temperaturen.Tillkalla kundtjänsten..
Lampan i ugnen fungerar inte längre.	<ul style="list-style-type: none">Lampan har gått.Ugnen är inte inkopplad eller säkringen har gått.	<ul style="list-style-type: none">Byt lampa.Koppla in ugnen eller byt säkring.
Kylarventilatorn fortsätter att gå.	<ul style="list-style-type: none">Ventilationen skall stanna senast 1 timme efter det att ugnen stängts av eller så snart ugnstemperaturen sjunkit till ungefär 125°C.Om ventilationen fortsätter efter 1 timme.	<ul style="list-style-type: none">Ingen åtgärd.Tillkalla kundtjänsten.

Om du inte klarar av felet, kan du i varje fall omgående kontakta kundtjänsten.

Hur man byter de katalytiska väggplåtarna

Innan du börja nedmontering skall du låta apparaten svalna helt och kontrollera att funktionsväljaren står på läge STOPP.

Sidoplåtarna

Skruva loss skruvtrissan (1).
Lossa lätt den nedersta gradängen (2).
Fäll ned den inåt i ugnen.

Ta ut den ur de två hålen i katalysplåten och ur ugnens muffel (3).

Ta därefter ur katalysplåtarna (4).

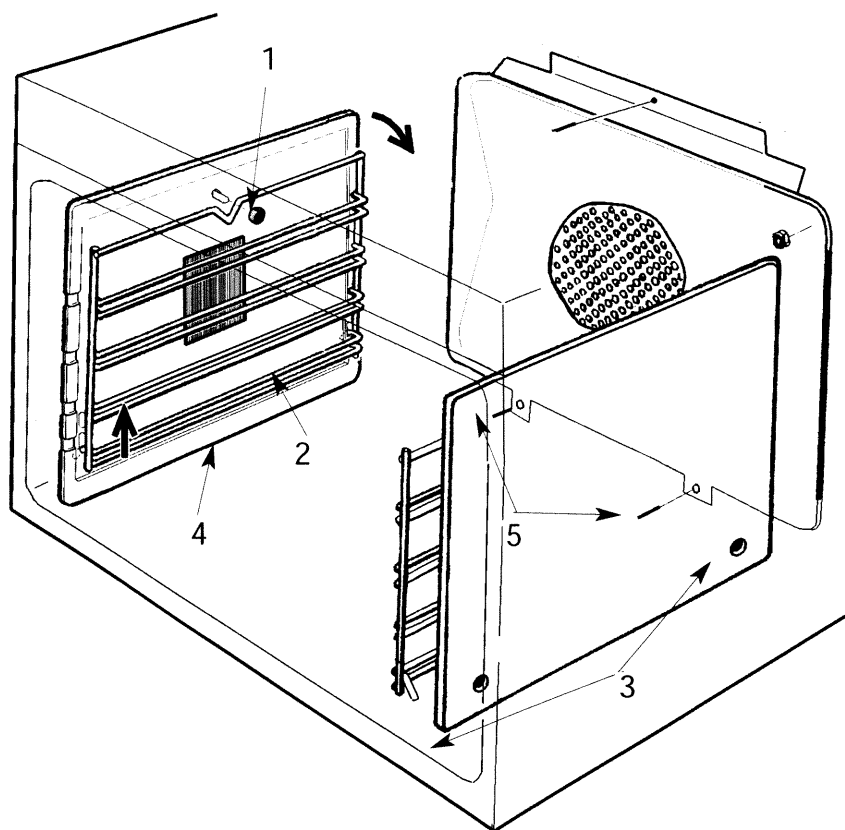
Ersätt de gamla delarna med nya (plåtar och/eller gradängar) genom att utföra operationerna i omvänd ordning

Bottenplåten

After att ha monterat ned sidoplåtarna:

Skruva helt loss de 3 skruvarna (5) på bottenväggen.

Sätt på plats den nya plåten genom att utföra operationerna i omvänd ordning.



Rengöring av ugnens inre

Din ugn består av ett hålrum utrustat med avtagbara väggplåtar som är belagda med en speciell mikoporös emalj (katalytisk emalj) som ger ugnen dess självavfettande egenskaper. Så snart smuts uppstår flyter de ut och diffunderar i hög grad in i den mikoporösa strukturen. Den oxideras (förbränns) på bägge sidorna och försvinner progressivt. Den självavfettande emaljen är speciellt lämplig för fettämnen med inte för socker. Av detta skäl är inte ugnens nedre del, som är mest utsatt för spill av socker, inte beklädd med denna emalj.

Vi rekommenderar på det bestämdaste:

- Att inte skrapa med stålborste, spetsiga eller skarpa föremål.
- Att inte försöka rengöra med i handeln förekommande skurmedel.
- Vid tillagning av grillmat kan stänk äga rum mot väggplåtar vars temperatur inte alltid räcker till för fullständig elimination under matlagningen.

I detta fall skall man efter matlagningen fortsätta värmningen av ugnen under 20 till 30 minuter på maximalvärdet av den valda sekvensen.

Om spår skulle finnas kvar kommer dessa att försvinna så småningom.

Kundservice

Varje ingrepp som orsakas av en icke konform installation eller icke konform användning gentemot de föreskrifter som finns i denna notis kommer inte att accepteras inom ramen för tillverkargarantin som i detta fall helt kommer att upphöra.

ORIGINALRESERVDLAR: begär att din återförsäljare vid underhåll endast använder CERTIFIERADE ORIGINALRESERVDLAR.

Riktlinjer för matlagning

SE

RECEPT	FUNKTIONSVÄLJARE	TERMOSTATLÄGE	GLIDSKENA NIVÅ	TILLBEHÖR	TID	ANMÄRKNINGAR
ENTRÉRÄTTER						
PIZZA (FIN)*	BAKVERK	210°C	2	PLAT	10-15 min	EFTER PALAGG
PIZZA (BRÖD)*	BAKVERK	240°C	2	PLAT	15-20 min	EFTER PALAGG
FYLLEDA GRÖNSAKER	GRÖNSAKER	210°C	2	GALLER	40-45 min	EFTER KVANTITET
GRATIN DAUPHINOIS	GRÖNSAKER	210°C	2	GALLER	45-50 min	EFTER KVANTITET
SMÖRDEGPASTEJ*	MÖRDEG	210°C	2	PLAT	18-20 min	
GRATANGER (GRÖNSAKER, NUDLAR)	GRATANG	240°C	2 eller 3	GALLER	15-20 min	
FISK						
FISK I UGN	FISK	180°C	2	GALLER	25-30 min	
FISK I FOLIE*	FISK	210°C	2	PLAT	15-20 min	
FISK, GRILLAD*	GRILLMAT	270°C	3 eller 4	GALLER + DRYPPPLAT	15-20 min	FÖRVARM 5 min
KÖTT						
LAMMKOTLETT ENL. KVANTITET	GRILLMAT	270°C	4	GALLER + DRYPPPLAT	5-6 min PER SIDA	FÖRVARM 5 min
KYCKLING	STEK	210°C	STEKVANDARE	DRYPPPLAT	25min/500g	
FARSTEK*	RÖTT KÖTT	240->200°C	1	GALLER	15-20 min/500g	MINSKA EFTER FÖRVARMNING
OXSTEK*	RÖTT KÖTT	210°C	1	GALLER	15-20 min/500g	
FLÅSKSTEK/KALV	RÖTT KÖTT	180°C	1	GALLER	35-40 min/500g	
PARLHÖNA	RÖTT KÖTT	180°C	1	GALLER	35-40 min/500g	
OXKÖTT I GRUTA (COQ AU VIN)	RÖTT KÖTT	180°C	1	GALLER	60-90 min	EFTER STORLEK
BAKVERK						
BISCUIT, GENUA	BAKVERK	150°C	1	GALLER	40-45 min	
BISCUIT, RULLAD*	MÖRDEG	210°C	2	PLAT	10-12 min	
FRUKTKAKA/QUATRE-QUARTS*	BAKVERK	150°C	1	GALLER	50-55 min	
KOUGLOF/SAVARIN	BAKVERK	180°C	1	GALLER	45-60 min	
BRÖD*	BAKVERK	240°C	2	PLAT	40-45 min	EFTER STORLEK
MARANGER	BAKVERK	75°C	2	PLAT	90 min	I SLUTEN TRYCKKOKARE
SMA KAKOR	MÖRDEG	120°C	3	PLAT	15-20 min	
MÖRDEGSTARTA	MÖRDEG	210°C	2	GALLER	35-40 min	
PAJ	MÖRDEG	180°C	2	GALLER	50-60 min	
SMÖRDEG, OGARNERAD	MÖRDEG	210°C	2	GALLER	18-20 min	
BOUCHÉDEG*	MÖRDEG	210°C	2	PLAT	10-15 min	TORKA MED OPPEN LUCKA
KRÄMER	MÖRDEG	150°C	2	PLAT	25-30 min	6 RAMEQUINER I VATTENBAD
DIVERSE						
TALLRIKSVÄRMNING	VÄRMEHÅLLNING	75°C	1 eller 2 eller 3	GALLER		
FÄRDIGLAGAD MAT	VÄRMEHÅLLNING	55-75°C	1 eller 2	GALLER		
JÄSNING, BRÖDDEG						
JÄSNING, BRIOCHEDEG ...	VÄRMEHÅLLNING	55°C	1 eller 2			FÖRVARM: STOPPA UGLEN NÄR DEGEN SÄTTS IN TILL JÄSNING
ROSTAT BRÖD*	GRILLMAT	270°C	4	GALLER		FÖRVARM 5 min

* I detta fall är det lämpligt att sätta in när ugnen är varm.

ALL TILLREDNING I UGN UTFÖRS MED STÄNGD LUCKA.

EKVIVALENS: TERMOSTATLÄGE → °C									
SIFFRA	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
°C	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

Tillagning i 2 nivåer

- Tillagningar i 2 nivåer utförs i lägena "KÖTT, FISK, MÖRDEG".
- Alltefter antalet använda nivåer blir det kanske nödvändigt att skaffa extra tillbehör till ugnen.
- Man sätter inte nödvändigtvis in i ugnen eller tar ut på samma gång.
- **OBSERVERA:** Om tillagning programmerats måste tiden vara densamma för bägge rätterna.

RECEPT	TEMPERATUR	TID	GLIDSKENA NIVÅ
2 QUICHE ELLER 2 PAJER	210°C	35-40 min	1 och 3 på galler
FLÅSKSTEK	210°C	75-80 min	1 och 3 på galler



INNLEDNING

Kjære Kunde,

Takk for at du har valgt et av produktene i vår serie. Dette produktet er et resultat av våre teknikeres grundige arbeid, og vi håper det vil svare til dine kvalitetskrav og behov.

For å få fullt utbytte av din nyanskaffelse, ber vi deg å lese denne veiledningen grundig. Veiledningen inneholder viktige opplysninger om sikkerhet, installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.

Bruksveiledningen kan også inneholde visse instruksjoner som ikke gjelder for det apparatet du har kjøpt, da enkelte funksjoner kan variere avhengig av de ulike modellene i serien.

Vi takker deg for den tilliten du har til vårt merke, og ønsker deg mye og langvarig glede av apparatet.

INNHOLD

Sikker bruk av stekeovnen	S. 34
Oversikt over stekeovnen	S. 35
<u>Enkel installasjon av stekeovnen:</u>	
Elektrisk tilkopleing	S. 36 - 37
Nyttige dimensjoner for innfelling av stekeovnen	S. 38
Anbefalinger ved innfelling	S. 38
Installasjonsmuligheter	S. 38
<u>Enkel bruk av stekeovnen:</u>	
Stekeovnens funksjoner	S. 39 - 43
Tilbehør	S. 44
Utskifting av katalytiske sidevegger	S. 46
Vedlikehold av stekeovnen	S. 45
Feilsøking og utbedring	S. 45
Steketabell	S. 47

Les



Stekeovnen er fremstilt for og forutsett til bruk i private hjem.

Les denne veiledningen nøye før du installerer og tar i bruk stekeovnen.

Da vi hele tiden forsøker å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes karakteristikk i forbindelse med tekniske nyvinninger.

Stekeovnen er kun forutsett til koking/steking av drikke og matvarer.

Disse apparatene inneholder ingen komponenter med asbest.

Sikker Bruk Av Stekeovnen

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.

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.

Sikkerhetsinstruksjoner

- 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.

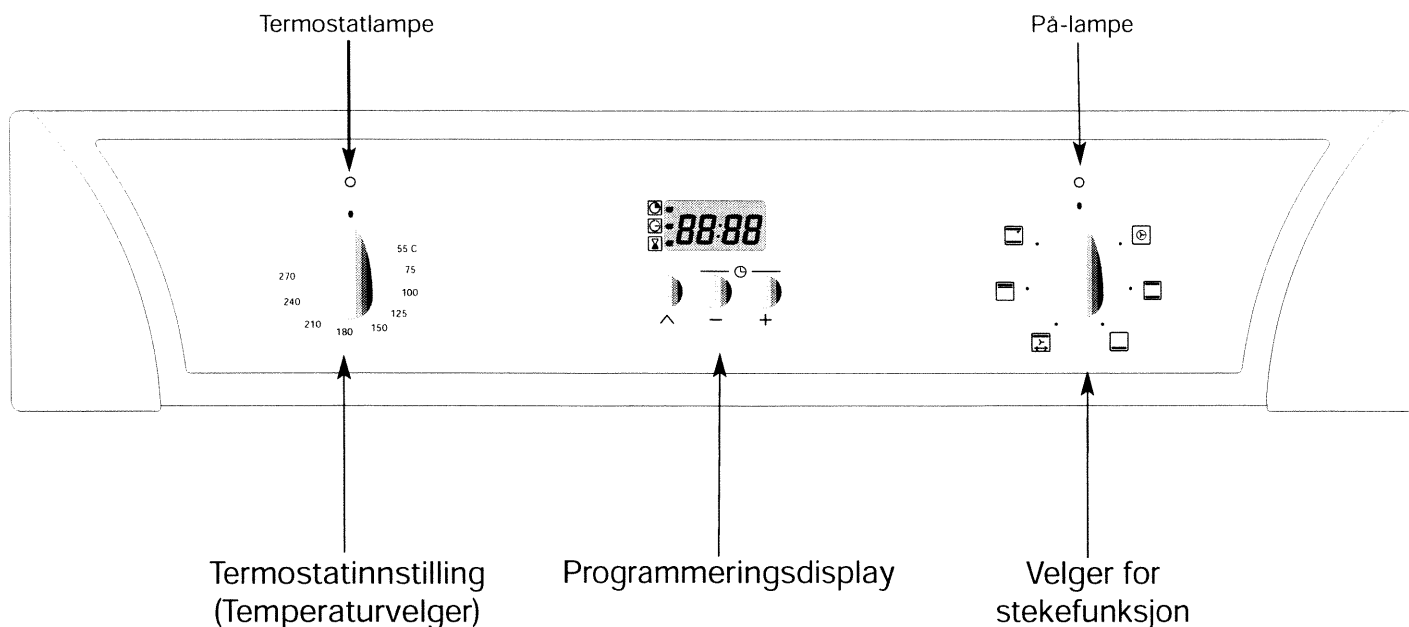
Praktiske råd

- 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.
- Respektere temperaturene i steketabellen 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 retten som skal stekes på risten.
 - Plasser den langpannen på rillen under eller direkte i bunnen av ovnen for å samle opp kjøttsaft og stekesjy, og unngå sprut og søl.
- Steking må foretas med lukket ovnsdør.**

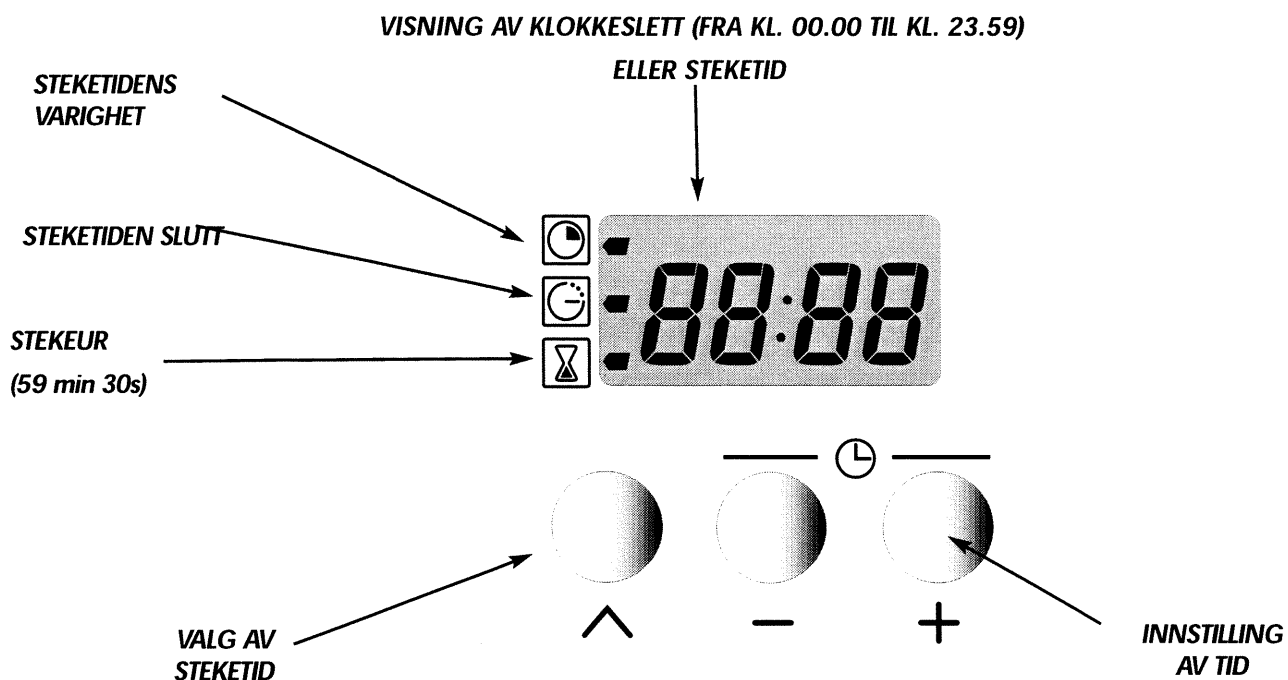
NO

Oversikt Over Stekeovnen?

1. Betjeningspanel



2. Programmeringsdisplayet i detalj

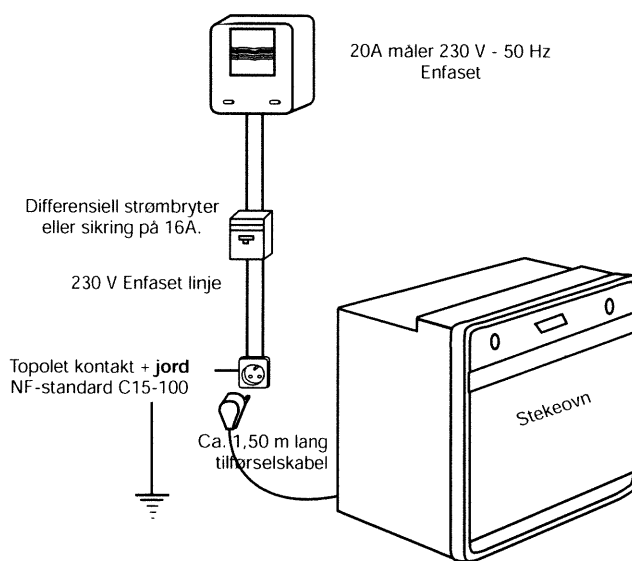


Tilkopling av stekeovnen til nettet?

- Før du kopler 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). Installasjonens sikring må være på 16 Ampere.
- Den elektriske tilkoplingen må utføres før apparatet settes på plass i møbelet.
- Tilførselskabelen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) må være så lang at den rekker bort til kontakten mens apparatet står på gulvet foran møbelet det skal felles inn i.
- Dersom apparatet koples til en stikkontakt, må denne forbli tilgjengelig etter at apparatet er blitt installert.

NO

Eksempel på tilkopling



Driftsspenning.....	230 V ~ 50 Hz
Total absorbert effekt.....	2,635 kW
Grillens nominelle effekt.....	2,600 kW

Energiforbruk

-ved temperaturstigning til 175°C.....	0,40 kWh
-ved opprettholdelse av en temperatur på 175°C i 1 time.....	0,79 kWh
TOTALT.....	1,19 kWh

Ovnens nytte dimensjoner

Bredde.....	43 cm
Høyde.....	31.5 cm
Dybde.....	40 cm

Nyttevolum.....	54 liter
------------------------	-----------------

Tilkopling av stekeovnen til nettet?

- Åpne luken nederst til høyre på bakdekselet ved skru løs de 2 skruene, og vipp ned luken.

- Fjern 12 mm isolering på hver ledning i den nye tilførselskabelen.

- Sno ledningstrådene nøye.

- Skru løs skruene på rekkeklemmen.

- Før tilførselskabelen inn gjennom siden på dekselet og inn i kabelholderen til høyre for rekkeklemmen.

- Kople til ledningene i overensstemmelse med merkingen på rekkeklemmen.

- Alle ledningstrådene må skrues fast under skruene.

Faseledningen på klemmen **L / 1**.

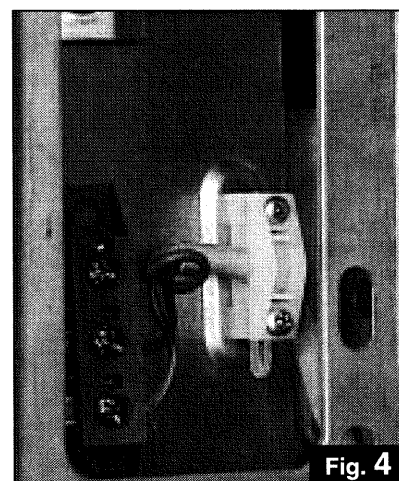
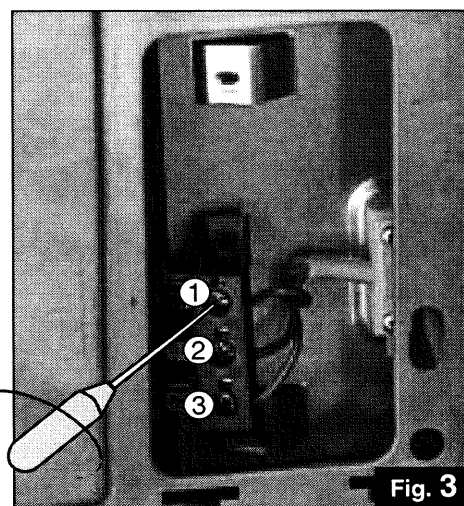
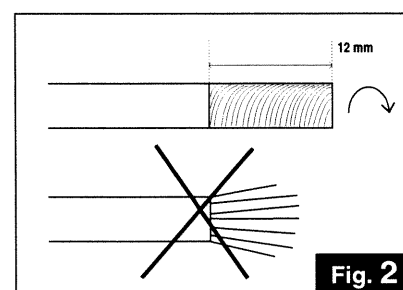
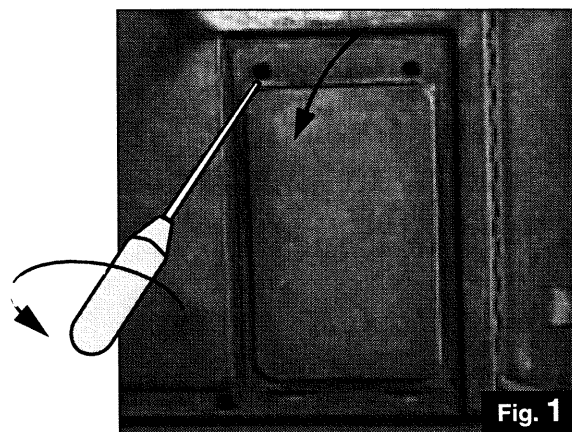
Jordledningen (gul/grønn) på klemmen \perp .

Nullederen på klemmen **N / 2**.

- Skru skruene på rekkeklemmen godt til, og kontroller tilkoplingen ved å trekke i hver ledning.

- Feste kabelen ved hjelp av kabelholderen til høyre for rekkeklemmen.

- Sett på plass luken, og skru i de 2 skruene igjen.

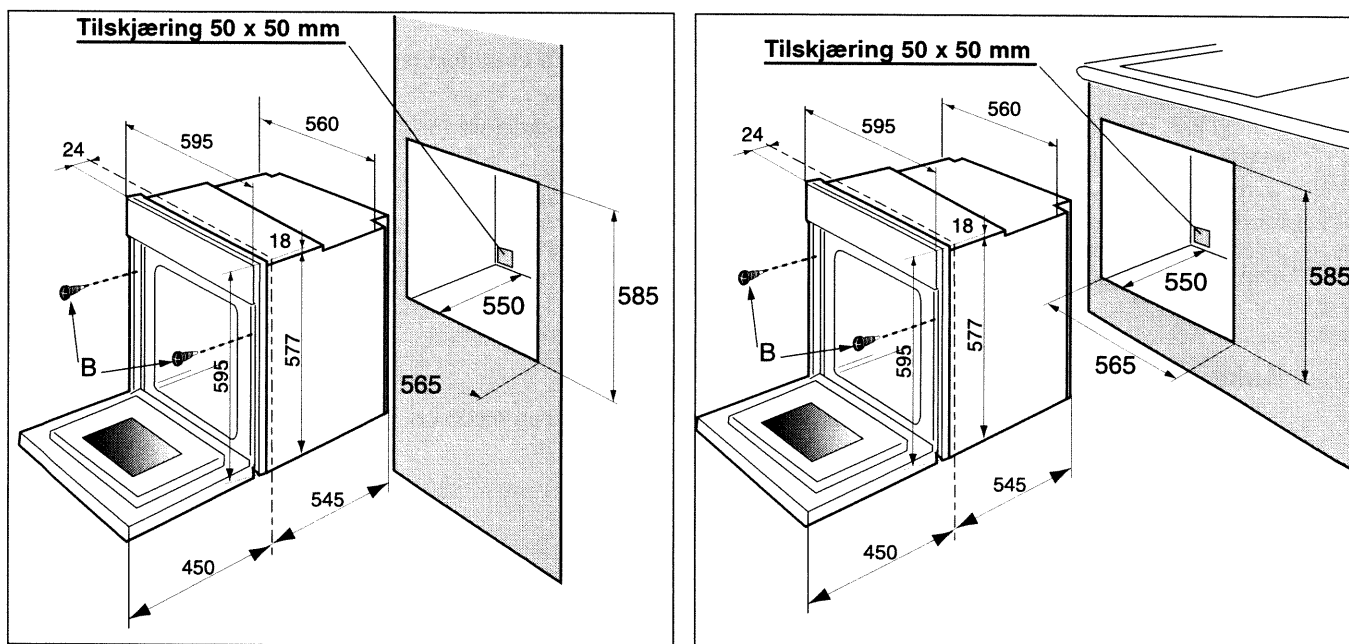


Innfelling av stekeovnen?

Stekeovnen har en optimalisert luftsirkulasjon som gjør at man oppnår enestående steke- og rengjøringsresultater. Følgende punkter må derfor respekteres:

- Stekeovnen kan felles like godt inn under en benk som i et høyt kjøkkenmøbel. Men man må forsikre seg om at disse elementene har de riktige dimensjonene for innfelling. Lag en åpning på 50mmx50mm for tilførselskabelen i nisjens bakvegg (se tegning nedenfor).
- Sentrer stekeovnen i møbelet slik at det sikres en avstand på 2 mm til møbelet ved siden av.
- Innfellingsmøbelet må være laget av varmebestandig materiale (eller være belagt med et slikt materiale).
- For å oppnå større stabilitet, skru ovnen fast i kjøkkenmøbelet med 2 skruer B i de 2 hullene på hver side av ovnen som er forutsett til dette (jfr. tegning). Lag først et hull med Ø 3 mm i møbelveggen for å unngå at treverket splintrer seg opp.

NB! Det anbefales å overlate installasjonen av dette materiellet til en hvitevarespesialist.



Viktige råd

Sentrer stekeovnen i møbelet slik at det sikres en avstand på 2 mm til møbelet ved siden av.

Innfellingsmøbelet må være laget av varmebestandig materiale (eller være belagt med et slikt materiale).

Tilkoplingen av stekeovnen må foretas med en tilførselskabel (standardisert) med 3 ledere på 1,5 mm² (2 faser + jord) som skal koples til et 230V enfasenett via en standardisert CEE 7 stikkontakt med 2 faser + jord, eller via en flerpolet bryteanordning med 3 mm bryteavstand på alle poler. Beskyttelsesledningen (gul/grønn) som er koplet til apparatklemmen, må koples til nettets jordklemme.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for uhell som skjer som en følge av manglende, defekt eller gal jordtilkopling.

I løpet av rengjøring blir stekeovnens forside varmere enn ved steking.

Hold små barn på avstand.

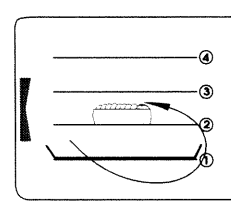
Apparatet blir varmt når det er i bruk.

Varmeelementene inne ovnen bør derfor ikke berøres.

Bruk av stekeovnen?

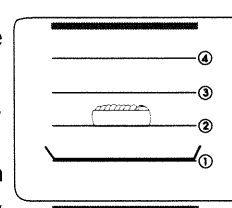
Kjøtt, Fisk, Terter

• Stekingen foretas med varmeelementet i bunnen av ovnen sammen med viften i midten av ovnen, som sender luften ut mot sidene. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen, unntatt for tilberedninger som krever det og som har kort steketid (tørre småkaker på flere nivåer), eller ved rask bruning (roastbiff). Varmluften passer spesielt godt til hvitt kjøtt som på denne måten bevarer saftigheten, til grønnsaker og fisk, og til steking på flere nivåer.



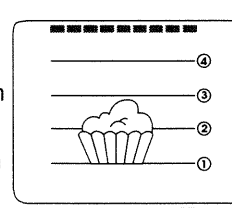
Rødt kjøtt, Grønnsaker

- Stekingen foretas med varmeelementene i bunnen og toppen av ovnen uten varmluftsfunksjonen.
- Etter å ha forvarmet ovnen, kan du steke både steker, som vil få et perfekt resultat, og større kjøttstykker.
- Du kan steke grønnsaker på tradisjonelt vis, men også i aluminiumsfolie (bakte grønnsaker, f. eks. store poteter).
- Med denne funksjonen kan du også steke/koke, i lukket gryte, matretter i saus som er brunet på forhånd (f. eks. hane i vin, raguer, fiskegryter...) eller smørkokte grønnsaker (f. eks. endivier, fennikel, salat...). Den svake varmen som omkranser den lukkede gryten gir et optimalt og smaksrikt resultat uten fare for overkok eller fastbrenning.



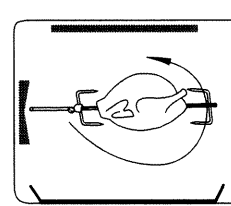
Kaker, brød

- Stekingen foretas med varmeelementet i bunnen av ovnen sammen med svak grill for å få den gylne fargen.
- Med denne spesialtilpassede funksjonen vil pizzaene bli gylne og sprøstekte, formkakene vil få perfekt heving, og suffléene vil bli gylne uten hard skorpe.



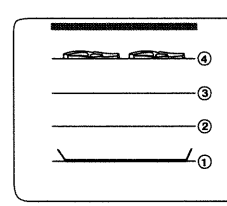
Grillsteking

- Stekingen foretas med varmeelementet i toppen av ovnen sammen med viften, som får luften til å sirkulere slik at varmen blir riktig fordelt.
- Du kan steke alt slags fjærkre på grillspiddet (se avsnittet TILBEHØR).



Grill, Gratenger

- Grilltilpasset funksjon. Forvarm ovnen (5 min.), og legg grillmaten på risten. Perfekt til både koteletter, pølser, toasts...
- Hell et glass vann i den dype langpannen og sett den under risten. Det vil redusere både lukten og stekeosen inne i ovnen.



Forvarming

- Funksjonen "Forvarming" skal brukes før rettene settes inn til steking. Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur, og sett retten inn ovnen når termostatlampe har slukket.

Bruk av stekeovnen?

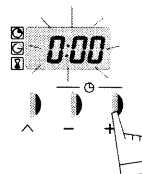
1. Innstilling av klokkeslettet?

a) Ved tilkopling av apparatet

Displayet blinker.

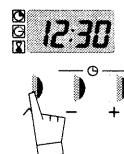
- Still inn klokkeslettet med knappene + og - (innstillingen går raskere når knappen holdes trykket inn).

Eksempel: kl. 12.30.



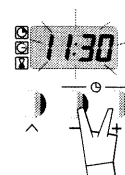
- Trykk på **MODUS**-knappen for å bekrefte.

MERK: Hvis du ikke bekrefter med **MODUS**-knappen, vil registreringen skje automatisk etter noen sekunder.

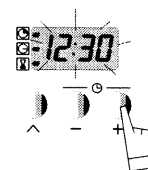


b) Gjeninnstilling av klokkeslettet

- Trykk samtidig på knappene + og - i noen sekunder, helt til displayet begynner å blinke.

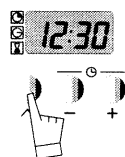


- Still inn riktig klokkeslett med knappene + og -.



- Trykk på **MODUS**-knappen for å bekrefte.

MERK: Hvis du ikke bekrefter med **MODUS**-knappen, vil registreringen skje automatisk etter noen sekunder.



2. Umiddelbar steking?

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

• Velg stekefunksjon

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: Posisjonen "Varmluft" .

• Velg steketemperatur

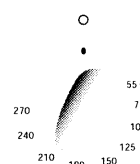
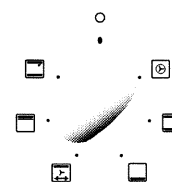
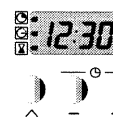
Vri termostaten (temperaturvelgeren) til den anbefalte temperaturen for den retten du skal steke.

Eksempel: **temperaturinnstilling 210°C.**

Etter å ha utført disse handlingene vil ovnen begynne å varme, og termostatlampen lyse.

Merk: OVNSDØREN SKAL ALLTID VÆRE LUKKET NÅR OVNEN ER I BRUK.

Når ovnen har i vært i bruk forsetter kjøleviften å fungere ennå en stund, helt til ovnen er blitt avkjølt.



Bruk av stekeovnen?

3. Programmert steking?

Steking med definert varighet

• Velg stekefunksjon.

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: Posisjonen "Varmluft" ,

• Velg steketemperatur.

Vri termostaten (temperaturvelgeren) til den anbefalte temperaturen for den retten du skal steke.

Eksempel: temperaturinnstilling 210°C.

• Velg ønsket steketid.

Trykk en gang på **MODUS**-knappen.

Steketiden (kl. 00.00) og det tilhørende symbolet blinker for å angi at det er mulig å foreta innstillingen.

Trykk på knappene **+** og **-** for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel: steketid 30 min

Nedtelling av steketiden starter umiddelbart etter at du har sluppet opp knappene **+** og **-**.

Symbolet for steketid vil vises fast, og klokkeslettet kommer frem på nytt.

Etter å ha utført disse handlingene, vil steking starte og deretter stoppe i overensstemmelse med den programmerte steketiden.

Merk: På ethvert tidspunkt er det mulig

- å endre den innstilte steketiden ved å utføre operasjonene som beskrevet ovenfor.
- å sjekke den gjenstående steketiden ved å trykke på **MODUS**-knappen.
- å annullere programmeringen ved å holde **MODUS**-knappen trykket inn til du hører en pipelyd.

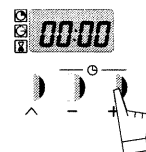
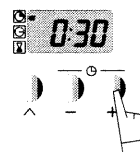
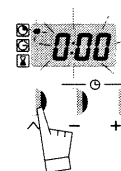
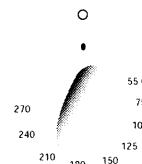
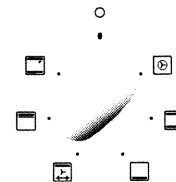
Når steketiden er omme,

- slutter stekeovnen å varme,
- slukker symbolet for steketid,
- vises steketiden med 0:00,
- høres det en rekke pipelyder i noen minutter.

Pipelydene slås av ved å trykke på en hvilken som helst knapp, og klokkeslettet vises på nytt.

ADVARSEL: på dette tidspunktet begynner stekeovnen å varme igjen.


For å slå av varmen, still temperatur- og funksjonsvelgerne på AV.



Bruk av stekeovnen?

Tidsinnstilt steking

- Still inn temperaturen og velg ønsket stekefunksjon.

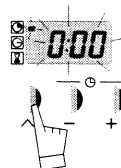
Eksempel: posisjonen "Varmluft" ,
temperaturinnstilling 210°C.



- Trykk en gang på **MODUS**-knappen.

Steketiden, som viser kl. 0.00, og det tilhørende symbolet blinker for å angi at det er mulig å foreta innstillingen.

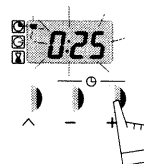
Det er mulig å stille inn steketiden til kl. 23.59.



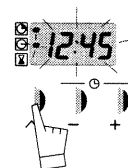
- Trykk på knappene **+** eller **-** for å stille inn ønsket tid.

Eksempel: steketid 25 min.

Første gang du trykker på **+**, stanser blinkingen.



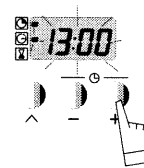
- Trykk på **MODUS**-knappen for å få klokkeslettet for steketidens slutt og tilhørende tilhørende symbol til å blinke. Nå kan klokkeslettet for steketidens slutt stilles inn.



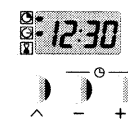
- Still inn ønsket sluttklokkeslett ved å trykke på knappene **+** eller **-**.

Eksempel ved siden av: klokkeslett for steketidens slutt er kl. 13.00.

Steketidens slutt registreres automatisk etter noen sekunder.



Displayet viser riktig klokkeslett på nytt.



Etter å ha utført disse handlingene vil ovnen begynne å varme på senere tidspunkt slik at steketiden avsluttes på det programmerte tidspunktet (kl. 13.00).

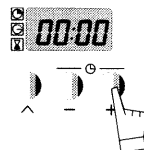
Når steking starter slukkes symbolet for steketidens slutt.

Merk: På ethvert tidspunkt er det mulig

- å endre den innstilte steketiden ved å utføre operasjonene som beskrevet ovenfor.
- å sjekke den gjenstående steketiden ved å trykke på **MODUS**-knappen.
- å annullere programmeringen ved å holde **MODUS**-knappen trykket inn til du hører en pipelyd.

Når steketiden er omme,

- slutter stekeovnen å varme,
- slukker symbolet for steketid,
- vises steketiden med 0:00,
- høres det en rekke pipelyder i noen minutter.



Pipelydene slås av ved å trykke på en hvilken som helst knapp, og klokkeslettet vises på nytt.

ADVARSEL: på dette tidspunktet begynner stekeovnen å varme igjen.

For å slå av varmen, still temperatur- og funksjonsvelgerne på AV.

Bruk av stekeovnen?

4. Innstilling av stekeuret?

Stekeovnen er utstyrt med et elektronisk stekeur for nedtelling av tid, uavhengig av stekeovnens funksjoner.

- Trykk gjentatte ganger på **MODUS**-knappen helt til stekeurets symbol og visningen av dette blinker.

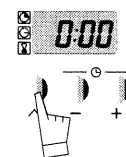
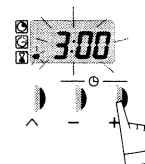
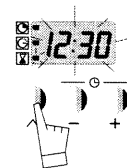
- Still inn ønsket tid ved å trykke på knappene **+** eller **-**. Innstillingen foregår i etapper på 30 sekunder, og tiden vises i minutter og sekunder (0 til 59 min. 30 s.).

Ved å holde knappen trykket inn, går innstillingen raskere.

Nedtellingen starter noen sekunder etter at innstillingen er foretatt, og vil hele tiden være synlig på displayet.

Merk: Det er mulig å annullere stekeurets innstilling.

Når tiden er omme, vil du høre en rekke pipelyder (0:00 vises). Pipelydene slås av ved å trykke på en hvilken som helst knapp.



Viktige råd

Sentrer stekeovnen i møbelet slik at det sikres en avstand på 2 mm til møbelet ved siden av.

Innfellingsmøbelet må være laget av varmebestandig materiale (eller være belagt med et slikt materiale).

Tilkoplingen av stekeovnen må foretas med en tilførselskabel (standardisert) med 3 ledere på 1,5 mm² (2 faser + jord) som skal koples til et $\overline{\text{=}}$ 230V enfasenett via en standardisert CEE 7 stikkontakt med 2 faser + jord, eller via en flerpolet bryteanordning med 3 mm bryteavstand på alle poler. Beskyttelsesledningen (gul/grønn) som er koplet til apparatklemmen, må koples til nettets jordklemme.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for uhell som skjer som en følge av manglende, defekt eller gal jordtilkopling.

I løpet av rengjøring blir stekeovnens forside varmere enn ved steking.

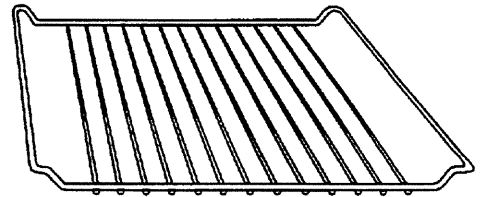
Hold små barn på avstand.

Apparatet blir varmt når det er i bruk.

Varmeelementene inne ovnen bør derfor ikke berøres.

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 (grillstykkene legges direkte på risten).



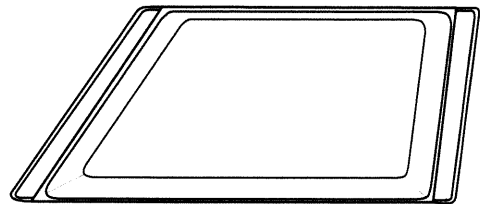
MULTIFUNKSJONELL LANGPANNE / STEKEPLATE

Kan brukes til all slags baking. Den har en skrå kant som gjør det lettere å bruke stekespaden. Kan brukes til å steke bakervarer som vannbakkels, marengs, småkaker, buttedeig...

Til oppsamling av kjøttkraft og stekefett under risten ved grilling.

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

Unngå å bruke pannen til små steker eller små kjøttstykker ved høy temperatur da det automatisk vil komme sprut på ovns sidevegger.

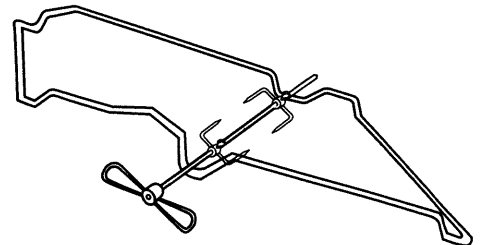


GRILLSPIDD

Det er praktisk å grille kjøtt på grillspiddet, da det blir saftig og helt jevnt stekt.

Slik brukes grillspiddet:

- Sett langpannen/stekeplaten inn på rillen under for å samle opp stekesjyen.
- Sett en av stekegafflene på grillspiddet. Plasser grillstykket på denne, og sett deretter fast den andre stekegaffelen. Sentrer grillstykket og skru til ved å vri på de to gafflene.
- Plasser spiddet på holderen.
- Skyv forsiktig mens du fører spissen på grillspiddet inn i den firkantede fordypningen på ovns bakre vegg.
- Sett grillspiddets holder inn i ovnen på 2. rille nedenfra.



Viktig råd:

Ikke dekk til stekeovnen innvendig med aluminiumsfolie for å unngå rengjøring, da det kan fremkalle overoppheting og skade emaljen inne i ovnen.

Utskifting av pæren i stekeovnen?

- Pæren sitter i toppen av ovnsrommet.

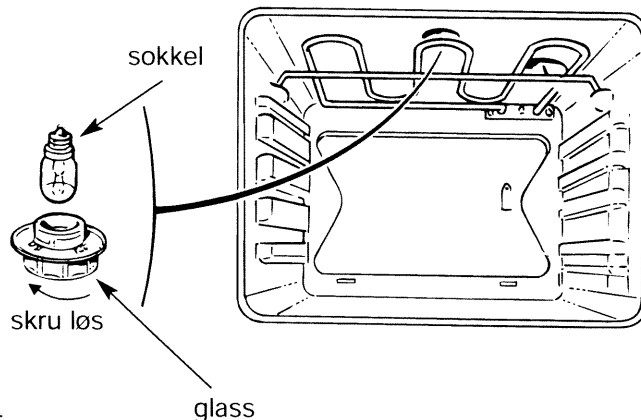
ADVARSEL! Kople fra stekeovnen, og la den eventuelt avkjøle seg før du skifter ut pæren.

- Vri lampeglasset en kvart omdreining til venstre.
- Skru ut pæren i samme retning.

Pærens karakteristikker:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- sokkel E 14

- Skift ut pæren, sett lampeglasset tilbake på plass, og kople til ovnen igjen.



Merk: Bruk gummihanske når du skal skru ut lampeglasset og lampen. Det gjør demonteringen lettere.

Vedlikehold 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 tørke av glasset innvendig med et vanlig, ikke slipende rengjøringsmiddel. Ovnsdørens sidestolper i metall må ikke rengjøres med en slipende svamp eller sterke rengjøringsprodukter.

• Brytere

Vask bryterne med såpevann. Bryterne kan tas av ved å trekke de mot seg.

• Rister og langpanne:

Bruk en svamp og et ikke slipende rengjøringsmiddel. Det må aldri brukes skarpe gjenstander.

Skurepulver og metallsvamper bør generelt ikke brukes.

Funksjonsproblemer?

Er du i tvil om stekeovnen fungerer som den skal? Det behøver nødvendigvis ikke bety at det er en feil. For å være sikker, sjekk allikevel følgende punkter:

DU KONSTANTERER AT...	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL MAN GJØRE?
Stekeovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none">● Ovnens er ikke tilkople.● Installasjonens sikring er gått.● Klokkeslettet på programmeringsdisplayet er ikke stilt inn.● Den valgte temperaturen er for lav.● Andre årsaker.	<ul style="list-style-type: none">- Kople til ovnen.- Skift ut sikringen i installasjonen, og sjekk at den har riktig størrelse (16A).- Still inn klokkeslettet.- Still inn høyere temperatur.- Ta kontakt med Service-avdelingen.
Lampen i ovnen ikke virker.	<ul style="list-style-type: none">● Lampen er ute av drift.● Ovnens er ikke tilkople eller sikringen er gått.	<ul style="list-style-type: none">- Skift ut pæren.- Kople til ovnen eller skift ut sikringen.
Kjøleviften fortsetter å fungere etter at ovnen er blitt avslått.	<ul style="list-style-type: none">● Viften skal stanse etter maks. 1 time, eller med en gang temperaturen har sunket til ca. 125°C.● Hvis den ikke har stanset etter 1 time...	<ul style="list-style-type: none">- Ingenting.- Ta kontakt med Service-avdelingen.

Dersom dine forsøk på å utbedre feilen ikke gir resultater, ta kontakt med Service-avdelingen.

Utskifting Av Katalytiske Sidevegger?

Før du demonterer selvrensplatene, må ovnen være helt kald. Sjekk at funksjonsvelgeren står på AV.

Sidevegger

Skru fingerskruen (1) helt av.

Løft sideristen (2) litt.

Vipp den innover i ovnen.

Løft den ut av hullene (3) i selvrensplatene, og deretter ut av ovnen.

Ta deretter ut selvrensplaten (4).

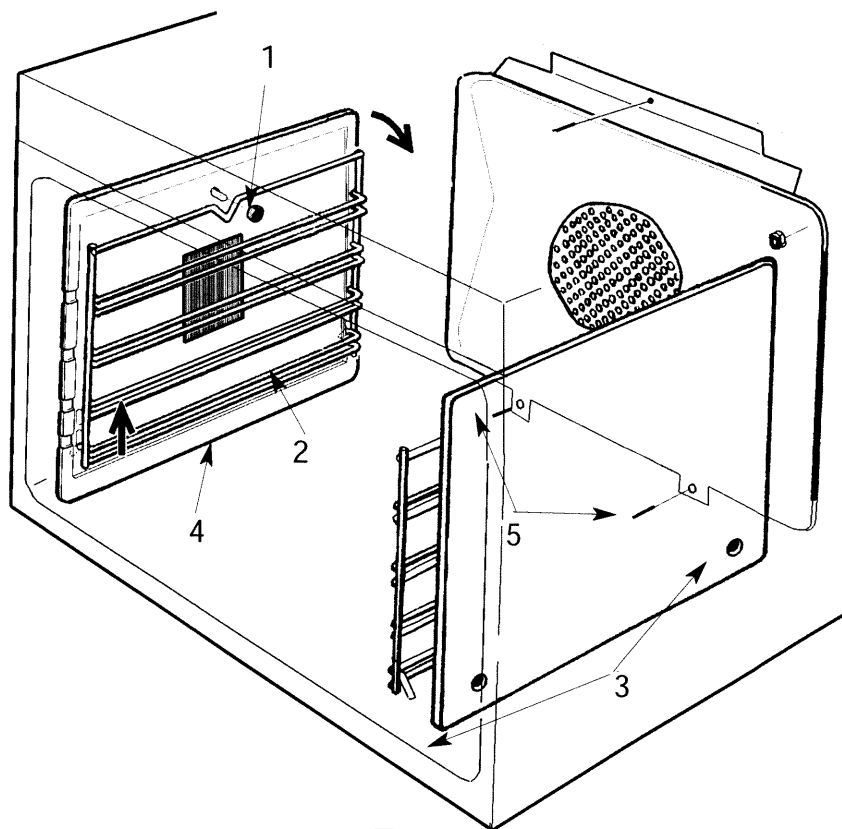
Sett deretter inn nye elementer (selvrensplater og/eller rister) ved å følge prosedyren i omvendt rekkefølge.

Bakplate

For å kunne skifte ut bakplaten, må selvrensplatene i sideveggene tas ut.

Fjern de 3 skruene (5) på bakplaten.

Sett deretter inn en ny bakplate ved å følge prosedyren i omvendt rekkefølge.



Rengjøring av ovnsrommet

Ovnen er utstyrt med tre utskiftbare sidevegger som er belagt med et spesielt, porøst emaljebelegg (katalytisk emalje) som gjør ovnen selvrensende. Når ovnen blir skitten, fordeles sprut og søl i den porøse overflaten, hvor det forbrennes og forsvinner gradvis. Den selvrensende emaljen er spesielt egnet til å forbrenne fettstoffer, men ikke sukker. Derfor er bunnen i stekeovnen, som er mer utsatt for sukkersøl enn sideveggene, ikke emaljebelagt.

Vi anbefaler sterkt:

- Å ikke rengjøre selvrensplatene med metallbørste eller spisse eller skarpe redskaper.
 - Å ikke rengjøre sideveggene med slipende rengjøringsmidler.
 - Ved grilling blir det sprutet store mengder fett på stekeovnens sidevegger, og temperaturen er ikke alltid høy nok til å forbrenne fettflekkene under bruk. Dersom det skjer, skal du varme opp ovnen i 20 til 30 min. etter bruk ved høyest mulig temperatur for det programmet som er valgt.
- Hvis det fremdeles er flekker igjen, vil de forsvinne i løpet av de neste stekeprosessene.

Service

Ethvert inngrep som er et resultat av en installasjon eller bruk som ikke er i overensstemmelse med instruksjonene i denne veiledningen, vil ikke falle inn under fabrikantgarantien som definitivt vil bli opphevet.

ORIGINALDELER: når du foretar vedlikehold eller reparasjoner av apparatet, be forhandleren om at det kun blir brukt **ORIGINALE, FABRIKANTCERTIFISERTE RESERVEDELER.**

Steketabell

OVERENSSTEMMELSE: TERMOSTAT → °C									
TALL	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
°C	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

OPPSKRIFTER	STEKE-FUNKSJON	TEMPERATUR	RILLE	TILBEHØR	TID I MIN.	BEMERKNINGER
MATRETTER						
PIZZA (FIN DEIG)*	KAKER	210°C	2	PLATE	10-15	AVHENGIG AV FYLL
PIZZA (BRØDDEIG)*	KAKER	240°C	2	PLATE	15-20	AVHENGIG AV FYLL
SUFFLEER	KAKER	180°C	1	RIST	35-45	AVHENGIG AV MENGDE
FYLTE GRØNNSAKER	GRØNNSAKER	210°C	2	RIST	40-45	AVHENGIG AV MENGDE
FLØTEPOTETER	GRØNNSAKER	210°C	2	RIST	45-50	AVHENGIG AV MENGDE
POSTEIER *	TERTER	210°C	2	PLATE	18-20	
GRATENGER (GRØNNSAKER, PASTA)	GRATENGER	240°C	2 eller 3	RIST	15-20	
FISK						
GRILLSTEKT FISK	FISK	180°C	2	RIST	25-30	
OVNSBAKT FISK*	FISK	210°C	2	PLATE	15-20	
GRILLET FISK*	GRILL	270°C	3 eller 4	RIST + LANGP.	15-20	FORVARME 5 min.
KJØTT						
LAMMEKOTELETT (AVH. AV MENGDE)	GRILL	270°C	4	RIST + LANGP.	5-6, PR. SIDE	FORVARME 5 min.
KYLLING	GRILLSTEKING	210°C	GRILLSPIDD	LANGPANNE	25 / 500 g	
LAMMESTE*	RØDT KJØTT	240->200°C	1	RIST	15-20 / 500 g	SLA NED VARMEN ETTER FORVARMING
ØKSESTE*	RØDT KJØTT	210°C	1	RIST	15-20 / 500 g	
KALVE-/SVINESTE*	KJØTT ...	180°C	1	RIST	35-40 / 500 g	
KALKUN	KJØTT ...	180°C	1	RIST	35-40 / 500 g	
GRYTEKJØTT (HANE I VIN)	RØDT KJØTT	180°C	1	RIST	60-90	I LUKKET GRYTE
BAKING						
KAKEBUNNER	KAKER	150°C	1	RIST	40-45	
RULLEKAKE*	TERTER	210°C	2	PLATE	10-12	
FORMKAKE*	KAKER	150°C	1	RIST	50-55	
FRUKTKAKE (FORM)	KAKER	180°C	1	RIST	45-60	
LOFF	LOFF	150°C	1	RIST	30-40	
BRØD*	KAKER	240°C	2	PLATE	40-45	AVHENGIG AV STØRRELSE
MARENGS	KAKER	75°C	2	PLATE	90	TØRKE I AVSLATT OVN
SMAKAKER	TERTER	120°C	3	PLATE	15-20	
VANNBAKKELS	TERTER	180°C	2	PLATE	30-35	
TERTE	TERTER	210°C	2	RIST	35-40	
GJÆRBAKT M/FYLL	TERTER	180°C	2	RIST	50-60	
DEIGER UTEN FYLL	TERTER	210°C	2	RIST	18-20	
BUTTERDEIG*	TERTER	210°C	2	PLATE	10-15	DEIG UTEN FYLL
PUDDINGER	TERTER	150°C	2	PLATE	25-30	6 SMAFORMER I VANNBAD
DIVERSE						
TALLERKENVARMING	"HOLDE VARMT"	75°C	1 el. 2 el. 3	RISTER		
FERDIGRETTER	"HOLDE VARMT"	55 til 75°C	1 eller 2	RIST		
HEVING AV BRØDDEIG	"HOLDE VARMT"	55°C	1 eller 2			FORVARME, SA SLA AV OVNEEN OG SETTE INN DEIGEN SOM SKAL HEVES
AV LOFFDEIG...	"HOLDE VARMT"	55°C	1 eller 2			FORVARME 5 min.
TOASTS*	GRILLSTEKING	270°C	4	RIST		

* Innsetting i varm ovn.

OVNSDØREN SKAL ALLTID VÆRE LUKKET UNDER STEKING

Tilbereding på 2 nivåer

- Tilbereding på 2 nivåer utføres på posisjonen "KJØTT, FISK, TERTER".
- Rettene behøver nødvendigvis ikke settes inn eller tas ut av ovnen på samme tid.
- L'enfournement et le défournement ne font pas nécessairement en même temps
- **OBS!** Hvis steketiden programmeres, må den være like lang for begge rettene.

OPPSKRIFTER	TEMPERATUR	TID I MIN.	RILLE
2 QUICHER ELLER 2 TERTER	210°C	35 - 40 min.	1 og 3 på rister
VANNBAKKELSER	180°C	30 - 35 min.	1 og 3 på plater
FLØTEGRATINERTE POTETER		45 - 50 min.	
+	210°C		1 og 3 på rister
SVINESTE*		75 -80 min.	



Hyvä asiakas

Kiitämme, että olet valinnut tämän laitteen tuotesarjastamme. Se on kehitysryhmämme työn tulos ja toivomme sen vastaavan parhaiten laatuvaatimuksiasi ja käyttömukavuutta ja, että saat sillä herkulliset tulokset.

Jotta pääsisit nopeasti parhaaseen tulokseen uudella hankkeellasi, kehotamme sinua lukemaan tarkkaan tämän käyttöohjeen. Se sisältää tärkeitä laitteen turvallisuutta, asennusta, käyttöä ja ylläpitoa koskevia ohjeita.

Tässä oppaassa saattaa olla eräitä ohjeita, jotka eivät koske hankkimaasi laitetta, koska ne voivat kuulua sarjan toiseen malliin.

Kiitämme meille osoittamastasi luottamuksesta ja toivomme paljon iloa löytäessäsi uudelleen ruoan valmistustavan tällä uudella laitteella - ja moneksi vuodeksi eteenpäin.

SISÄLLYS

Täysin turvallinen uuni	S. 49
Miltä uuni näyttää	S. 51
<u>Asenna liesi helposti:</u>	
Sähkökytkennät	S. 52 - 53
Tärkeät mitat uunin sisään upotusta varten	S. 54
Upotusneuvoja	S. 54
Asennuksen valinta	S. 54
<u>Käytä liettä vaivattomasti:</u>	
Uunin toiminnot	S. 55 - 59
Kattilat	S. 60
Katalyyttisten paneelien vaihto	S. 62
Uunin ylläpito	S. 61
Pikkuviat ja häiriöt	S. 61
Keitto-ohjeet	S. 63

Luettavaa

Tämä uuni on tarkoitettu yksityishenkilöiden käyttöön asuinhuoneistossa.

Tutustu ohjekirjaan ennen uunin asennusta ja sen käyttöä.

Pyrkiessämme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme varaamme itsellemme oikeuden tehdä erilaisia tekniikan kehityksen mukaisia muutoksia niiden käyttöominaisuuksiin.

Tämä uuni on tarkoitettu yksinomaan juomien ja elintarvikkeiden kypsyttykseen.

Tämä tuote ei sisällä mitään asbestipohjaista ainetta.

Täysin turvallinen uuni

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.

Laitteen kytkentä

- Laitteen saa asentaa vain sähköalan ammattilainen noudattaen tämän ohjekirjan asennusta koskevia suosituksia.
- Ehdotamme lukemaan tarkkaan seuraavat sivut voidaksesi saada parhaan tuloksen uunillasi.
- Kehotamme lukemaan tarkkaavaisesti seuraavat sivut, jotta voisit saada uunillasi parhaan tuloksen.

Turvaohjeet

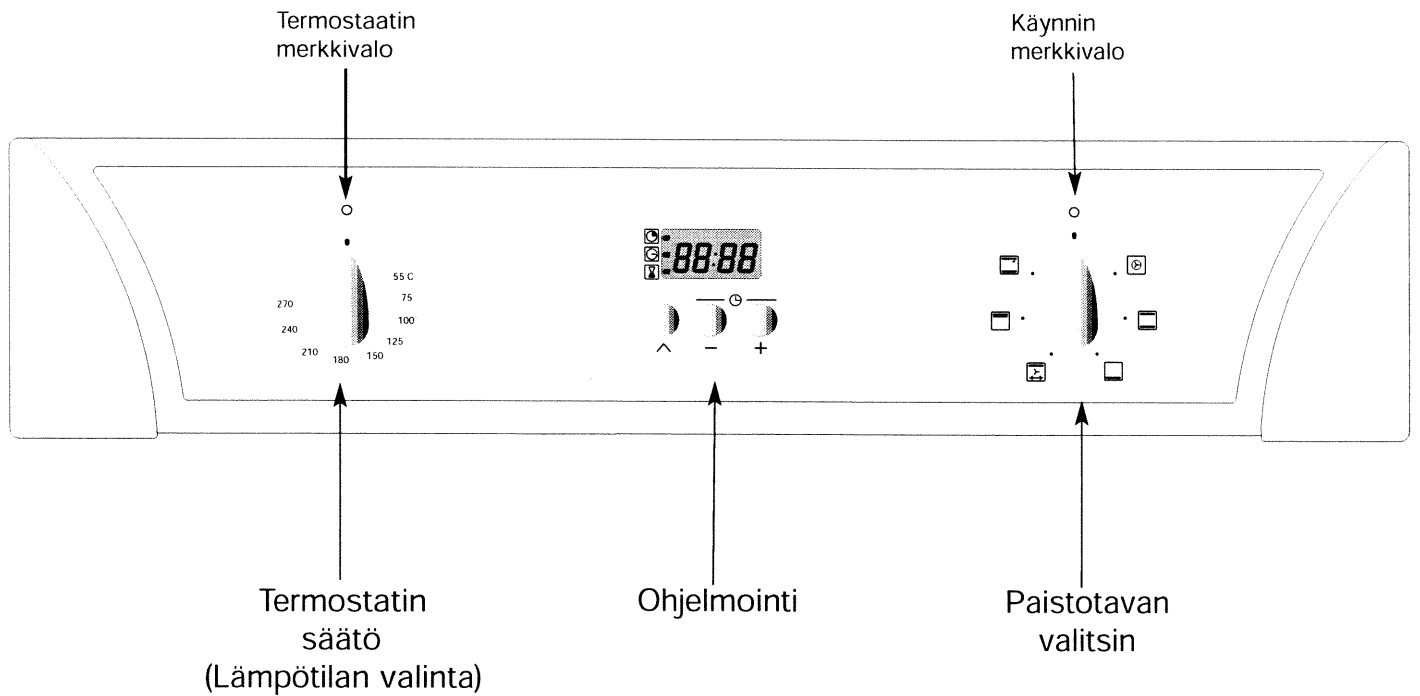
- Tämä laite on tarkoitettu yksistään kotitalouskäyttöön.
- Älä jätä laitetta yksin rasvalla tai öljyllä paistettaessa, nämä aineet voivat ylikuumentuessaan leimahtaa liekkiin.
- Älä säilytä syttyviä aineita uunissa tai kuumentuvilla alueilla.
- Kun kytket kodin sähkökoneita lähellä olevaan pistorasiaan, 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 toimi.
- Irrota vian sattuessa laitteen sulakkeet.

Käytännöllisiä ohjeita

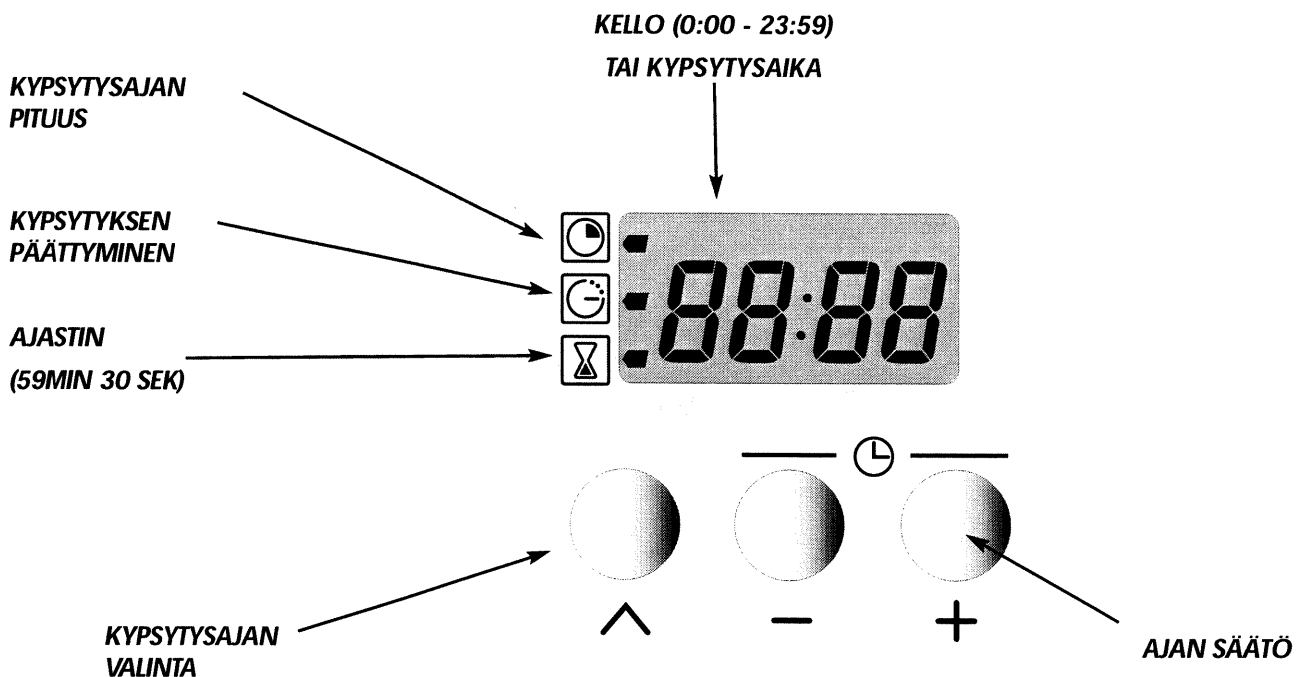
- Liiallisen kuumuuden kertyminen vaikuttaa epäedullisesti paistoon ja vahingoittaa astioiden emalia ja uunin kaappia. Tämän välttämiseksi:**
 - Älä aseta mitään välineitä uunin pohjalle.
 - Älä vuoraa uunia sisältä alumiinifoliolla.
- Noudata paistotaulukon lämpötiloja, jotta uuni ei likaantuisi liikaa sisältä.
- Uunin emalin suojaus:**
 - Älä täytä vuokia reunoihin saakka hedelmäkakkua tehdessäsi. Valuva hedelmämehu saattaa jättää lähtemättömiä jälkiä.
 - Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.
- Uunin luukun suojaus ja sen tiiviynen 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 rasvan keräämiseksi, jotta rasva ei pääsisi pärskähtelemään.
- Pidä luukku kiinni paiston ajan.**

Miltä uuni näyttää?

1. Ohjaustaulu



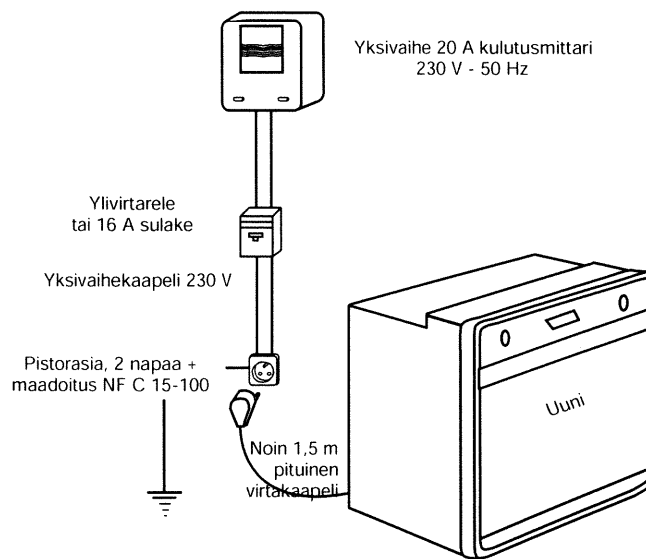
2. Ohjelmoinnin yksityiskohdat



Uunin kytkeminen sähköverkkoon?

- Tarkista ennen kytkemistä, että johdot ovat asunnon verkossa riittävän paksut uunin normaalikäyttöä varten (ainakin yhtä paksut kuin uunin omassa virtakaapelissa). Verkon sulakkeen on oltava vähintään 16 ampeerille.
- Sähkökytkentä tehdään ennen uunin kaappiin upotusta.
- Virtakaapelin (H05 RR-F, H05 VV-F) on oltava niin pitkä, että uunin voi kytkeä kaapin eteen lattialle asetettuna.
- Jos kytkentä tehdään pistokkeella, siihen täytyy päästä käsiksi uunin asennuksen jälkeenkin.

Kytchentäesimerkki



Käyttöjännite.....	230 V ~ 50 Hz
Käytetty kokonaisteho.....	2,635 kW
Kuumennuselementin nimellisteho.....	2,600 kW

Energian käyttö

-lämpötilan nosto 175°C:een.....	0,40 kWh
-lämpötilan ylläpito 175°C:ssa.....	0,79 kWh
YHTEENSÄ.....	1,19 kWh

Uunin ulkomitat

Leveys.....	43 cm
Korkeus.....	31.5 cm
Syvyys.....	40 cm

Tehollinen tilavuus.....	54 l
---------------------------------	-------------

Uunin kytkeminen sähköverkkoon?

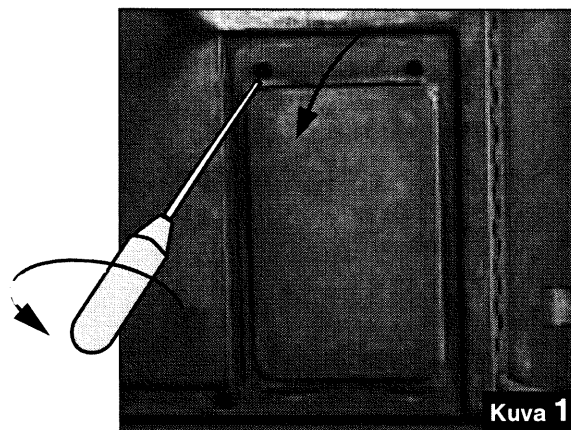
- Avaa uunin takakannessa oikealla alhaalla oleva luukku ruuvaamalla auki sen kaksi kiinnitysruuvia ja kääntämällä luukku auki.
- Poista uuden virtakaapelin jokaisesta johdosta eriste 12 mm matkalta.
- Kierrä johdon säiekimput huolellisesti tupelle.
- Löysää kytkintaulun ruuvit.
- Työnnä virtakaapeli luukun puolelta kytkintaulusta oikealla olevaan kaapelinkiristimeen.
- Kytke kaapelin johdot kytkintaulussa olevien merkintöjen mukaisiin kohtiin.
- Johdon kaikkien säikeiden on jouduttava ruuvin lukitsemiksi.

Vaihejohto liittimeen **L / 1**.

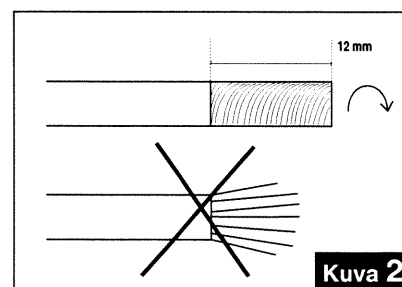
Viher-keltainen maadoitusjohto on kytkettävä liittimeen \perp .

Neutraali johto kytketään liittimeen **N / 2**.

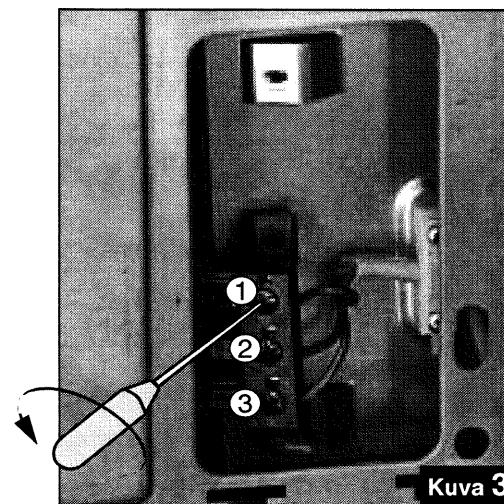
- Kiristä liitinten ruuvit pohjaan saakka ja varmista kestävyys vetämällä jokaisesta johdosta.
- Kiinnitä kaapeli kytkintaulusta oikealla olevalla kaapelinkiristimellä.
- Sulje luukku kahdella ruuvilla.



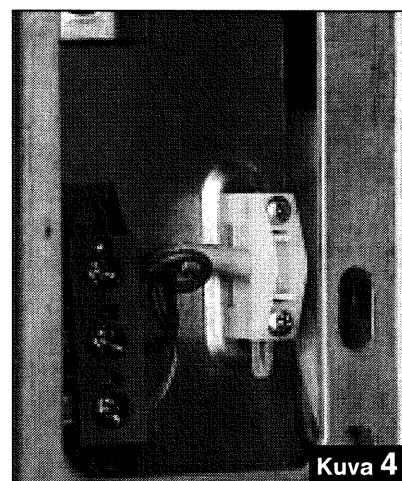
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

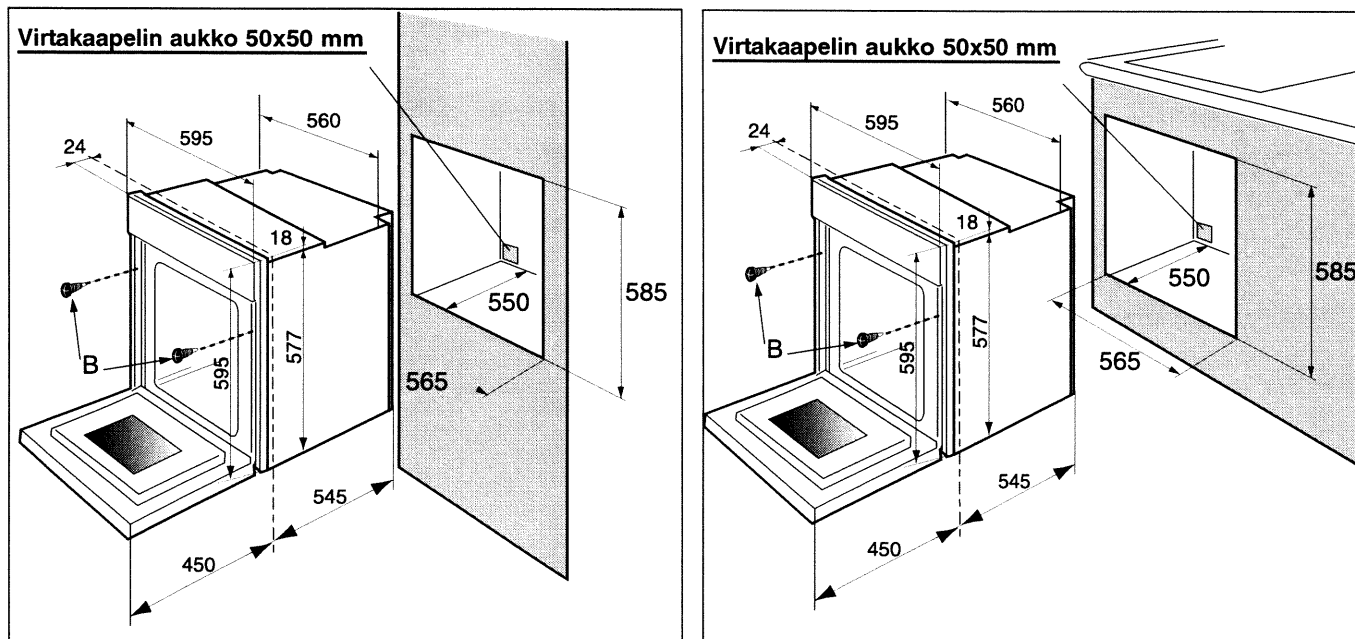
FI

Kuinka liedен kuumennuselementtejä käytetään?

Uunissa on kiertävä ilma, jolla voidaan parhaiten saada aikaan suurenmoisia paistoksia ja joka puhdistaa uunin tehokkaasti ottaen huomioon seuraavat seikat:

- Uunin voi asentaa joko työtason alle tai pystykaappiin, jossa on upotukseen sopivat mitat. Leikkaa syvennyksen takaseinään 50 mm x 50 mm aukko virtakaapelin läpiviemiseksi (ks. alla oleva piirros).
- Keskitä uuni kaapin sisään niin, että jää 2 mm väli seuraavaan kaappiin.
- Tilan, johon uuni syvennetään, on oltava kuumuutta kestävä (tai että siinä on eristävä vuoraus).
- Kiinnitä uuni paremman vakavuuden saamiseksi kaappiin kahdella ruuvilla B sivuille tähän tarkoitukseen tehtyihin reikiin (ks. piirros). Poraa etukäteen kaapin seinään \varnothing 3 mm reiät, jotta puu ei halkeile.

HUOM.: On suositeltavaa, että työn tekee kodinkoneiden ammattilainen.



Tärkeitä neuvoja

Keskitä uuni kaapin sisään niin, että jää 2 mm väli seuraavaan kaappiin.

Materiaalin, johon uuni syvennetään, on oltava kuumuutta kestävä (tai että siinä on eristävä vuoraus).

Uuni on kytkettävä maadoitettuun \perp 230 V yksivaiheverkkoon (vakio-) virtakaapelilla, jossa on kolme 1,5 mm² paksuista johtoa (2 virtakosketinta + maadoitus) EEC 7 mukaiseen kolminapaiseen pistorasiaan (2 virtakosketinta + maadoitus) kaksinapaisella katkaisimella, jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm. Suojajohto (viher-keltainen) kytketään laitteen liittimeen, joka on kytkettävä maahan asennusvaiheessa.

Emme vastaa vahingoista, jos onnettomuus johtuu huonosta tai olemattomasta maadoituksesta.

Uunin etusivu kuumenee puhdistuksen aikana kuumemmaksi kuin tavallisessa paistossa.

Pidä lapset loitolla.

Laite kuumenee käytettäessä.

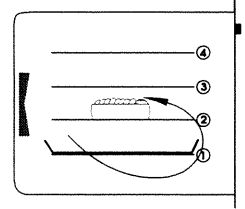
Joten on varottava koskemasta uunin sisällä olevia kuumenevia osia.

Kuinka uunia käytetään?

Lihat, Kalat, Kasvikset



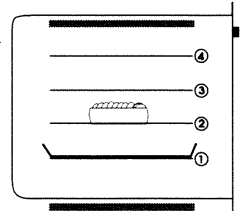
• Kuumennus aikaansaadaan uunin pohjassa olevalla sähkövastuksella. Keskellä oleva puhallin jakaa lämmön molemmille sivuille. On tarpeetonta esilämmittää uunia paitsi, milloin paisto vaatii hyvin lyhyen ajan (monikerroksinen hiekkaleivos) kuten käristykset (paahtopaisti). Kiertolämpö sopii erikoisen hyvin valkoisten lihojen murena pitämiseen, kasviksille ja kaloille sekä useammalle paistolle aina kolmella tasolla.



Punaiset lihat, Kasvikset



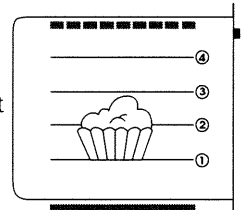
- Paisto tapahtuu ylä- ja alapuolelta ilman kiertävää ilmaa.
- Esilämmityksen jälkeen voit saada punaisesta lihasta sopivasti käristynyttä paahtopaistia ja voit käristää suuria lihapaloja.
- Voit lisäksi kypsyttää kasviksia tavanomaisesti ja alumiinifoliossa (esim. suuret perunat).
- Voit samoin käyttää tätä tapaa kastikkeessa olevien valmiiksi liedellä ruskistettujen ruokien paistoon suljetussa vuoassa (esim. kukko punaviinissä, kalapata, lihahöystö jne.) tai hauduttaa kasviksia (endiivi, fenkoli, lehtisalaatti jne.). Vuokaa ympäröivä kuumuus takaa maukkaan valmistuksen ilman takertumisvaaraa.



Leipä, Kakut



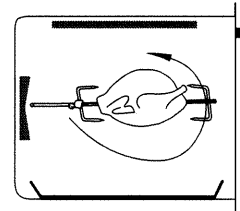
- Paisto tehdään alemmalla lämpöelementillä.
- Tällä erikoisen soveliaalla paistotavalla saat rapeat ja hyvin paistuneet pizzat, hyvin kohonneet kakut, kohokkaat eivät laskeudu kuoren muodostumisen johdosta.



Varraspaahdo



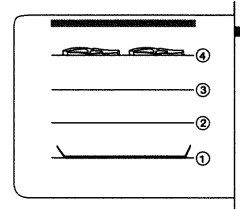
- Paisto tehdään yläkuumentimella käyttäen kierrätyspuhallinta tasaisen paiston saamiseksi.
- Siinä voi paistaa kaiken siipikarjan pyörivässä vartaassa (ks. sivu KATTILAT).



Laatikat, Grillaukset



- Grillaukseen sopiva käyttötapa. Kevyen (5 min) esikuumennuksen jälkeen voit grillata kotletteja, makkaroita, toast-leipää jne. grillillä.
- Voit kaataa lasillisen vettä rasvankeruukaukaloon, johon grillirasva valuu. Tällä tavalla voit vähentää savuja ja hajuja.



Sykkivä esikuumennus



- Toimintoa "Esikuumennus" käytetään ennen ruokien paistoa ennen ruokien viemistä uuniin. Esikuumenna valittuun paistolämpötilaan, kunnes merkkivalo sammuu.

Kuinka uunia käytetään?

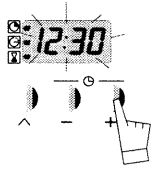
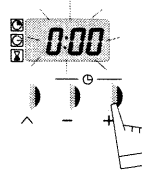
1. Kellon oikeaan aikaan asetus?

a) Käyntiin lähdetessä

Näyttö vilkkuu.

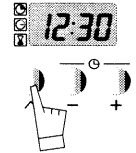
- Säädä aika koskettimilla + ja - (painettuna pitäen numerot vierivät nopeasti).

Esimerkki: 12:30.



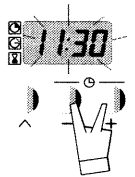
- Hyväksy painamalla **MODE**.

HUOM.: Ellei hyväksyntää tehdä koskettimella **MODE**, aika rekisteröityy automaattisesti muutamassa sekunnissa.

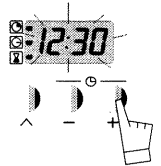


b) Kellon oikeaan aikaan asetus

- Paina yhtäaikaan muutama sekunti koskettimia + tai - siksi, kunnes näyttö alkaa vilkkua.

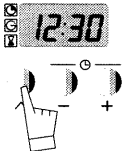


- Säädä kellonaika koskettimilla + ja -.



- Hyväksy painamalla kosketinta **MODE**.

HUOM.: Ellei hyväksyntää tehdä koskettimella **MODE**, aika rekisteröityy automaattisesti muutamassa sekunnissa.



2. Kuinka paisto tehdään heti?

Näytöllä saa olla ohjelmoitaessa vain kellonaika; se ei saa vilkkua.

- Valitse paistotapa**

Kierrä toiminnan valitsin haluamaasi kohtaan.

Esimerkki: asento "Kiertolämpö" .

- Valitse paiston lämpötila**

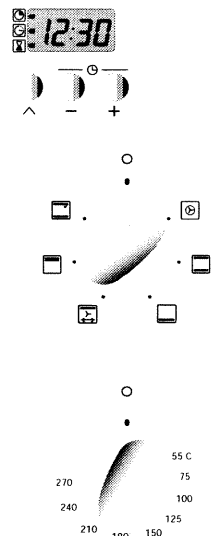
Käännä termostaattivalitsin (lämpötilan valinta) reseptissä suositetulle lämmölle.

Esimerkki: lämpötilan 210°C valinta.

Uuni kuumenee näiden toimenpiteiden jälkeen ja termostaatin merkkivalo syttyy.

Huom.: **KAIKKI PAISTOT TEHDÄÄN LUUKKU KIINNI**

Paiston päätyttyä puhallin toimii tietyn ajan uunin jäähdyttämiseksi.



Kuinka uunia käytetään?

3. Paiston ohjelmointi?

Paistoajan valinta

• Valitse paistotapa.

Käännä valintaosoitin haluamallasi paistotavalle

Esim.: kohtaan "Kiertolämpö" ,

• Valitse paiston lämpötila

Kierrä termostaatti (lämpötilan valitsin) reseptissä suositellulle lämmölle.

Esim.: lämpötilavalinta 210°.

• Valitse paistoaika

Paina kosketinta **MODE**.

Paistoaika (aluksi 0:00) ja siihen kuuluva symboli vilkkuvat osoittaen, että ajan voi säätää.

Painele koskettimia **+** ja **-** saadaksesi oikean ajan.

Esim.: 30 minuutin paisto

Ajan laskentaa taaksepäin alkaa heti kun kosketinta **+** tai **-** ei enää paineta.

Paistoajan symboli palaa jatkuvasti ja näytöllä on kellonaika.

Tämän jälkeen paisto lähtee alkuun ja loppuu ohjelmoidun ajan kuluttua.

Huom.: On mahdollista

- muuttaa paistoaikaa milloin tahansa toistamalla yllä esitetty ajan valinta,
- katsoa milloin tahansa jäljellä oleva aika painamalla kosketinta «**MODE**».
- peruuttaa ohjelma milloin tahansa pitämällä kosketin «**MODE**» painettuna muutaman sekunnin, kunnes kuuluu "bip".

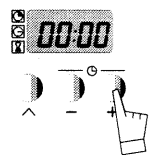
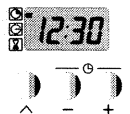
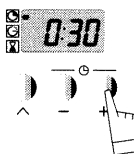
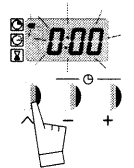
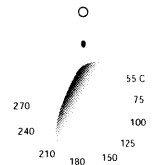
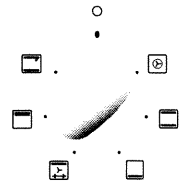
Paiston lopussa

- uuni sammuu,
- paistoajan symboli sammuu,
- paistoaika on nollassa (0:00),
- uuni antaa muutaman minuutin ajan äänimerkkejä.

Tämä äänimerkki vaikenee, kun painetaan jotakin kosketinta ja näytölle tulee kellonaika.

HUOMIO: uuni alkaa kuumentua uudelleen tällä hetkellä.

Pysäytä se kääntämällä lämpötilan valitsin nolnaan ja paistotapa pysähdysasentoon.

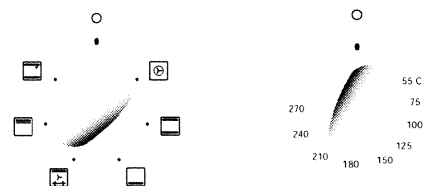


Kuinka uunia käytetään?

Paiston aloitus myöhemmin

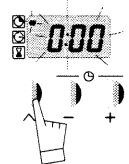
- Säädä lämpötila ja valitse paistotapa.

Esim.: asento "Kiertolämpö" ,
lämpötila 210°.



- Paina kerran kosketinta **MODE**.

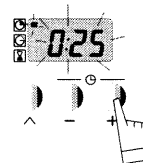
Paistoaika (aluksi 0:00) ja siihen kuuluva symboli vilkkuvat osoittaen, että ajan voi säätää. Paistoaajan voi säätää 23 tuntiin 59 minuuttiin saakka.



- Painele koskettimia **+** ja **-** saadaksesi oikean ajan.

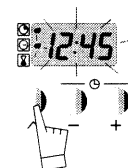
Esim.: 25 minuutin paisto

Vilkkiminen lakkaa ensimmäisellä painalluksella **+**.



- Paina kosketinta **MODE**, kunnes paiston loppumisaika ja sen symboli alkavat vilkkua.

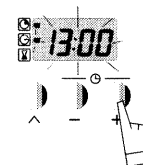
Aika voidaan silloin säätää.



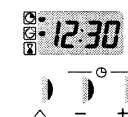
- Säädä haluttu paiston päättymisaika painelemalla **+** tai **-**.

Viereinen esimerkki: haluttu paiston päättymisen kellonaika 13:00.

Paiston päättymishetki tallentuu itsestään muutaman sekunnin kuluessa.



Näyttö palaa kellonaikaan.



Näiden vaiheiden jälkeen kuumennuksen alku siirtyy hetkeen, mistä alkaen paisto tulee valmiiksi ohjelmoituna ajankohtana (esim. 13:00).

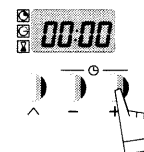
Paiston päättymissymboli sammuu paiston alettua.

HUOM.: on mahdollista

- muuttaa paistoaikaa milloin tahansa toistamalla yllä esitetty ajan valinta,
- katsoa milloin tahansa jäljellä oleva aika painamalla kosketinta «**MODE**»,
- peruuttaa ohjelma milloin tahansa pitämällä kosketin «**MODE**» painettuna muutaman sekunnin, kunnes kuuluu "bip".

Paiston lopussa

- uuni sammuu,
- paistoaajan symboli sammuu,
- paistoaika on nollassa (0:00),
- uuni antaa muutaman minuutin ajan äänimerkkejä.



Tämä äänimerkki vaikenee, kun painetaan jotakin kosketinta ja näytölle tulee kellonaika.

HUOMIO: uuni alkaa kuumentua uudelleen tällä hetkellä.

Pysäytä se kääntämällä lämpötilan valitsin nolnaan ja paistotapa pysähdysasentoon.

Kuinka uunia käytetään?

4. Minuuttiajastimen käyttö?

Uunissa on elektroninen minuuttiajastin, joka on riippumaton uunin toiminnasta ja se laskee aikaa takaperin.

- Paina useita kertoja kosketinta **MODE**, kunnes ajastinsymboli ja siihen kuuluva näyttö alkavat vilkkua.

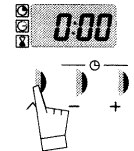
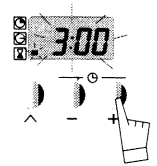
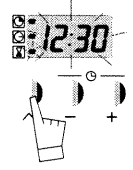
- Säädä valittava aika painelemalla koskettimia **+** ja **-**. Sääto tapahtuu 30 sekunnin askelin ja aika näkyy minuutteina ja sekunteina (0 - 59:30).

Aikaosoitus vierii nopeasti, kun kosketinta pidetään painettuna.

Takaperoinen ajan laskenta alkaa muutaman sekunnin kuluttua säädöstä ja se on näkyvässä näytöllä jatkuvasti.

HUOM.: Ajastimen ohjelmoinnin voi peruuttaa.

Kun ajastin on tullut nolnaan (näyttö 0:00), kuuluu sarja äänimerkkejä. Tämä äänimerkki vaikenee, kun painetaan jotakin kosketinta.



FI

Tärkeitä ohjeita

Keskitä uuni kaapin sisään niin, että jää 2 mm väli seuraavaan kaappiin.

Tilan, johon uuni syvennetään, on oltava kuumuutta kestävä (tai että siinä on eristävä vuoraus).

Uuni on kytkettävä maadoitettuun $\overline{\equiv}$ 230 V yksivaiheverkkoon (vakio-) virtakaapelilla, jossa on kolme 1,5 mm² paksuista johtoa (2 virtakosketinta + maadoitus) EEC 7 mukaiseen kolminapaiseen pistorasiaan (2 virtakosketinta + maadoitus) moninapaisella katkaisimella, jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm. Suojajohto (viher-keltainen) kytketään laitteen liittimeen, joka on kytkettävä maahan asennusvaiheessa.

Emme vastaa vahingoista, jos onnettomuus johtuu huonosta tai olemattomasta maadoituksesta.

Uunin etusivu kuumenee puhdistuksen aikana kuumemmaksi kuin tavallisessa paistossa.

Pidä lapset loitolla.

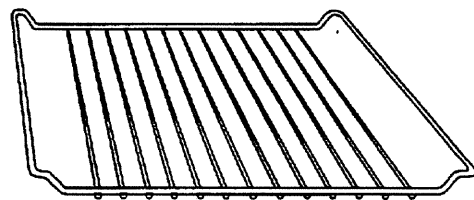
Laite tulee käytössä kuumaksi.

On varottava koskettamasta uunin sisässä olevia kuumennuselementtejä.

Kattilat

TUKIRITILÄ

Ritilälle voi asettaa kaikenlaisia paistettavia tai kuorrutettavia ruokia vuossa. Sitä käytetään myös grillaukseen (suoraan päälle asetettuina).



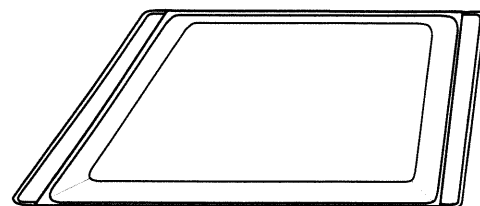
MONIKÄYTTÖINEN RASVANKERUUKAUKALO

Se toimii kakkualustana ja siinä on kaltevat reunat. Sitä käytetään tuulihatuille, marengille, hiekkaleivoksille, voitaikinaleivoksille.

Työnnä se grillin alla olevaan syvennykseen, missä se ottaa vastaan grillauksen rasvat ja mehut.

Sitä voi käyttää myös puoleksi vedellä täytettynä vesihauteella kypsyttyksen.

Älä pane siihen paisteja tai lihoja, koska heti kehittyy runsasta roiskintaa uunin seinille.

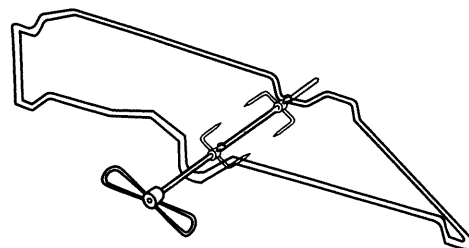


GRILLIVARRAS

Grillivartaassa paisto on hyvin käytännöllistä ja sillä saa varsinkin tasaisesti paistuneita maukkaita liharuokia.

Vartaan käyttö:

- aseta monikäyttöinen rasvankeruukaukalo paikalleen.
- aseta yksi lihan kiinnityshaarukka vartaaseen, työnnä grillattava pala vartaaseen ja kiinnitä se toisella kiinnityshaarukalla, aseta pala vartaan keskelle ja kiristä haarukoiden kiinnitysruuvit.
- aseta varras kannattimelle.
- työnnä sitä kevyesti niin, että sen neliömäinen pää osuu uunin takana olevaan pyöritysmekanismiin.
- sovita vartaan kannatin alhaalta lukien toiseen syvennykseen.



Tärkeitä neuvoja:

Älä vuoraa uunia sisältä alumiinifoliolla puhdistuksen helpottamiseksi. Siitä aiheutuva ylikuumentuminen saattaa vahingoittaa uunin sisäemalointia

Hehkulampun vaihto?

- Hehkulamppu sijaitsee uunin sisällä sen katossa.

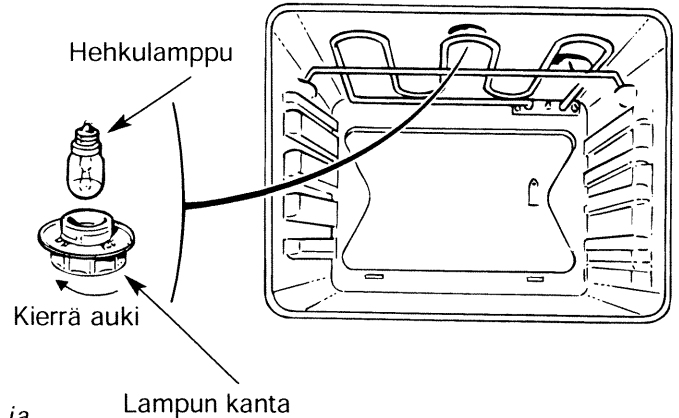
HUOMIO! Kytke uuni irti verkosta joka kerta ennen lampun käsittelyä ja anna uunin jäähtyä tarvittaessa.

- Kierrä lampun kantaa neljänneskiertos vasempaan.
- Kierrä hehkulamppu irti samaan suuntaan.

Hehkulampun tekniset arvot:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- kanta E 14

- Vaihda lamppu, kiristä kanta ja kytke uuni verkkoon.



Huomautus: käytä kumikäsinettä lampun kantaa ja hehkulamppua kiertäessäsi, se helpottaa tehtävää.

Uunin ylläpito?

- Kiillotetut, maalatut tai emaloidut metallipinnat

Käytä kaupasta saatavia kiillotetuille metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita.

- Uunin luukun lasi

Jos luukun lasi on likaantunut sisältä paiston aikana, on erittäin suositeltavaa puhdistaa se kaupasta saatavalla hankaamattomalla puhdistusaineella. Uunin luukun metallisia kehyksiä ei saa puhdistaa karkealla sienellä eikä voimakkailla puhdistusaineilla.

- Ohjausnupit

Puhdista ohjausnupit saippuavedellä, ne saa haluttaessa irti vetämällä ulospäin.

- Grillit ja rasvankeruukaukalo:

Käytä hankaamattomalla pesuaineella kostutettua sientä, ei koskaan leikkaavilla välineillä.

Yleissääntönä hankausvoiteet ja metallivillasienet on kielletty.

Pikkuviat ja häiriöt?

Jos epäilet, että kaikki ei ole uunissa kunnossa, ei se merkitse ehdottomasti, että siinä on vika. Tarkista joka tapauksessa ensin seuraavat seikat.

HUOMAAT, ETTÄ	MAHDOLLISET SYYT	MITÄ TULEE TEHDÄ?
Uuni ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none">• Uuni ei ole kytketty verkkoon.• Uunin sulake on palanut.• Ohjelmointia ei ole suoritettu.• Valittu lämpötila on liian alhainen.• Muu syy.	<ul style="list-style-type: none">- Kytke uuni verkkoon.- Vaihda sulake ja tarkista että se on 16 A virralle.- Säädä ohjelman päivä ja kellonaika.- Lisää lämpötilan valintaa.- Kutsu asiakas huolto.
Uunin lamppu ei pala.	<ul style="list-style-type: none">• Lamppu on loppuun palanut.• Lamppu ei ole kytketty tai sulake on palanut..	<ul style="list-style-type: none">- Vaihda lamppu.- Kytke uuni verkkoon tai vaihda sulake.
Jäähdytystuuletin pyörii jatkuvasti uunin sammuttua.	<ul style="list-style-type: none">• Tuuletuksen on loputtava ainakin tunnissa tai, kun lämpötila on laskenut 125°C asteeseen.• Ellei pysähdy tunnin kuluttua.	<ul style="list-style-type: none">- Ei aihetta toimenpiteeseen- Kutsu asiakas huolto

Joka tapauksessa, ellei toimenpiteistäsi ole tulosta, kutsu asiakas huolto.

Katalyyttisten paneelien vaihto

Anna uunin jäähtyä ja tarkista, että se on kytketty irti verkosta enne kuin alat ottaa paneeleja ulos.

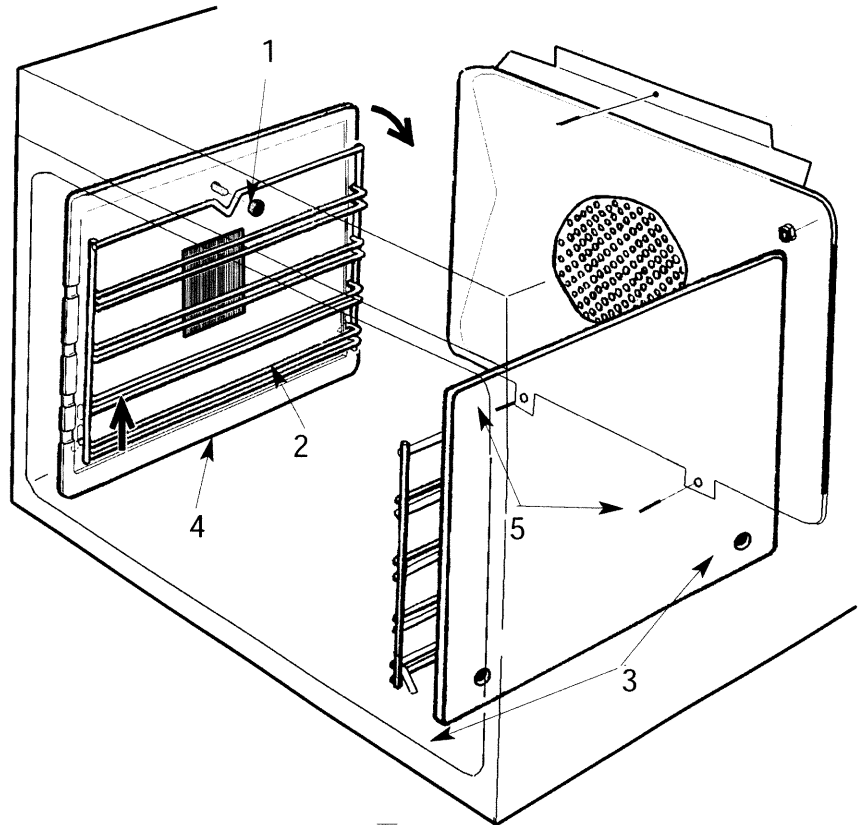
Sivuseinät

Kierrä peukaloruuvi (1) kokonaan auki. Nosta hieman lankakehikkoa (2). Anna sen kaatua varovasti uunin sisään.

Ota se irti katalyyttisen paneelin kahdesta reiästä (3) ja uunin syvennyksestä.

Vedä sitten katalyyttinen paneeli (4) ulos.

Aseta tilalle uudet katalyytit (paneelit ja/tai kehikot) tehden samat vaiheet vastakkaisessa järjestyksessä.



Takaseinä

Sen jälkeen, kun sivuseinät on purettu,

Ruuvaa 3 takaseinän ruuvia (5) kokonaan auki.

Vaihda uusi seinä tehden samat vaiheet vastakkaisessa järjestyksessä.

Uunin kuoren puhdistus

Uunissa on jatkuva puhdistus ja uuni on rakennettu kuoreen, jossa on irrotettavat erikoisella mikrohuokoisella emalilla (katalyyttinen emali) päällystetyt seinät, jonka ansiosta seinät ovat itsepuhdistuvia rasvasta. Rasvapirskeet leviävät ja imeytyvät suurelta osin mikrohuokosiin. Ne oksidoituvat molemmilta pinoilta ja häviävät vähitellen. Itsepuhdistuva emali sopii rasvoille, mutta ei sokereille. Tästä syystä uunin pohjaa, joka on useammin sokerin tahraama, ei ole päällystetty tällä emalilla.

Tärkeitä kehotuksia:

- Älä hankaa metalliharjalla, terävillä tai viiltävillä välineillä.
- Älä yritä puhdistaa kaupasta saatavilla kiillotusaineilla.
- Paljon rasvaa räiskyy grillatessa seinille, joiden lämpötila ei aina ole riittävä niiden eliminoimiseksi paiston aikana. Jatka tällöin 20 - 30 minuuttia paiston jälkeen kuumennusta valitun paistotavan maksimivoimalla. Jos jäljelle jää tahroja, ne häviävät seuraavien paistojen aikana.

Asiakashuolto

Mikään korjattava vika, joka on aiheutunut tämän ohjekirjan neuvojen vastaisesta asennustavasta tai käytöstä, ei kuulu takuun piiriin ja takuu perutetaan lopullisesti.

ALKUPERÄISET VARAOSAT: vaadi jälleenmyyjältäsi, että huoltotoimen yhteydessä käytetään vain ALKUPERÄISIKSI TODISTETTAVIA VARAOSIA.

Keitto-ohjeet

TERMOSTATIN ASENTOJA VASTAAVAT LÄMPÖTILAT °C									
NUMERO	1	2	3	4	5	6	7	8	MAKS
°C	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

RESEPTI	VALITTU PAISTO	VALITTU LÄMPÖ-TILA	KEHIK-KO	VÄLINEET	AIKA	HUOMAUTUKSET
ETURUOAT - VIHANNEKSET						
PIZZA (OHUT)*	KAKUT	210°C	TOINEN	PAISTINPELTI	10-15 min	RIIPPUU LISAAINEISTA
PIZZA (LEIPA)*	KAKUT	240°C	TOINEN	PAISTINPELTI	15-20 min	RIIPPUU LISAAINEISTA
PIIRAS	PIIRAAT	210°C	ENSIMM.	RITILA	30-35 min	
KOHOKAS	KAKUT	180°C	ENSIMM.	RITILA	35-45 min	RIIPPUU MAARASTA
VIHANNESMUHENNOS	VIHANNEKSET	210°C	TOINEN	RITILA	40-45 min	RIIPPUU MAARASTA
PERUNALAATIKKO	VIHANNEKSET	210°C	TOINEN	RITILA	45-50 min	RIIPPUU MAARASTA
PIIRAKKA*	PIIRAAT	210°C	TOINEN	PAISTINPELTI	18-20 min	
VIHANNES-MAKARONILAATIKOT	LAATIKKORUOAT	240°C	TOINEN TAI KOLMAS	RITILA	15-20 min	
KALAT						
UUNIKALA	KALAT	180°C	TOINEN	RITILA	25-30 min	
KALA ALUMIINISSA*	KALAT	210°C	TOINEN	PAISTINPELTI	15-20 min	
GRILLATTU KALA*	GRILLAUS	270°C	3. TAI 4.	GRILLI & RASVAKAUKALO	15-20 min	ESILAMMITYS 5 min
LIHAT						
LAMPAANKYLJYKSET	GRILLAUS	270°C	NELJAS	RITILA + RASVAKAUKALO	5-6 min KUMMALTA	MIN PUOLELTA ESILAMMITYS 5 min
KANA	PAISTO	210°C	VARRAS	RASVAKAUKALO	25min/500g	
LAMPAAN POTKA*	PUNALIHA	240->200°C	ENSIMM.	RITILA	15-20 min/500g	ALENNÄ ESILAMMITYKSEN JÄLKEEN
RAAVASPAISTI*	PUNALIHA	210°C	ENSIMM.	RITILA	15-20 min/500g	
PORSAAN/VASIKANPAISTI	PUNALIHA	180°C	ENSIMM.	RITILA	35-40 min/500g	
HELMIKANA	PUNALIHA	180°C	ENSIMM.	RITILA	35-40 min/500g	
LIHAMUHENNOS (VIINIKUKKO)	PUNALIHA	180°C	ENSIMM.	RITILA	60-90 min	KANNELLINEN PAJA
LEIVONNAISET						
PIKKULEIVÄT/SOKERIKAKKU	KAKUT	150°C	ENSIMM.	RITILA	40-45 min	
KAARETORTUT*	PIIRAAT	210°C	TOINEN	PAISTINPELTI	10-12 min	
KUIVAT KAKUT*	KAKUT	150°C	ENSIMM.	RITILA	50-55 min	
RENGASKAKUT	KAKUT	180°C	ENSIMM.	RITILA	45-60 min	
PULLA	PULLAT	150°C	ENSIMM.	RITILA	30-40 min	
LEIPA*	KAKUT	240°C	TOINEN	PAISTINPELTI	40-45 min	KOON MUKAAN
MARENGIT	KAKUT	75°C	TOINEN	PAISTINPELTI	90 min	ANNA KUIVUA UUNI SAMMUTETTUNA
PIKKUKAKUT	PIIRAAT	120°C	KOLMAS	PAISTINPELTI	15-20 min	
TUULIHATUT	PIIRAAT	180°C	TOINEN	PAISTINPELTI	30-35 min	
MARJAPIIRAAT	PIIRAAT	210°C	TOINEN	RITILA	35-40 min	
LIHA-KALAPIIRAS	PIIRAAT	180°C	TOINEN	RITILA	50-60 min	
PIIRASPOHJA	PIIRAAT	210°C	TOINEN	RITILA	18-20 min	
VOITAIKINA*	PIIRAAT	210°C	TOINEN	PAISTINPELTI	10-15 min	VAIN POHJATAIKINA
JALKIRUOKAVANUKKAAT	PIIRAAT	150°C	TOINEN	PAISTINPELTI	25-30 min	6 PIKKUVUOKAA VESIHÄUTEESSÄ
SEKALAISET						
LAMMITETYT EINEKSET	"LAMPIMÄNÄ PITO"	75°C	1.,2. TAI 3.	RITILA		
VALMIIT RUOAT	"LAMPIMÄNÄ PITO"	55-75°C	1 TAI 2	RITILA		
LEIPÄ-PULLATAIKINA	"LAMPIMÄNÄ PITO"	55°C	1 TAI 2			ESILAMMITYS JA UUNIN SAMMUTUS
PAAHTO-TOAST*	GRILLAUKSET	270°C	NELJAS	RITILA		ANTAEN TAIKINAN KOHOTTA ESILAMMITYS 5 min

* Tällöin on parasta viedä ruoka kuumaan uuniin

KAIKKI PAISTO TEHDÄN LUUKKU KIINNI

Paisto kahdella tasolla

- Paisto kahdella tasolla tehdään paistotavoilla "LIHAT, KALAT, PIIRAAT".
- Käytettyjen tasojen lukumäärän mukaan on ehkä tarpeen hankkia lisäkattiloita.
- Uuniin vienti ja ulosotto ei tapahdu välttämättä samaan aikaan.
- **HUOMIO:** Jos paistoaika on ohjelmoitu, sen tulee olla sama molemmille ruoille.

RESEPTI	VALITTU LÄMPÖ-TILA	HUOMAUTUKSET	VÄLINEET
2 PIIRASTA TAI 2 TORTTUA	210°C	35-40 min	1 ja 3 ritilöillä
PIENET LEIVOKSET	180°C	30-35 min	1 ja 3 pelleillä
VIIPALEPERUNALAATIKKO	45-50min	
+	210°C		1 ja 3 ritilöillä
SIANLIHAPAISTI	75-80 min	



INTRODUKTION

Kære kunde

Tak fordi De har valgt et apparat af vort mærke! Apparatet er et resultat af vort forskningsarbejde, og vi håber, at det opfylder Deres krav til kvalitet, komfort og vellykket madlavning.

Vi anbefaler, at De nøje læser denne betjeningsvejledning for hurtigt at få fuldt udbytte af Deres nye apparat. Betjeningsvejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, installation, brug og vedligeholdelse af apparatet.

Den kan indeholde instruktioner, som ikke gælder for dette apparat, da ikke alle funktioner findes på alle modeller i produktserien.

Vi takker Dem for den tillid, De har vist os, og ønsker Dem held og lykke med madlavningen og Deres nye apparat. I mange år fremover.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikker brug af ovnen	S. 66
Beskrivelse af ovnen	S. 67
<u>Let installation af ovnen:</u>	
Elektrisk tilslutning	S. 68 - 69
Mål til indbygning af ovnen	S. 70
Indbygningsvejledning	S. 70
Valg af installationsmåde	S. 70
<u>Vejledning i brug af ovnen:</u>	
Ovnens funktioner	S. 71 - 75
Ovnens tilbehør	S. 76
Rengøring med pyrolyse	S. 78
Vedligeholdelse af ovnen	S. 77
Fejlfinding	S. 77
Stege-/bageskema	S. 79

Bør læses!



Ovnen er beregnet til privat brug i hjemmet.

Læs denne vejledning, før De installerer og bruger ovnen.

Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante tekniske videreudvikling og forbedringen af vore produkter.

Ovnen er udelukkende beregnet til tilberedning af drikke- og madvarer.

Produktet indeholder ingen komponenter med asbest.

Sikker brug af ovnen

Beskyttelse af miljøet

- I forbindelse med vort ønske om at beskytte miljøet anvender vi til apparatets dokumentation bleget papir, der ikke indeholder klor, samt genbrugspapir.
- Overhold reglerne for miljøbeskyttelse, når De bortskaffer emballagen til det nye apparat.
- Emballagerne er udarbejdet således, at de ikke er skadelige for miljøet. De kan indsamles og genbruges. Det er økologiske produkter. Når De genbruger emballagen, er De med til at spare på forbruget af råvarer samt reducere mængden af industrielt affald og husholdningsaffald.

Tilslutning af ovnen

- Ovnen skal installeres i henhold til anvisningerne i afsnittet vedrørende installation.
- Overhold nøje alle anvisninger for indbygning af ovnen, der er anført i denne vejledning.
- Vi anbefaler, at De nøje læser følgende sider for at få mest muligt ud af ovnen.

Sikkerhedsanvisninger

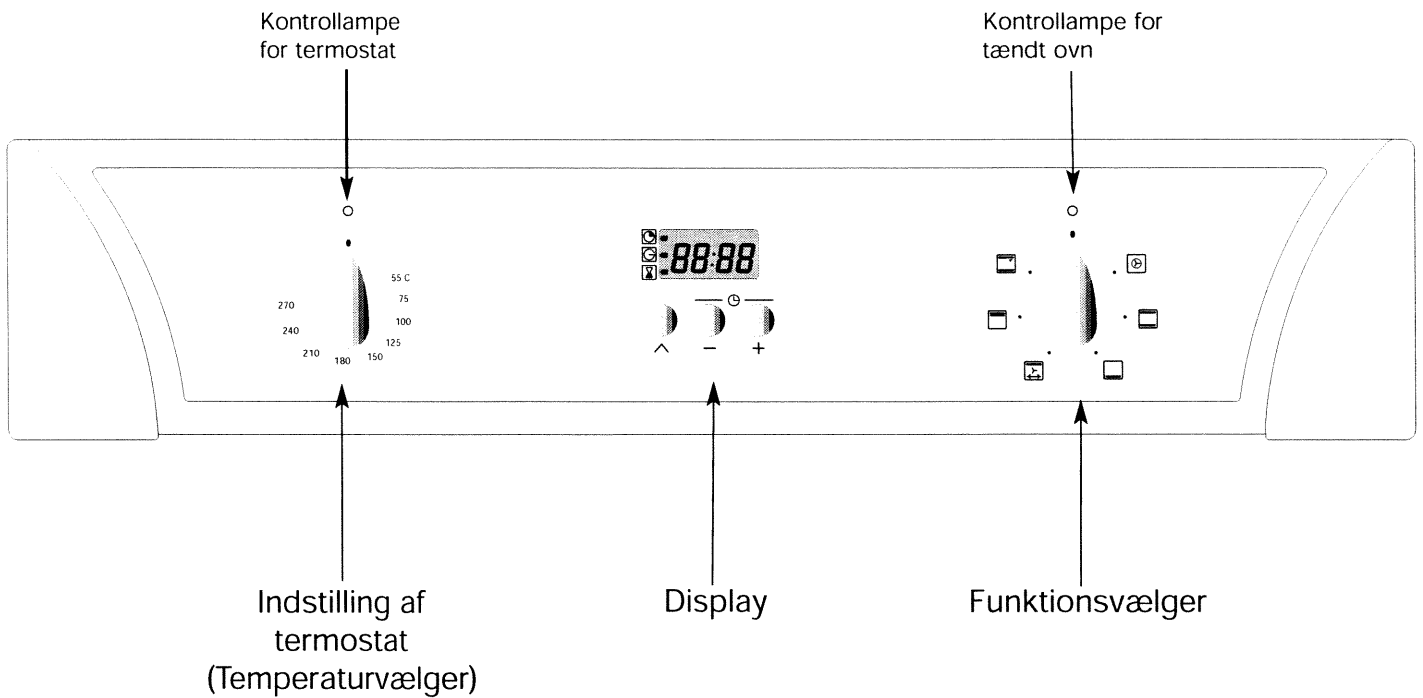
- Dette apparat må kun anvendes i en privat husholdning.
- Varm olie og stegfedt kan antændes i tilfælde af overophedning og bør derfor altid være under opsyn.
- Opbevar ikke let antændelige materialer i ovnen eller på kogezoneerne.
- Hvis der tilsluttes elektriske apparater til et stik i nærheden af ovnen, skal De sørge for, at ledningen ikke kan komme i berøring med kogezoneerne eller komme i klemme i ovndøren.
- Brug ikke håndtaget på ovndøren som tørrestativ, idet det vil blokere for ventilationen på ovnens forside.
- Tag sikringerne til el-installationen ud i tilfælde af funktionsforstyrrelser.

Praktiske råd

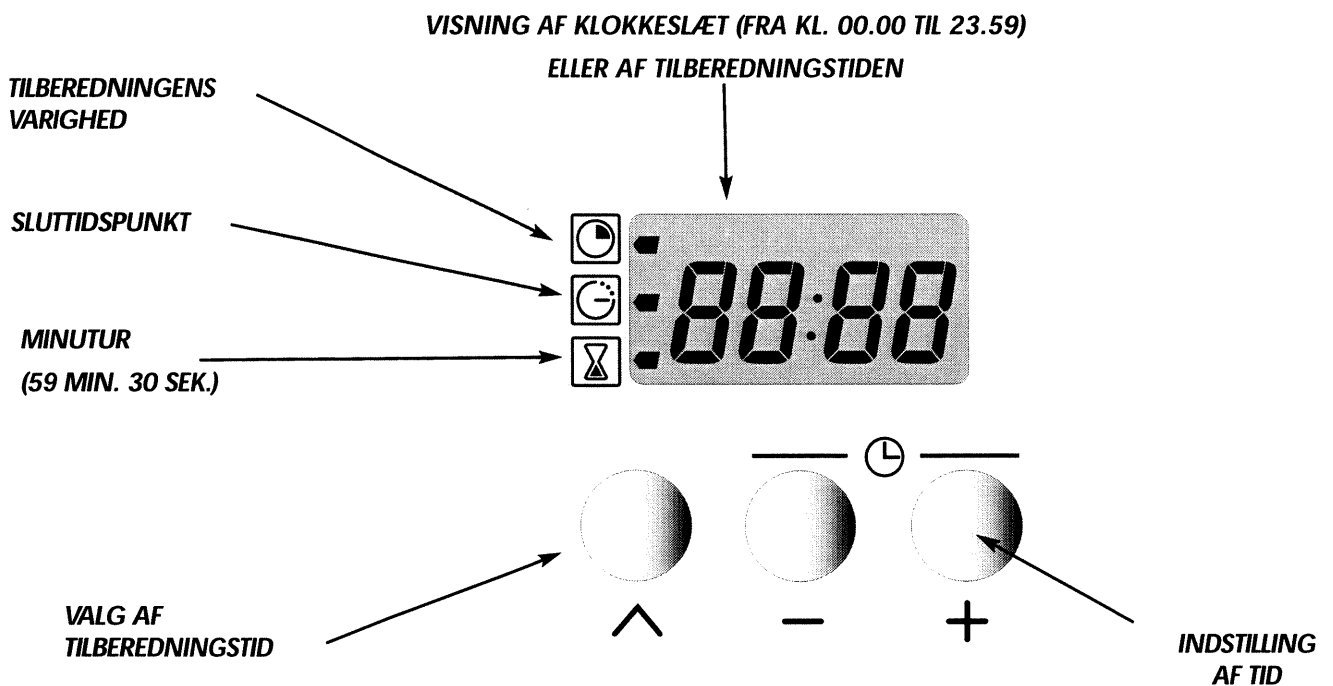
- Overhold følgende anvisninger for at undgå varmeophobning, der kan medføre et uventet resultat af tilberedningen samt beskadige ovnens emaljebelægning eller indbygningselementet:**
 - Læg aldrig køkkenredskaber på ovnens bund.
 - Tildæk aldrig ovnen indvendigt med aluminiumsfolie.
- Følg temperaturanvisningerne i stege-/bageskemaet for at undgå unødigt sprøjt og stænk i ovnen.
- For at beskytte ovnens emaljebelægning:**
 - Fyld aldrig kageforme helt op til kanten, når De bager sandkager med frugtfyld. Frugtsaft, der løber ud i ovnen, kan forårsage pletter, der kan være svære at fjerne igen.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn.
- For at beskytte ovndøren og sikre, at den slutter helt tæt:**
 - Læn Dem aldrig mod en åben ovndør.
 - Sørg for altid at holde dørens tætningslister rene.
- Ved brug af grillen:**
 - Anbring den ret, der skal grillsteges, på en rist.
 - Sæt bradepanden ind under risten for at opsamle kødsaft og undgå sprøjt.
- Ovndøren skal være lukket under brug af ovnen.**

Beskrivelse af ovnen?

1. Betjeningspanelet



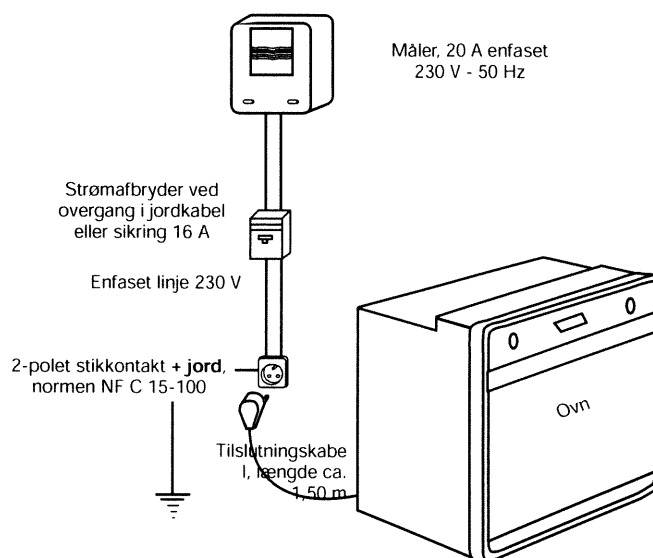
2. Oversigt over displayet



Elektrisk tilslutning af ovnen?

- Før ovnen tilsluttes el-installationen, skal det kontrolleres, at el-installationens ledningers tværsnit er tilstrækkeligt til at strømforsyne ovnen på korrekt vis (tværsnittet skal mindst være lig med tilslutningskablets tværsnit). Installationens sikring skal være på 16 A.
- Den elektriske tilslutning skal udføres, før ovnen monteres i indbygningselementet.
- Tilslutningskablet (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) skal være tilstrækkeligt langt til, at det kan være tilsluttet ovnen, når ovnen står på gulvet foran indbygningselementet.
- Ved tilslutning til en stikkontakt skal stikkontakten forblive tilgængelig efter installationen af apparatet.

Eksempel på tilslutning



Spænding.....	230 V ~ 50 Hz
Samlet energiforbrug.....	2,635 kW
Grillens effekt.....	2,600 kW

Energiforbrug

-opvarmning til 175°C.....	0,40 kWh
-vedligeholdelse af varmen på 175°C i 1 time	0,79 kWh
I ALT.....	1,19 kWh

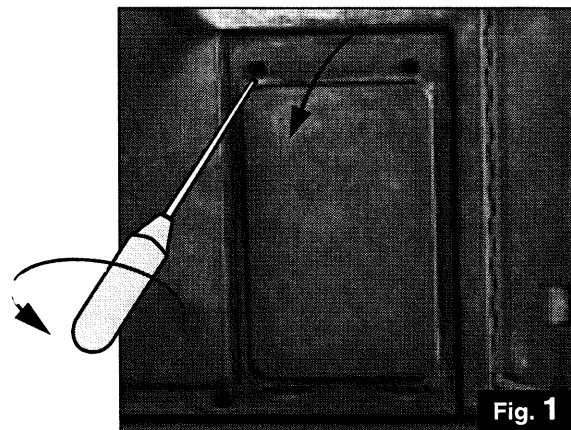
Ovnens indvendige mål

Bredde.....	43 cm
Højde.....	31,5 cm
Dybde.....	40 cm

Rumindhold.....	54 liter
-----------------	----------

Elektrisk tilslutning af ovnen?

- Åbn dækslet nederst i højre side af skærmpladen bag på ovnen ved at løsne de 2 skruer. Drej dækslet.
- Fjern isolationen på hver leder af det nye 12 mm tilslutningskabel.
- Snor omhyggeligt trådene.
- Løsn skruerne på klemrækken.



- Før tilslutningskablet ind gennem skærmpladens side i klemskruen, der sidder i højre side af klemrækken.

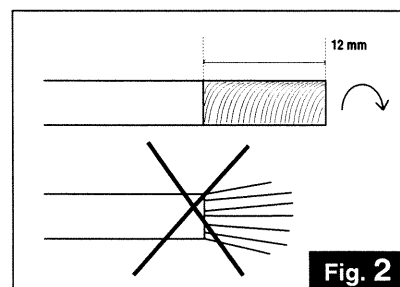
- Tilslut kablets ledere i overensstemmelse med mærkerne på klemrækken.

- Alle tilslutningskablets tråde skal være klemt under skruerne.

Faseledningen på klemmen **L / 1**.

Jordledningen, der er gul-grøn, skal forbindes til klemmen \perp .

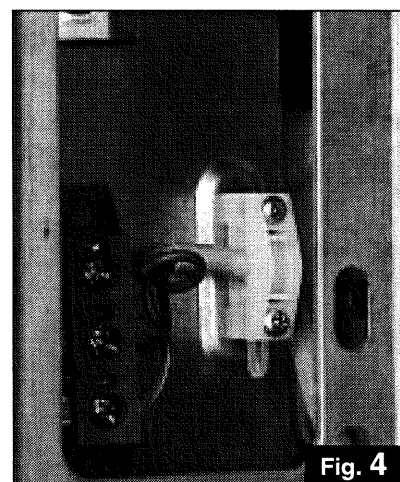
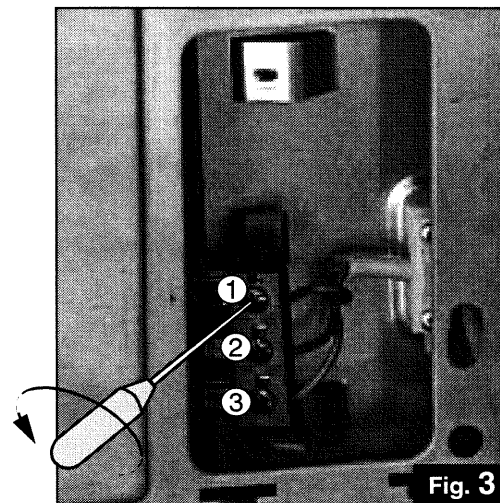
Nullederen skal tilsluttes med klemmen **N / 2**.



- Tilspænd skruerne på klemrækken, og kontroller tilslutningen ved at trække i hver enkelt ledning.

- Fastgør kablet ved hjælp af klemskruen, der sidder i højre side af klemrækken.

- Luk dækslet ved hjælp af de 2 skruer.

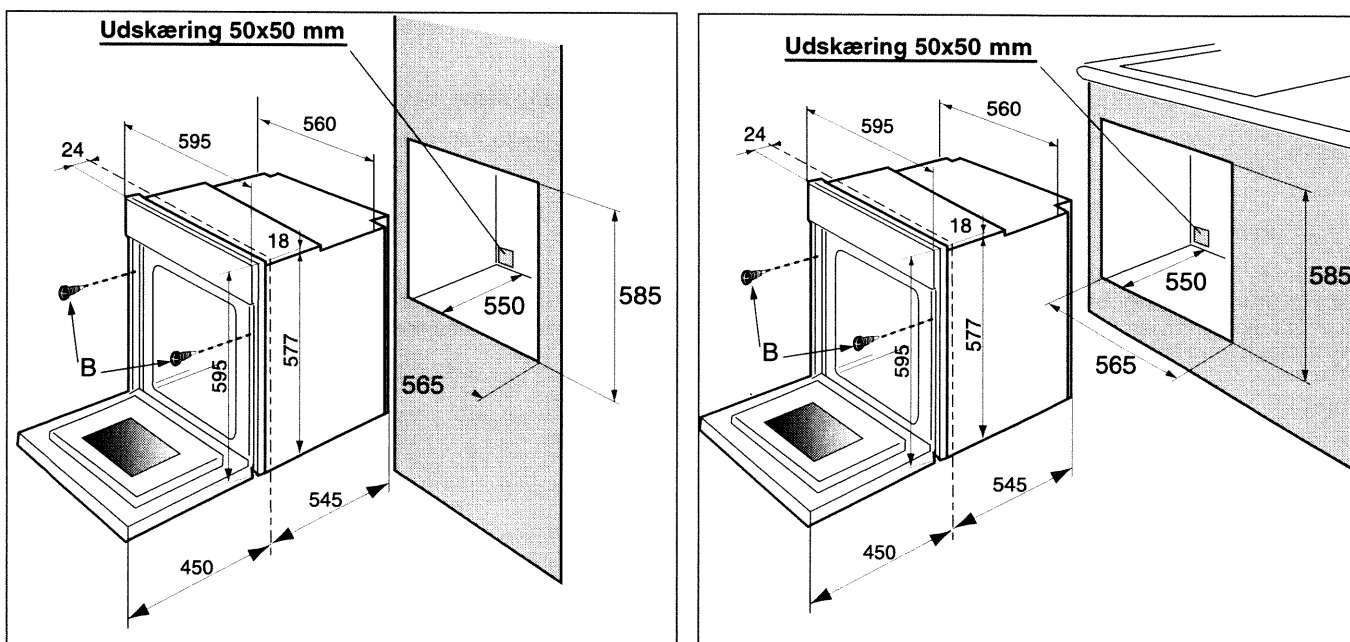


Brug af komfurets kogeplader?

Ovnen har et optimeret luftcirkulationssystem, som forbedrer stegning/bagning og rengøring, hvis følgende punkter overholdes:

- Ovnen kan enten installeres under et køkkenbord eller i et indbygningselement med bestemte mål, der passer til ovnens størrelse. Lav en udskæring i nichens bagplade på 50 mm x 50 mm til at føre tilslutningskablet igennem (se skemaet nedenfor).
- Centrér ovnen i indbygningselementet således, at der sikres en afstand på 2 mm til andre elementer.
- Det materiale, som indbygningselementet er lavet af, skal være varmebestandigt eller beklædt med et varmebestandigt materiale.
- For at sikre ovnens stabilitet skal den fastspændes i indbygningselementet med 2 skruer B i de anviste huller på sidevæggene (se skemaet). Lav først et hul med Ø 3 mm i elementets sidevæg for at undgå, at træet ødelægges.

NB: Det anbefales, at ovnen installeres af en specialist inden for hårde hvidevarer.



Gode råd

Centrer ovnen i indbygningselementet således, at der sikres en afstand på mindst 2 mm til andre elementer.

Det materiale, som indbygningselementet er lavet af, skal være varmebestandigt eller beklædt med et varmebestandigt materiale.

Ovnen skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm² (2 faser + jord), som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet på 230 V via et standard-elstik med 2 faser og jord i overensstemmelse med EU-publikation 7 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler. Beskyttelsesledningen (grøn-gul) er tilsluttet apparatets jordklemme og skal tilsluttes el-installationens jordforbindelse.

Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende, defekt eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.

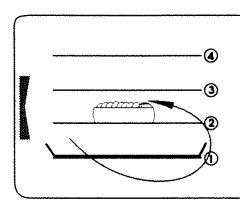
Under rengøring bliver ovnens forside varmere end under tilberedning af mad.
Hold små børn på afstand.

Ovnen bliver varm, når den er tændt.
Rør aldrig ved varmelegemerne inde i ovnen.

Ovnens funktioner?

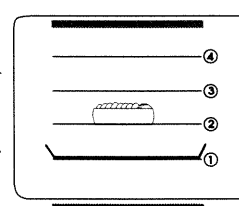
Kød, fisk og tærter

• Varmekilden består af et varmelegeme, der er placeret i bunden af ovnen, og den luft, der indsuges af blæseren i midten, fordeles ud til ovnens sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen, undtagen ved tilberedninger, der kræver meget kort stege-/bagetid, f.eks. småkager i flere niveauer, eller ved stegning af f.eks. oksesteg. Varmeluft er specielt velegnet til at sikre, at hvidt kød bliver saftigt, samt til grøntsager og fisk eller ved tilberedning i op til 3 niveauer.



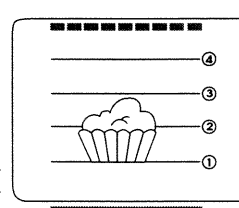
Rødt kød, grøntsager

- Tilberedningen foregår med over- og undervarme uden indblæsning af luft.
- Denne funktion kræver forvarmning af ovnen og anvendes til stegning af rødt kød (stege), der bliver perfekt stegt, samt store stykker kød.
- Funktionen anvendes også til almindelig tilberedning af grøntsager og grøntsager i folie, f.eks. store kartofler.
- Funktionen bruges ligeledes til at tilberede retter i en lukket støbejernsgryde, efter at de først er brunet på kogeblussene, f.eks. kyllingegryde, fiskegryde, vildtragout mv., eller stegte grøntsager, f.eks. endivier, fennikel, salat. Den jævne varme, der omgiver den lukkede støbejernsgryde, giver en saftig ret, der ikke koger på eller koger over.



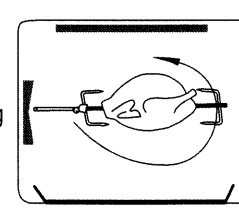
Kager, brød

- Til bagning anvendes det nederste varmelegeme.
- Funktionen er specielt velegnet til bagning af pizza, der får en sprød og gylden bund, til kager med bagepulver, f.eks. sandkager, samt souffléer, hvor hævningsen ikke forhindres på grund af dannelse af en skorpe.



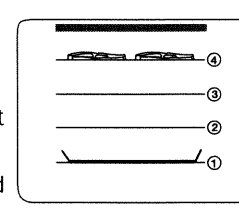
Stegning

- Til stegning anvendes det øverste varmelegeme foruden blæseren, der sørger for jævn fordeling af varmen.
- Denne funktion bruges til stegning af fjerkræ med et stegespid. Yderligere oplysninger finder De på siden om ovnens tilbehør.



Grillstegning og gratinering

- Denne funktion bruges til grillstegning. Ovnens skal forvarmes i ca. 5 minutter. Brug risten til at lægge koteletter, pølser, toastbrød mv. på, der skal grilles.
- Hæld eventuelt et glas vand i bradepanden, der bruges til opsamling af kraft fra kødet. Derved reduceres røg og lugte.



Forvarmning med indblæst luft

- Funktionen "Forvarmning" skal bruges før stegning/bagning af retter. Før maden sættes i ovnen, skal ovnen have opnået den indstillede temperatur, og kontrollampen for termostaten skal være slukket.

Brug af ovnen?

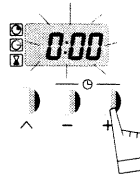
1. Indstilling af ovnens ur?

a) Når ovnen tilsluttes

Displayet blinker.

- Indstil uret med + eller - (Hold den relevante tast inde for hurtigere indstilling).

Eksempel: kl. 12.30.



- Tryk på tasten **FUNKTION** for at godkende.

NB! Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder, hvis den ikke godkendes med tasten **FUNKTION**.

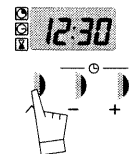
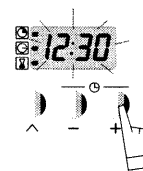
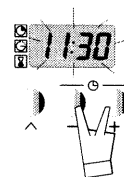
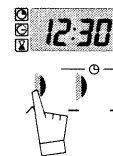
b) Indstilling af uret

- Tryk samtidigt på tasterne + og - i et par sekunder, indtil displayet blinker.

- Juster indstillingen af uret med tasterne + og -.

- Tryk på tasten **FUNKTION** for at godkende indstillingen.

NB! Hvis indstillingen ikke godkendes med tasten **FUNKTION**, gemmes den automatisk efter et par sekunder.




2. Tilberedning uden timerfunktion?

På displayet skal kun klokkeslættet vises, og det må ikke blinke.

- **Vælg en funktion**

Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.

Eksempel: Positionen "Varmluft" .

- **Vælg en tilberedningstemperatur.**

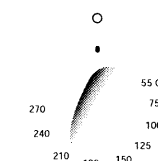
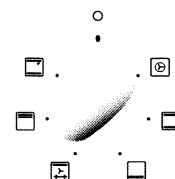
Drej termostaten (temperaturvælgeren) til den temperatur, der anbefales i opskriften.

Eksempel: **Temperaturindstilling 210°C.**

Herefter begynder ovnen at varme, og kontrollampen for termostaten tænder.

NB! AL TILBEREDNING SKAL FOREGÅ MED LUKKET OVNDØR.

Blæseren fortsætter med at fungere i et stykke tid, efter at ovnen har været i brug, for at afkøle ovnen.



Brug af ovnen?

3. Tilberedning med timerfunktion?

Tilberedning med programmeret varighed

- **Vælg et program.**

Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede indstilling.

Eksempel: Positionen "Varmluft" ,

- **Vælg en tilberedningstemperatur.**

Drej termostaten (temperaturvælgeren) hen på den indstilling, der anbefales i opskriften.

Eksempel: **Temperaturindstilling 210°C.**

- **Vælg tilberedningens varighed.**

Tryk en gang på tasten **FUNKTION**.

Tilberedningens varighed (til kl. 0:00) og det tilhørende symbol blinker for at angive, at værdierne kan indstilles.

Tryk på tasterne **+** eller **-** for at indstille den ønskede varighed.

Eksempel: 30 min. stege-/bagetid.

Nedtællingen af tilberedningens varighed begynder, så snart De slipper tasten **+** eller **-**.

Symbolet for tilberedningens varighed lyser, og det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Efter disse handlinger starter tilberedningen, og den slukker i henhold til den programmerede tilberedningstid.

NB! Det er muligt, at:

- ændre tilberedningens varighed, når som helst, ved at gentage den fremgangsmåde, der er beskrevet herover,
- se den resterende tilberedningstid, når som helst, ved at trykke på tasten «**FUNKTION**»,
- annullere programmeringen når som helst ved at holde tasten «**FUNKTION**» inde i et par sekunder, indtil der høres en biplyd.

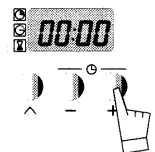
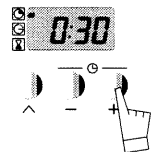
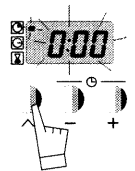
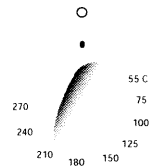
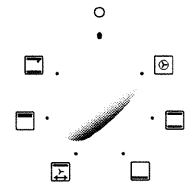
Når tilberedningstiden er gået:

- slukker ovnen
- slukker symbolet for tilberedningens varighed
- vises 0:00 på displayet for tilberedningstiden
- udsendes en række biplyde i et par minutter.

Biplydene slukker helt, når der trykkes på en vilkårlig tast. Displayet skifter til visning af det aktuelle klokkeslæt.

NB! Herefter begynder ovnen igen at varme.


Indstil temperaturvælgeren og funktionsvælgeren på Stop for at slukke ovnen.



Brug af ovnen?

Tilberedning med timerfunktion og valg af sluttidspunkt

- Vælg en temperatur og en funktion.

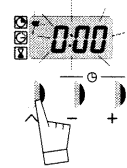
Eksempel: Positionen "Varmluft"  ;
Temperaturindstilling 210°C.



- Tryk en gang på tasten **FUNKTION**.

Tilberedningens varighed, der er angivet til 0 t 00, og det tilhørende symbol blinker for at angive, at værdierne kan indstilles.

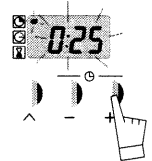
Den ønskede varighed kan indstilles til kl. 23:59.



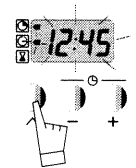
- Tryk på tasterne **+** eller **-** for at indstille den ønskede varighed.

Eksempel: 25 min. stege-/bagetid.

Når der trykkes første gang på tasten **+**, holder displayet op med at blinke.



- Tryk på tasten **FUNKTION**, indtil tilberedningens sluttidspunkt og det tilhørende symbol blinker. Værdierne kan nu indstilles.



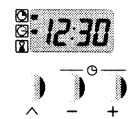
- Tryk på tasterne **+** eller **-** for at indstille det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen.

Eksempel: Ønsket sluttidspunkt kl. 13.00.

Sluttidspunktet gemmes automatisk efter et par sekunder.



Displayet viser herefter igen det aktuelle klokkeslæt.



Efter disse handlinger vil ovnen blive tændt, således at tilberedningens sluttidspunkt afpasses til det programmerede klokkeslæt, f.eks. kl. 13.00.

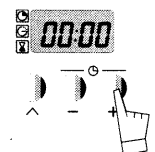
Når tilberedningen starter, slukker symbolet for tilberedningens sluttidspunkt.

NB! Det er muligt, at:

- ændre tilberedningens varighed, når som helst, ved at gentage den fremgangsmåde, der er beskrevet herover,
- se den resterende tilberedningstid, når som helst, ved at trykke på tasten «**FUNKTION**»
- annullere programmeringen når som helst ved at holde tasten «**FUNKTION**» inde i et par sekunder, indtil der høres en biplyd.

Når tilberedningstiden er gået:

- slukker ovnen
- slukker symbolet for tilberedningens varighed
- vises 0:00 på displayet for tilberedningstiden
- udsendes en række biplyde i et par minutter.



Biplydene slukker helt, når der trykkes på en vilkårlig tast. Displayet skifter til visning af det aktuelle klokkeslæt.

NB! Herefter begynder ovnen igen at varme.

Indstil temperaturvælgeren og funktionsvælgeren på Stop for at slukke ovnen.

Brug af ovnen?

4. Brug af minuturet?

Ovnen er udstyret med et elektronisk minutur, som kan bruges uafhængigt af ovnen til nedtælling af den indstillede tid.

- Tryk flere gange på tasten **FUNKTION**, indtil symbolet for minuturet og det tilhørende display blinker.

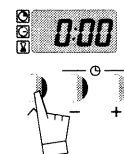
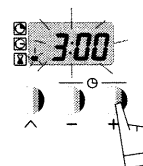
- Tilpas den valgte tid ved at trykke på tasterne **+** eller **-**. Indstillingen sker i intervaller på 30 sekunder, og tiden vises i minutter og sekunder (0 til 59 min. 30 sek.).

Hold tasten inde for hurtig indstilling.

Nedtællingen begynder et par sekunder efter, at indstillingen er slut, og vises hele tiden på displayet.

Nb! Minutrets indstillinger kan annulleres.

*Når den valgte tid er gået, udsendes en række biplyde (visning 0:00).
Tryk en gang på en vilkårlig tast for at slukke biplydene.*



Gode råd

Centrer ovnen i indbygningselementet således, at der sikres en afstand på mindst 2 mm til andre elementer.

Det materiale, som indbygningselementet er lavet af, skal være varmebestandigt eller beklædt med et varmebestandigt materiale.

Ovnen skal tilsluttes med et standard tilslutningskabel med 3 ledere og et tværsnit på 1,5 mm² (2 faser + jord), som skal tilsluttes et étfaset ledningsnet $\overline{\text{=}}$ på 230 V via et standard-elstik med 2 faser og jord i overensstemmelse med EU-publikation 7 eller en bryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) er tilsluttet apparatets jordklemme og skal tilsluttes el-installationens jordforbindelse.

Vort ansvar kan ikke gøres gældende i tilfælde af uheld, der sker som følge af manglende, defekt eller ukorrekt tilslutning af jordforbindelsen.

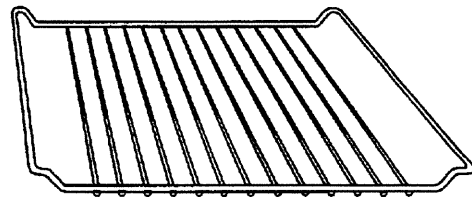
*Under rengøring bliver ovnens forside varmere end under tilberedning af mad.
Hold små børn på afstand.*

*Ovnen bliver varm, når den er tændt.
Rør aldrig ved varmelegemerne inde i ovnen.*

Ovnens tilbehør

OVNRIST

Risten kan bruges til at understøtte fade og forme, der indeholder mad, som skal steges/bages eller gratineres. Den anvendes også til kødstykker, som skal grillsteges.



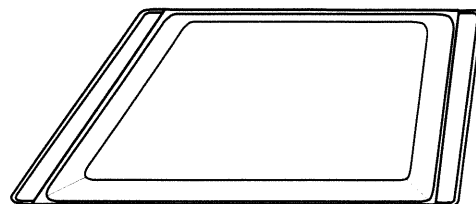
BRADEPANDE

Bradepanden bruges som bageplade og har en høj kant. Den kan anvendes til bagning af bagværk, f.eks. vandbakkelse, marengs, sandkager, butterdej mv.

Den kan bruges til at opsamle kraft og stegefedt fra grillkød, hvis den sættes ind på ovnrillen under ovnrissen.

Den kan også bruges til bagning over vandbad, hvis den fyldes halvt op med vand.

Undgå at lægge stege eller kød direkte i bradepanden, da det automatisk vil sprøjte på ovnens sider.

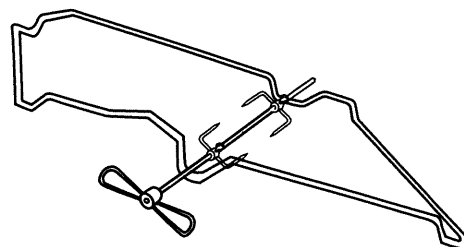


GRILLSPID

Stegning med grillspid er meget praktisk og sikrer, at kødet bliver saftigt og jævnt stegt.

Sådan bruges grillspiddet:

- Stil bradepanden på nederste ovnrille til opsamling af stegekraft.
- Sæt en af stegegaflerne på spiddet, så kødstykket, der skal steges, og derefter den anden stegegaffel. Centrér kødet, og tilspænd skruerne på begge stegegafler.
- Sæt grillspiddet ind på holderen.
- Skub det let ind, så spidsen af spiddet sættes fast i hullet bagerst i ovnen.
- Sæt spiddets holder på 2. ovnrille nedefra.



Gode råd:

Tildæk ikke ovnen med aluminiumspapir for at spare en rengøring. Aluminiumspapiret medfører overophedning af ovnen, hvilket kan beskadige den indvendige emalje.

Udskiftning af el-pæren?

- Pæren sidder i ovnens loft.

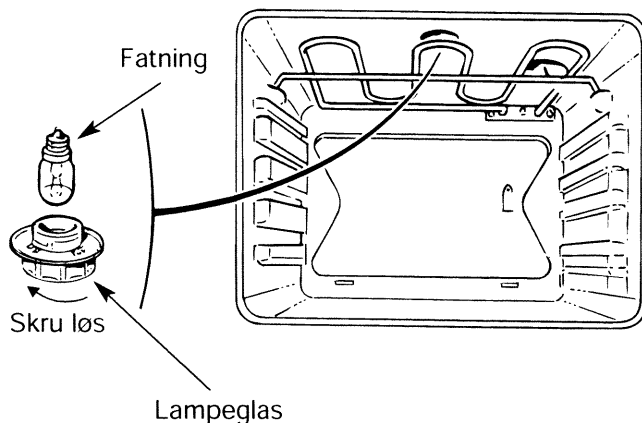
Obs! Afbryd ovnens nettilslutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, og lad ovnen afkøle helt, hvis den er varm.

- Drej lampeglasset en kvart omgang mod venstre.
- Skrue pæren i samme retning for at løsne den.

Pærens specifikationer:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- Fatning E 14

- Udskift pæren, sæt lampeglasset på igen, og tilslut ovnen til ledningsnettet.



Bemærk: Brug en gummihandske til at løsne lampeglasset og lampen med, idet det bliver lettere at afmontere delene.

Vedligeholdelse af ovnen?

• Polerede, malede eller emaljebelagte metalflader

Brug almindelige rengøringsprodukter, der er beregnet til vedligeholdelse af polerede metalflader.

• Ovn dørens rude

Hvis ovnen er blevet meget tilsmudset under brug, anbefales det at rengøre ovnruden indvendigt med et ikke-slibende rengøringsmiddel. Ovn dørens tværstænger i metal må ikke rengøres med en svamp eller aggressive rengøringsmidler.

• Betjeningsknapper

Rengør betjeningsknapperne med sæbevand. Betjeningsknapperne kan tages af, hvis det er nødvendigt, ved at trække dem mod Dem selv.

• Ovnriste og bradepande:

Brug en svamp, der er vædet med et almindeligt, ikke-slibende rengøringsmiddel. Brug aldrig skarpe genstande.

Skurepulver og metalsvampe må generelt ikke anvendes.

Fejlfinding?

Hvis De er i tvivl om, hvor vidt ovnen fungerer korrekt, betyder det ikke nødvendigvis, at der er tale om en driftsfejl. Kontroller under alle omstændigheder nedenstående punkter.

DETTE SKER	MULIGE ÅRSAGER	AFHJÆLPNING?
Ovnen varmer ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Ovnen er ikke tilsluttet.• Installationens sikring virker ikke.• Displayet er ikke indstillet.• Den valgte temperatur er for lav.• Andre årsager.	<ul style="list-style-type: none">- Tilslut ovnen.- Udskift installationens sikring, og kontroller dens mærkeværdi (16 A).- Indstil det aktuelle klokkeslæt på displayet.- Skru op for den valgte temperatur.- Tilkald serviceafdelingen.
Ovnlyset virker ikke mere.	<ul style="list-style-type: none">• Lampen virker ikke.• Ovnen er ikke tilsluttet, eller sikringen virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">- Udskift pæren.- Tilslut ovnen, eller udskift sikringen.
Blæseren fortsætter, efter at ovnen er slukket.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilationen skal slukke efter højst 1 time, eller når ovnens temperatur er faldet til ca. 125°C.• Hvis den ikke slukker efter 1 time.	<ul style="list-style-type: none">- Ingen bemærkninger.- Tilkald serviceafdelingen.

Kontakt øjeblikkeligt serviceafdelingen, hvis De ikke kan afhjælpe funktionsforstyrrelsen.

Udskiftning af de katalytiske sidevægge

Før De begynder at demontere siderne, skal ovnen være helt afkølet, og De skal kontrollere, at funktionsvælgeren er indstillet på STOP.

Sidevægge

Skru fingerskruen (1) helt af.
Løft sideristen (2) en smule, og vip den ind mod ovnens midte.
Skubbes indad mod ovnen.

Tag den ud af de 2 huller (3) i den katalytiske sidevæg og ud af ovnen.

Løft derefter den katalytiske sidevæg (4) ud.

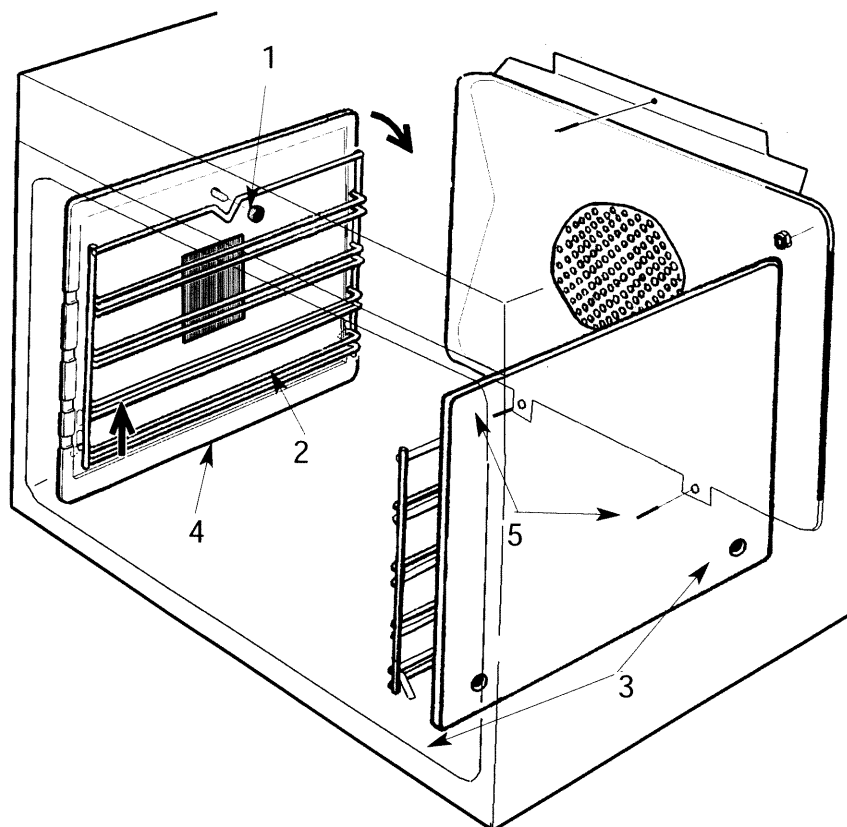
Indsæt de nye selvrensplader ved at følge fremgangsmåden i omvendt rækkefølge.

Bagplade

Sidevæggene skal være taget ud, før bagpladen kan skiftes.

Løsn de 3 skruer (5) på bagpladen.

Monter den nye bagplade ved at følge fremgangsmåden i omvendt rækkefølge.



DK

Rengøring af ovnen

Denne ovn med katalyse-selvrens er udstyret med aftagelige vægge, der er belagt med en speciel, porøs emaljebelægning (katalytisk emalje), som gør ovnen selvrensende. Når ovnen bliver snavset, fordeles stænk og sprøjt i den porøse overflade, hvor de forbrændes og forsvinder gradvist. Den selvrensende emalje er specielt velegnet til at forbrænde fedtstoffer, men ikke sukker. Derfor er ovnens bund, som er mere udsat for sukkerspild, ikke belagt med denne emalje.

Vi anbefaler

- Ikke at skrabe med en metalbørste eller spidse og skarpe genstande.
- Ikke at anvende rengøringsmidler, der er skurende, ætsende eller indeholder opløsningsmidler.
- Den selvrensende belægning tåler ikke mekanisk påvirkning.
- Når der grilles, sprøjter større mængder fedt på ovnens sider, og temperaturen er ikke altid høj nok til, at disse fedtpletter forbrændes helt under brug af ovnen.

Hvis det sker, skal De lade ovnen varme i 20 til 30 min. efter brug ved højest mulige temperatur for den valgte funktion.

Hvis der herefter stadig er rester, forsvinder de efterhånden, som ovnen bruges.

Service

Alle reparationer mv., der skyldes, at installationen eller brugen af ovnen ikke er i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning, bliver ikke dækket af fabrikantens garanti, og garantien bortfalder definitivt.

ORIGINALE RESERVEDELE: Bed sælgeren om kun at bruge reservedele, der er garanteret originale, til alt reparations- og servicearbejde.

Stege-/bageskema

OVERENSSTEMMELSE: TERMOSTATINDSTILLING									
TAL	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
°C	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

OPSKRIFTER	FUNKTIONSVÆLGER	TERMOSTATINDSTILLING	OVNRILLE	TILBEHØR	TID	BEMÆRKNINGER
FORRETTER - GRØNTSAGER						
PIZZA (FIN DEJ)*	KAGER	210°C	2	BAGEPLADE	10-15 min.	AFHÆNGIGT AF FYLD
PIZZA (BRØDDEJ)*	KAGER	240°C	2	BAGEPLADE	15-20 min.	AFHÆNGIGT AF FYLD
FARSEREDE GRØNTSAGER	GRØNTS.	210°C	2	OVNRIST	40-45 min.	AFHÆNGIGT AF MÆNGDEN
FLØDEKARTOFLER	GRØNTS.	210°C	2	OVNRIST	45-50 min.	AFHÆNGIGT AF MÆNGDEN
POSTEJ *	TÆRTER	210°C	2	BAGEPLADE	18-20 min.	
GRATINEREDDE RETTER (GRØNTSAGER, GRATIN, PASTA)	GRATIN	240°C	2 eller 3	OVNRIST	15-20 min.	
FISK						
OVNSTEGT FISK	FISK	180°C	2	OVNRIST	25-30 min.	
FISK I FOLIE*	FISK	210°C	2	BAGEPLADE	15-20 min.	
GRILLSTEGT FISK*	GRILLST.	270°C	3 eller 4	OVNRIST + BRADEPANDE	15-20 min.	FORVARM OVNEEN I 5 min.
KØD						
LAMMEKOTELETTER AFHÆNGIGT AF STØRRELSE	GRILLST.	270°C	4	OVNRIST + BRADEPANDE	5-6 min. PR. SIDE	FORVARM OVNEEN I 5 min.
KYLLING	STEGNING	210°C	GRILLSPID.	BRADEPANDE	25 min./500g	
LAMMEKØLLE*	RØDT KØD	240->200°C	1	OVNRIST	15-20 min./500g	BRADEPANDE PÅ OVNBUNDEN
ØKSESTEG*	RØDT KØD	210°C	1	OVNRIST	15-20 min./500g	
SVINE-/KALVESTEG	RØDT KØD	180°C	1	OVNRIST	35-40 min./500g	
PERLEHØNE	RØDT KØD	180°C	1	OVNRIST	35-40 min./500g	
DAMPET ØKSEKØD						
BAGVÆRK						
SMÅKAGER	KAGER	150°C	1	OVNRIST	40-45 min.	
ROULADE*	TÆRTER	210°C	2	BAGEPLADE	10-12 min.	
SANDKAGE*	KAGER	150°C	1	OVNRIST	50-55 min.	
BRADEPANDEKAGE	KAGER	180°C	1	OVNRIST	45-60 min.	
BOLLER	BOLLER	150°C	1	OVNRIST	30-40 min.	
BRØD*	KAGER	240°C	2	BAGEPLADE	40-45 min.	AFHÆNGIGT AF STØRRELSEN
MÆRENGS	KAGER	75°C	2	BAGEPLADE	90 min.	LAD DEM TØRRE I EN SLUKKET OVN
SMÅKAGER	TÆRTER	120°C	3	BAGEPLADE	15-20 min.	
VANDBAKKELSER	TÆRTER	180°C	2	BAGEPLADE	30-35 min.	
FRUGTÆRTE	TÆRTER	210°C	2	OVNRIST	35-40 min.	
MADTÆRTE	TÆRTER	180°C	2	OVNRIST	50-60 min.	
TÆRTEBUNDE UDEN FYLD	TÆRTER	210°C	2	OVNRIST	18-20 min.	
BUTTERDEJ*	TÆRTER	210°C	2	BAGEPLADE	10-15 min.	TÆRTEBUNDE UDEN FYLD
CREMEDESSERTER	TÆRTER	150°C	2	BAGEPLADE	25-30 min.	6 OVNFAD I VANDBAD
DIVERSE						
TALLERKENVARMER	"VARMHOLD"	75°C	1. el. 2. el. 3	OVNRISTE		
FÆRDIGRETTER	"VARMHOLD"	55 - 75°C	1. el. 2.	OVNRIST		
HÆVNING AF GÆRDEJ BOLLEDEJ ...	"VARMHOLD"	55°C	1. el. 2.			FORVARM OVNEEN SLUK OVNEEN, OG LAD DEJEN HÆVE.
RISTET BRØD*	GRILLST.	270°C	4	OVNRIST		FORVARM OVNEEN I 5 min.

* Det anbefales at sætte retten i en varm ovn

AL TILBEREDNING SKAL SKE MED LUKKET OVNDØR

Tilberedning i 2 niveauer

- Tilberedning i 2 niveauer foregår ved valg af funktionen "KØD, FISK OG TÆRTER".
- Afhængigt af det anvendte antal niveauer skal der måske købes ekstra tilbehør til ovnen.
- De forskellige retter behøver ikke nødvendigvis at blive sat ind i ovnen og tages ud på samme tid.
- **Obs!** Hvis tilberedningstiden er programmeret, skal den være ens for begge retter.

OPSKRIFTER	TERMOSTATINDSTILLING	TID	OVNRILLE
2 MADTÆRTER ELLER 2 FRUGTÆRTER	210°C	35-40 min.	1. og 3. på riste
SVINESTEG	210°C	75-80 min.	1. og 3. på riste

87x3762

9961-9731 12/00