

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.	S. 4 bis 6
<u>Einfache Montage des Backofens:</u>	
Elektrischer Anschluss	S. 7 bis 8
Wahl der Installation	S. 9
Abmessungen für den Einbau des Backofens	S. 10
Ratschläge für den Einbau	S. 10
Garmodus des Backofens	S.11 bis 12
<u>Einfacher Betrieb des Backofens:</u>	
Funktionen des Backofens	S. 11 bis 15
Backofenzubehör	S. 16
Durchführung einer Pyrolyse	S. 17 bis 18
Wartung des Backofens	S. 17 bis 18
Behebung kleiner Probleme	S. 19
Koch- und Backanleitung	S. 20

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

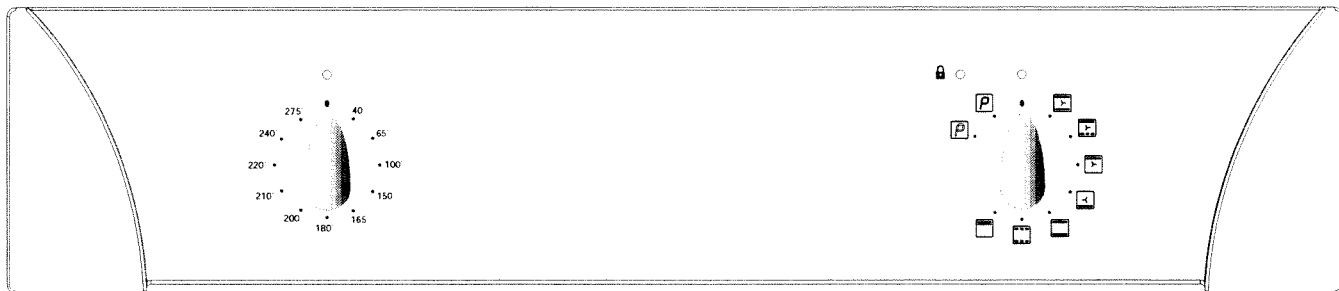
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können.
- Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim 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 verkleben 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

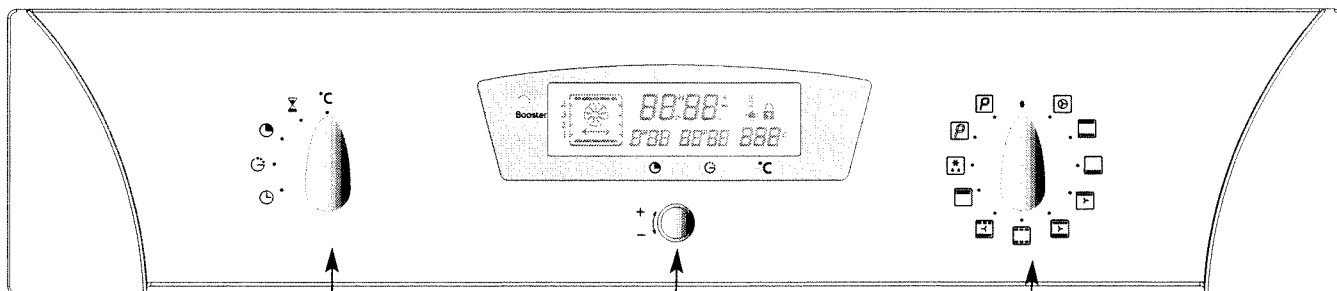
- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
 - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
 - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- Die Temperaturen der Gartabelle respektieren, um eine 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?

FAP 31



FAQ 75

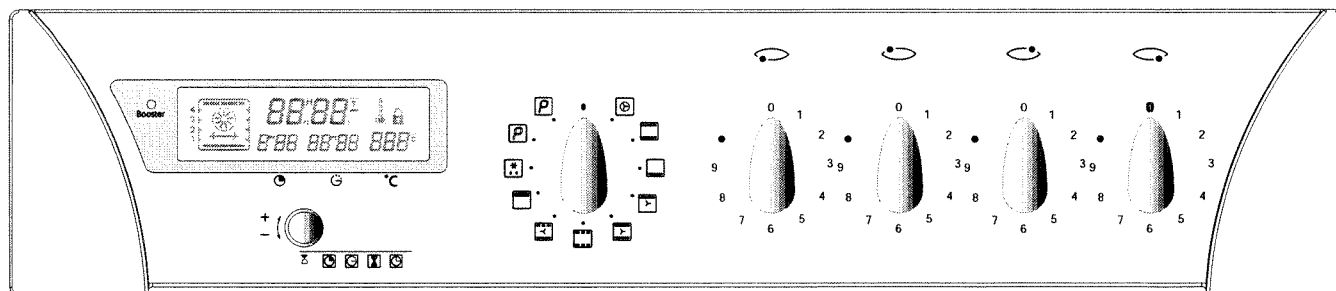


WAHLSCHALTER FÜR:
 - TEMPERATUREINSTELLUNG
 - PROGRAMMIERUNG DER ZEIT

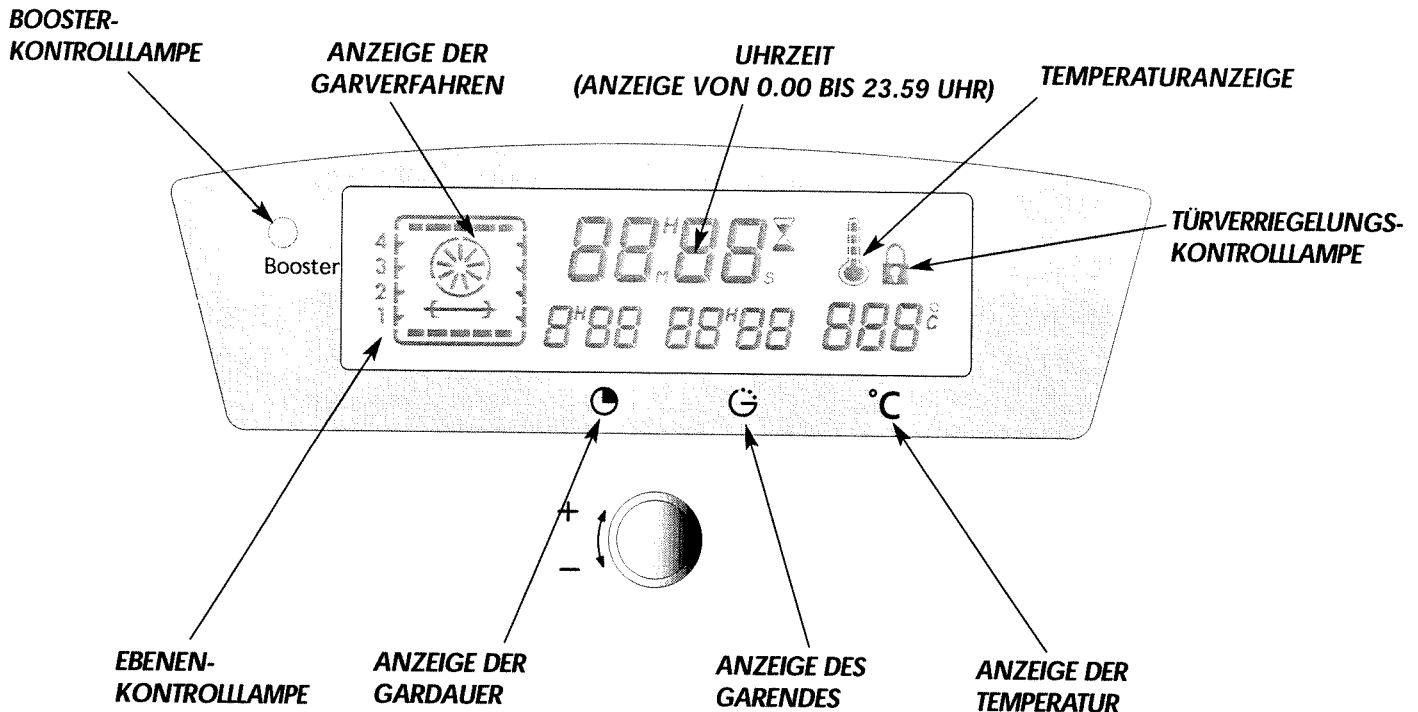
**SCHALTER ZUR EINSTELLUNG
 VON ZEIT UND TEMPERATUR**

KOCHWAHLSCHALTER

FBP 75



Detail der programmierbaren Schaltuhr (FAQ 75 und FBP 75)



Kochfeld-Bedienelemente (FBP 75)

Der Backofen muss mit einem für den Backofen geeigneten Kochfeld mit elektrischen Kochplatten oder einem entsprechenden Glaskeramik-Kochfeld kombiniert werden.

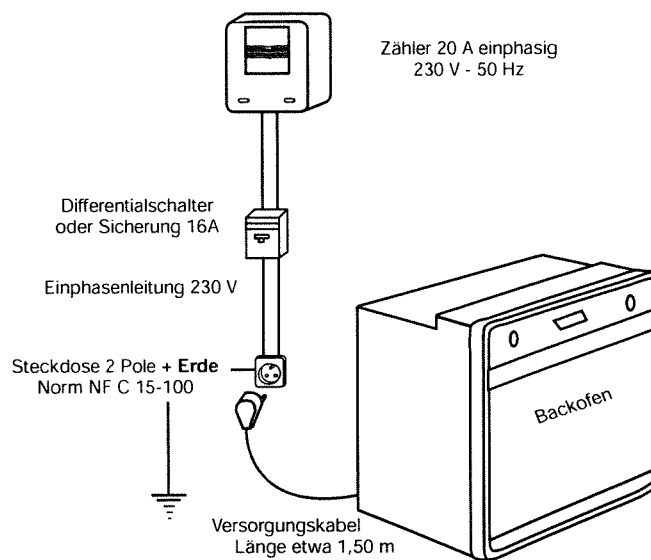
- 1 - Schaltermknebel für die **vordere, linke Kochzone** mit der Möglichkeit der Steuerung einer zusätzlichen Heizzone.
- 2 - Schaltermknebel für die **hintere, linke Kochzone**.
- 3 - Schaltermknebel für die **hintere, rechte Kochzone** mit der Möglichkeit der Steuerung einer zusätzlichen Heizzone.
- 4 - Schaltermknebel für die **vordere, rechte Kochzone**.
- 5 - Leuchtanzeigen der eingeschalteten Kochzonen.

Beim Anschluss des Backofens an ein Glaskeramik-Kochfeld, **dessen hintere, rechte oder (und) vordere, linke Kochzone durch eine zusätzliche Kochzone erweitert werden kann (können)**, steuern die Schaltermknebel 1 und 3 ebenfalls die zusätzlichen Kochzonen.

Anschluss des Backofens an das Netz?

- 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	3,375 kW
Nennleistung beim Grillen	2,100 kW

Energieverbrauch

- Aufheizen auf 175°C	0,315 kWh
- Aufrechterhaltung von 175°C während 1 Stunde	0,570 kWh
GESAMT	0,885 kWh

Energieverbrauch

- Pyrolyse Sparzyklus (90 Minuten)	3,65 kWh
- Pyrolyse (120 Minuten)	4,83 kWh

Nutzbare Abmessungen des Backofens

Breite	43 cm
Höhe	31,5 cm
Tiefe	38,5 cm

Nutzbare Rauminhalt	52 Liter
----------------------------------	-----------------

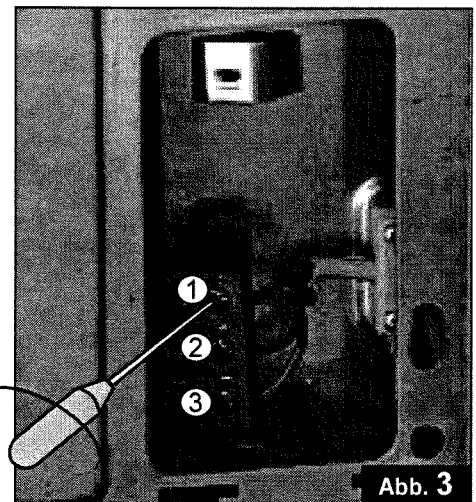
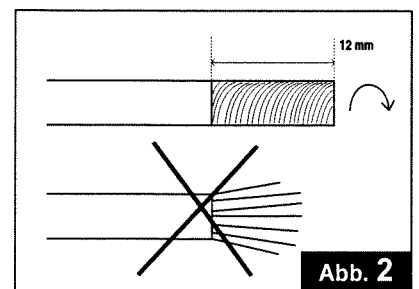
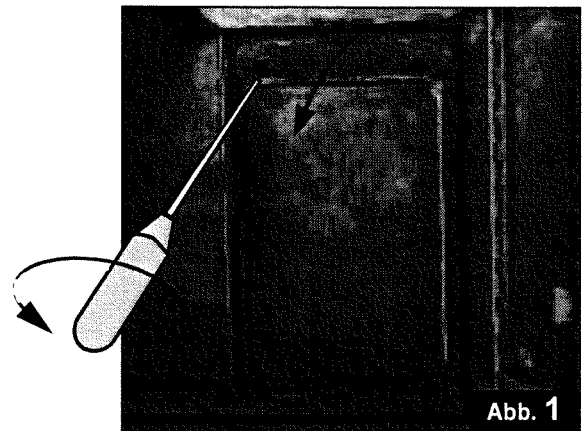
- Öffnen Sie die Klappe unten rechts an der Rückblende, indem Sie die 2 Schrauben lösen, und klappen Sie sie nach unten.
- Abisolieren Sie alle Drähte des neuen Versorgungskabels auf 12 mm.
- Verdrillen Sie die Einzeldrähte sorgfältig.
- Lösen Sie die Schrauben der Klemme.
- Führen Sie das Versorgungskabel 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.



Anschluss des Backofens mit den Kochfeld- Steuerelementen an das Netz? (FBP 75)

Anschluss

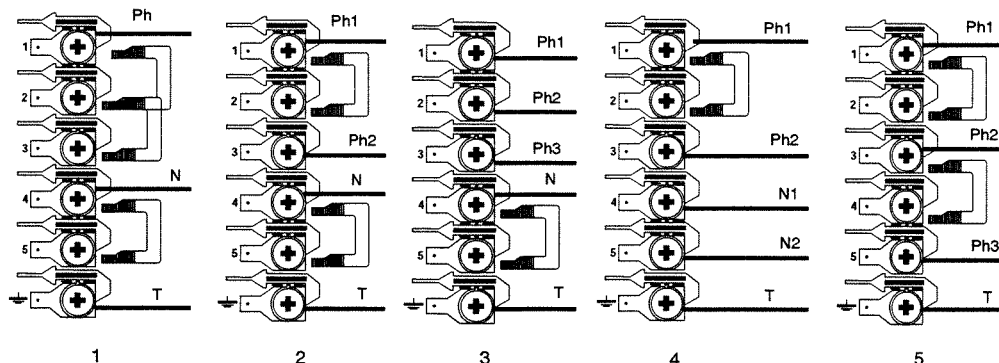
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Drahtadern Ihrer Elektroinstallation einen ausreichenden Querschnitt für die normale Versorgung des Geräts aufweisen (Querschnitt mindestens genau so groß wie der des Versorgungskabels). Die Sicherung Ihrer Installation muss der nachfolgenden Tabelle entsprechen.

- Der elektrische Anschluss muss vor dem Einbau im Möbel durchgeführt werden.

- Der Backofen muss mit einem Versorgungskabel angeschlossen werden, dessen Leiteranzahl von dem gewünschten Anschlusstyp abhängt und der nachfolgenden Tabelle entsprechen muss.

	Netz	Anschluss	Mindestquerschnitt des Kabels	Stärke der Schutzvorrichtung
Ⓜ	230V- 50 Hz	1 Ph + N	3 x 6 mm ²	40 A
Ⓜ	400V zweiphasig - 50 Hz	2 Ph + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
Ⓜ	400V dreiphasig - 50 Hz	3 Ph + N	5 x 1,5 mm ²	16 A
Ⓜ	230V 2 Ph-2 N - 50 Hz	2 Ph +2 N	5 x 4 mm ²	25 A
	230V 3 Ph - 50Hz	3 Ph	4 x 2,5 mm ²	25 A

Unter Berücksichtigung des Gleichzeitigkeitsfaktors (EN 60 335 2-6)



Versorgungskabel

- Der Backofen wird mit einem Versorgungskabel H05 VVF mit 3 Leitern 1,5 mm² geliefert und muss an ein Einphasenstromnetz $\overline{\perp}$ mit 230 V angeschlossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an der Erdklemme des Geräts $\overline{\perp}$ angeschlossen. Der Nulleiter des Backofens (blauer Draht) muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

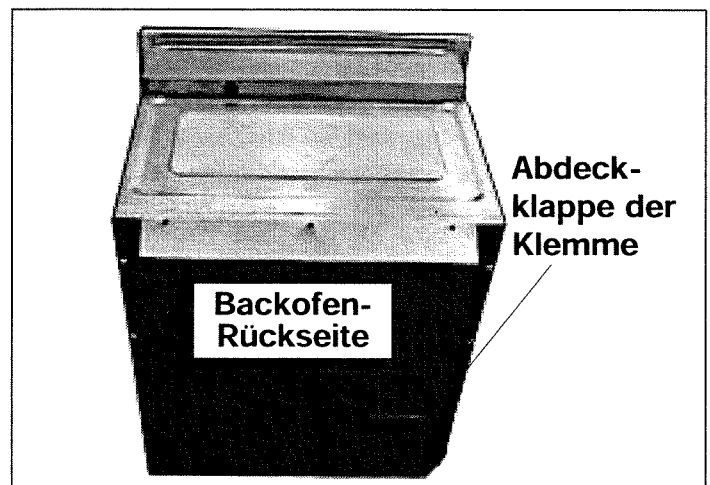
- Es besteht die Möglichkeit, das Versorgungskabel auszutauschen (falls es zu kurz ist), ohne den Backofen zu demontieren.

Dazu müssen Sie:

- mit einer Zange die Befestigung von den 4 Ecken der Klappe am rückseitigen Blech des Backofens entfernen.

- das Kabel losschrauben und die 3 Befestigungsschrauben der Klemme wieder festziehen, dabei können Sie Kabel vom Typ H05 RRF, H05 RNF oder H05 VVF verwenden.

- die Klappe mit Hilfe von 2 Blechschrauben mit einem Durchmesser von 4 mm und einer Länge von 15 mm so anbringen, dass die Öffnung vollständig verschlossen wird.



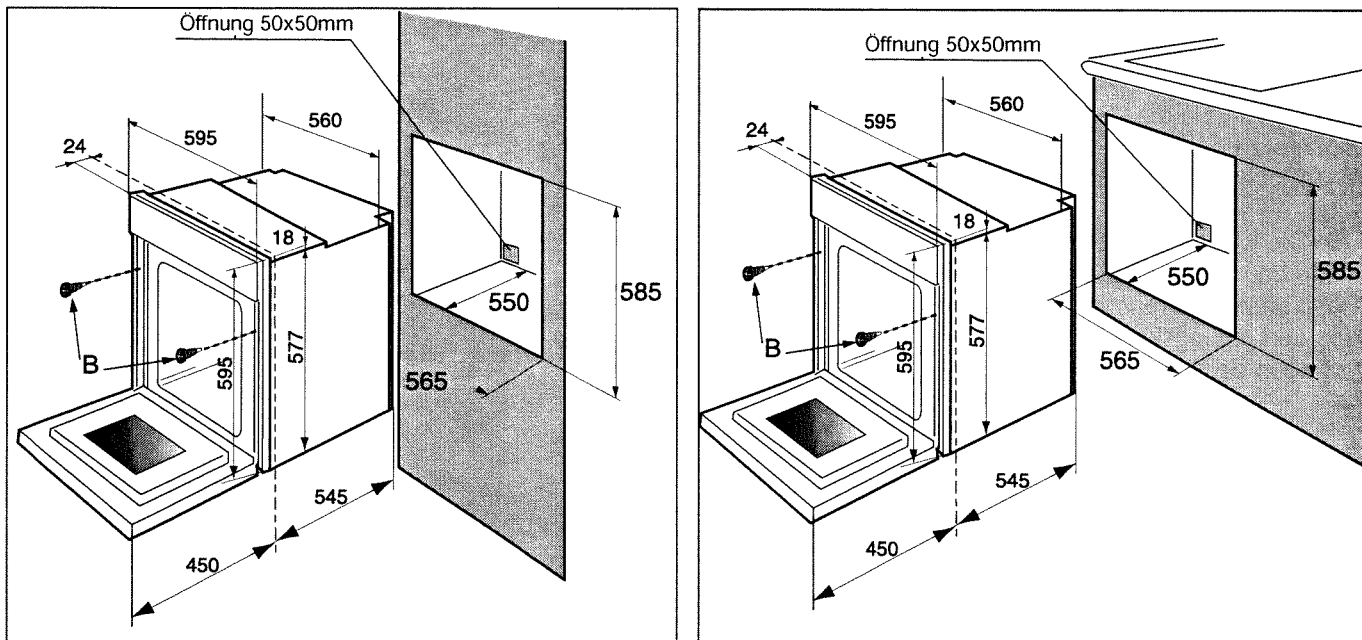
- Wir übernehmen keinerlei Haftung für Unfälle, welche aufgrund einer nicht vorhandenen, beschädigten oder unsachgemäßen Erdung $\overline{\perp}$ verursacht werden.

Einbau des Backofens?

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.



Wartung des Backofens?

Vor der manuellen Reinigung des Backofens müssen Sie das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass alle Schalterknebel auf der Position 0 stehen.

- **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.

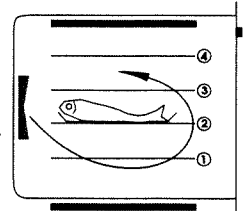
Ihr Backofen ist mit einer automatischen Vorheizfunktion ausgestattet.

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Kochgut gleich zu Beginn des Heizens in den Backofen zu schieben, ohne abzuwarten, dass die Gartemperatur erreicht wird. Die automatische Vorheizfunktion existiert nicht bei den Funktionen „Grillgut am Spieß, Grillgerichte, Aufläufe und Warmhalten“.

Einige Gerichte müssen jedoch unbedingt in den vorgeheizten Backofen geschoben werden, um ein optimales Kochergebnis zu erreichen (siehe Koch- und Backanleitung). Beispiel: Blätterteig, Pizza, usw.

Fleisch, Fisch, Torten

- Das Garen erfolgt durch die Unterhitze und die Oberhitze in Kombination mit der Luftumwälzung für ein gleichmäßiges Garen.
- Schneller Temperaturanstieg: die Gerichte können direkt in den kalten Backofen geschoben werden.
- Die vorgeschriebenen Temperaturen sind niedriger als bei den Garverfahren ohne Luftumwälzung, um Fettspritzer und das Einbrennen von Fett zu vermeiden.

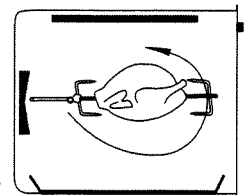


Mehrfach-Garverfahren

- Mit dieser Funktion können Sie auf mehreren Niveaus (maximal 2) identische oder unterschiedliche Gerichte garen. (Siehe Erläuterungen und Beispiele in der Koch- und Backanleitung).

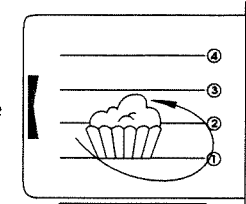
Grillgut am Spieß

- 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).



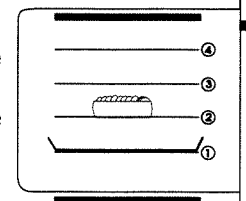
Brot, Kuchen

- Das Backen erfolgt durch die Unterhitze zusammen mit etwas Grillwärme für eine goldfarbene Oberfläche der Speisen. Die Umluft sorgt für das gleichmäßige Garen oder Bräunen der Speisen.



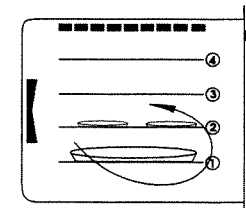
Dunkles Fleisch, Gemüse

- 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).



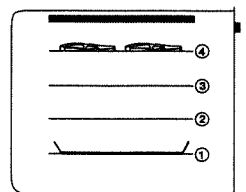
Warmhalten

- Diese Funktion erlaubt das Warmhalten der bereits gegarten Gerichte bis zum Servieren.
- Sie können sie ebenfalls verwenden, um Brotteig, Hefeteig, Gugelhupf usw. gehen zu lassen, wobei 40°C nicht überschritten werden dürfen.
- Sie können sie zum Aufwärmen der Teller verwenden, bevor Sie Fleisch oder Fisch servieren (stellen Sie die Teller auf die Rostgrille).
- Sie können sie bei niedriger Temperatur zum Auftauen verwenden, dies geht schneller als bei Umgebungstemperatur.



Grillades, Gratins

- 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.



Kochverfahren des Backofens (FAQ 75 und FBP 75)

Ihr Backofen ist mit einer automatischen Vorheizfunktion ausgestattet.

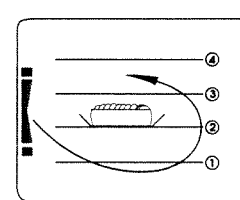
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Kochgut gleich zu Beginn des Heizens in den Backofen zu schieben, ohne abzuwarten, dass die Gartemperatur erreicht wird. Die automatische Vorheizfunktion existiert nicht bei den Funktionen „Grillgut am Spieß, Grillgerichte, Aufläufe und Warmhalten“.

Einige Gerichte müssen jedoch unbedingt in den vorgeheizten Backofen geschoben werden, um ein optimales Kochergebnis zu erreichen (siehe Koch- und Backanleitung). Beispiel: Blätterteig, Pizza, usw.



Heißluft Plus Vorgegebene Temperatur 180°C - mindestens 35°C - maximal 235°C

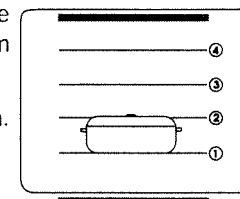
• Mit dieser Funktion können Sie auf mehreren Niveaus (maximal 2) identische oder unterschiedliche Gerichte garen. (Siehe Erläuterungen und Beispiele in der Koch- und Backanleitung).



Wildgerichte, Hasenpfeffer  Vorgegebene Temperatur 225°C - mindestens 35°C - maximal 275°C.

• Sie können diese Funktion zum Schmoren im geschlossenen Topf von bereits auf der Kochplatte angebratenen Gerichten (Bsp.: Huhn in Rotweinsauce, Fischragout, Hasenpfeffer, usw.) oder geschmortem Gemüse (Endivien, Fenchel, Salatherzen, usw.) verwenden.

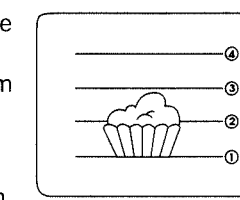
• Die sanfte Hitze um den Schmortopf garantiert ein schmackhaftes Garen ohne Anbacken oder Überlaufen.



Unterhitze : Pizza, Kuchen Vorgegebene Temperatur 35°C - mindestens 165°C - maximal 275°C

• Das Garen geschieht durch das untere Heizelement zusammen mit etwas Grillwärme für eine goldfarbene Oberfläche der Speisen.

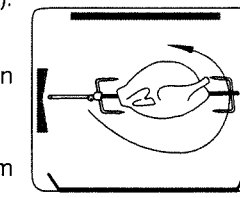
• Diese Wärmekombination garantiert Ihnen Pizzas mit knusprigem goldenem Belag, Kuchen mit einem perfekt aufgehenden Teig (Königskuchen ...), sowie gold-gelbe Soufflés .



Grillgut am Spieß Vorgegebene Temperatur 180°C - mindestens 200°C - maximal 230°C

• 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).



Fleisch, Fisch, Torten Vorgegebene Temperatur 180°C - mindestens 35°C - maximal 275°C

• Das Garen erfolgt durch die Unterhitze und die Oberhitze in Kombination mit der Luftumwälzung für ein gleichmäßiges Garen.

• Schneller Temperaturanstieg: die Gerichte können direkt in den kalten Backofen geschoben werden.

• Die vorgeschriebenen Temperaturen sind niedriger als bei den Garverfahren ohne Luftumwälzung, um Fettspritzer und das Einbrennen von Fett zu vermeiden.

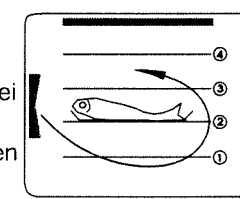
Warmhalten Vorgegebene Temperatur 70°C - mindestens 35°C - maximal 95°C


• Diese Funktion erlaubt das Warmhalten der bereits gegarten Gerichte bis zum Servieren.

• Sie können sie ebenfalls verwenden, um Brotteig, Hefeteig, Gugelhupf usw. gehen zu lassen, wobei 40°C nicht überschritten werden dürfen.

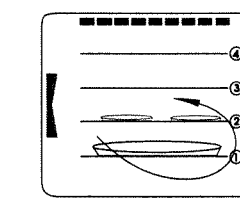
• Sie können sie zum Aufwärmen der Teller verwenden, bevor Sie Fleisch oder Fisch servieren (stellen Sie die Teller auf die Rostgitter).

• Sie können sie bei niedriger Temperatur zum Auftauen verwenden, dies geht schneller als bei Umgebungstemperatur.



Pizza  Vorgegebene Temperatur 240°C - mindestens 35°C - maximal 275°C.

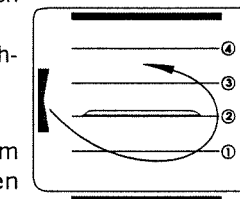
• Diese spezielle Funktion garantiert Ihnen Pizzas mit knusprigem und goldenem Teig.



Aufläufe, Grillgerichte Vorgegebene Temperatur 275°C - mindestens 180°C - maximal 275°C

• 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.

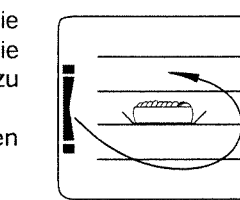


Auftauen: Vorgegebene Temperatur 35°C - mindestens 35°C - maximal 100°C

• Sie können, durch äußerst geringe Hitzezufuhr in Verbindung mit dem Ventilator, Ihren Backofen zum Auftauen benutzen. Die erzielte Umluft beschleunigt den Temperatureaustausch, und somit den Auftauvorgang.

• Besonders geeignet zum Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln, wie Erdbeeren, Himbeeren... Sie können die Auftautemperatur bei sofort zu garenden Lebensmitteln erhöhen (z.B. Fleisch). Beachten Sie jedoch dabei, dass die Auftautemperatur nicht zu hoch eingestellt ist, um einen vorzeitigen Garprozess zu vermeiden.

• Die Temperatur kann zwischen 35°C und 65°C eingestellt werden, mit einer vorprogrammierten Temperatureinstellung von 35°C.



1. Einstellen der Uhrzeit?

1.1 BEI DER INBETRIEBNAHME

Die Anzeige blinkt auf „12.00 Uhr“

Stellen Sie die Uhrzeit mit durch Drehen des Knopfs „Einstellungen“ in Richtung + oder – ein (Die Drehgeschwindigkeit des Knopfs wirkt sich auf die Einstellungsgeschwindigkeit aus).

Beispiel: 12.30 Uhr

Die Speicherung der eingestellten Uhrzeit erfolgt automatisch nach einigen Sekunden -> die Anzeige der Uhrzeit blinkt nicht mehr.

1-2 KORREKTUR DER UHRZEIT

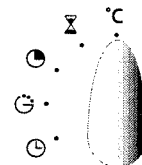
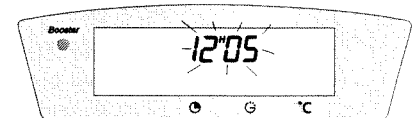
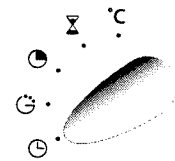
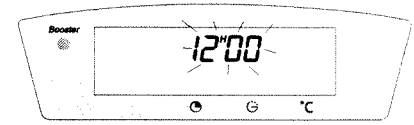
Stellen Sie die Programmwahltaste auf „Einstellen der Uhrzeit“.

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt und zeigt an, dass die Einstellung möglich ist. Drehen Sie zur Einstellung den Knopf „Einstellungen“ in Richtung + oder –, um die angezeigte Uhrzeit zu erhöhen oder zu erniedrigen.

Drehen Sie nach der Einstellung der gewünschten Uhrzeit den Wahlschalter auf die Position „Tc Temperatur“ -> die Anzeige der Uhrzeit blinkt nicht mehr.

ANMERKUNG: Wenn nicht mit dem Funktionswahlknopf Tc bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

Die Einstellung der Uhrzeit ist unmöglich, wenn sich der Wahlschalter auf der Position „Pyro“ oder „Pyro Eco“ befindet.



2. Durchführen eines sofortigen Garvorgangs?

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

Wählen Sie das Garverfahren, indem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position stellen.

Beispiel: Position „Fleisch, Fisch, Torten“.

Die Anzeige des Backofens zeigt nun das gewählte Garverfahren an, indem die in Funktion gesetzten Elemente animiert werden (Unterhitze, Grilli, Umluft, usw.)

-> Der Backofen beginnt den Betrieb und das Thermostat-Symbol erscheint.

Geben Sie das Kochgut in den Backofen, gemäß den Vorschriften in der Anzeige und den Empfehlungen der Koch- und Backanleitung.

Beispiel: „Fleisch, Fisch, Torten“ -> empfohlene Schiene 1 oder 2.

Der Backofen schlägt die normalerweise verwendete Temperatur vor.

Sie können die Temperatur jedoch auch einstellen, indem Sie den Knopf „Einstellungen“ verwenden, der sich unter der Anzeige befindet.

Beispiel: „Fleisch, Fisch, Torten“ -> korrigierte Temperatur 200°C.

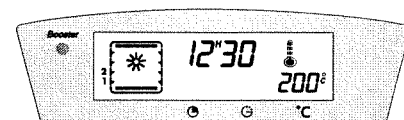
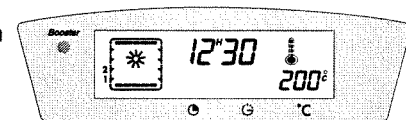
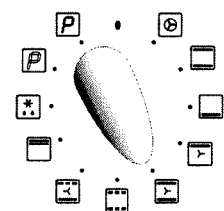


Nach diesen Schritten heizt der Backofen:
Die Elemente der Temperaturanzeige zeigen den Anstieg der Temperatur im Ofeninnenraum.

- 3 Pieptöne zeigen an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

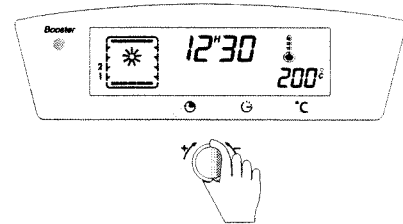
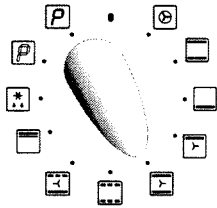
Anmerkung: ALLE GARVORGÄNGE ERFOLGEN MIT GESCHLOSSENER BACKOFENTÜR

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



Betrieb des Backofens?

3. Durchführen eines programmierten Garvorgangs?



Wählen Sie das Garverfahren und korrigieren Sie gegebenenfalls die Temperatur.

- Beispiel: „Fleisch, Fisch, Torten“ -> Temperatur 200°C.



Stellen Sie den Programmwahltaster auf die Position „Gardauer“.

Die Gardauer auf 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Einstellung nun erfolgen kann. Drehen Sie den Knopf „Einstellungen“ in Richtung + oder -, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- Beispiel: Gardauer 25 Minuten

Die Speicherung der eingestellten Uhrzeit erfolgt automatisch nach einigen Sekunden -> die Anzeige der Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Gardauer beginnt sofort nach der Einstellung.

Die Uhrzeit des Garendes (Uhrzeit des Beginns + Gardauer) wird automatisch angezeigt.

- In unserem Beispiel: Garende um 12.55 Uhr.



Nach diesen drei Schritten heizt der Backofen:

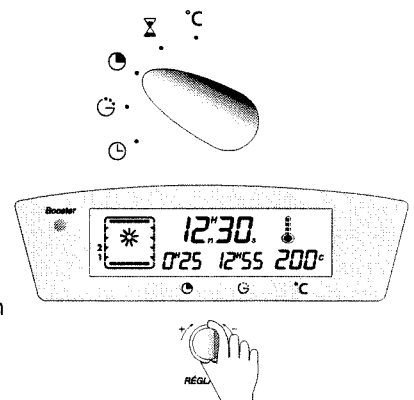
- Der Thermometer zeigt die Temperaturzunahme an.

Ein erstes akustisches Signal (3 Pieptöne) zeigt das Erreichen der eingestellten Temperatur an.

Am Ende des Garvorgangs erklingt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen.

Das Abschalten der Pieptöne erfolgt durch Drehen des Wahlschalters auf „Tc Temperaturen“.

ANMERKUNG: Die Gardauer kann jederzeit geändert werden, indem die zu Beginn des Abschnitts beschriebenen Schritte wiederholt werden.



4. Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs (Wahl des Garendes)?



Gehen Sie wie bei dem programmierten Garvorgang vor. Nach der Einstellung der Garzeit,



Stellen Sie den Programmwahltaster auf die Position „Garende“.

Das Garende blinkt und zeigt an, dass die Einstellung nun erfolgen kann.

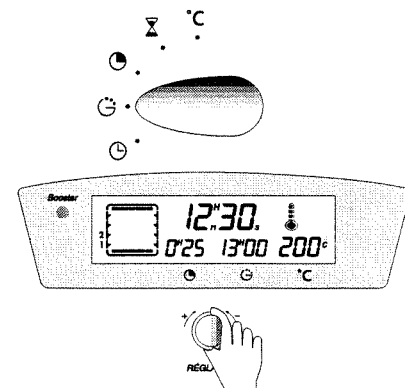


Drehen Sie den Knopf „Einstellungen“ in Richtung + oder -, um die gewünschte Uhrzeit für das Garende einzustellen.

- Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr.

Nach diesen Schritten wird der Beginn des Heizvorgangs so zeitversetzt, dass der Garvorgang um 13 Uhr beendet ist.

Stellen Sie nach Abschluss des Garvorgangs den Kochwahltaster auf „Tc Temperatur“.



5. 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).

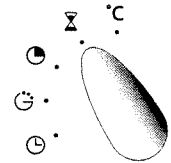
ACHTUNG: Diese Funktion ist unabhängig vom Backofen. Sie kann kein automatisches Ende der Garzeit steuern.

Andererseits kann die Funktion selbst während des Betriebs des Backofens verwendet werden. In diesem Fall hat die Anzeige der unabhängigen Schaltuhr Vorrang vor der Anzeige der Uhrzeit.



Stellen Sie den Zeitwahlschalter auf die Position „Timer“.

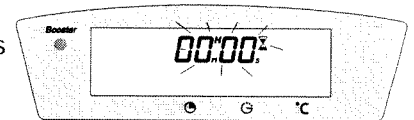
-> die Anzeige blinkt und eine kleine Sanduhr ist sichtbar.



Drehen Sie den Einstellkopf (+ oder -), bis Sie die gewünschte Dauer erreichen (maximal 59 Minuten 59 Sekunden).

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf, zu blinken, und das Rückwärtszählen beginnt in Sekundenschritten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt eine Serie von Pieptönen.



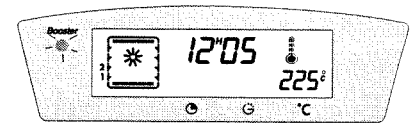
6. Die Booster-Funktion

Wenn Sie während des Garens die Backofentür öffnen, (z.B. zum Begießen eines Huhns), kommt es zu einem Hitzeverlust im Backofeninnenraum.

Ihr Backofen verfügt über eine Einrichtung zum Ausgleich des Temperaturverlusts durch das Öffnen der Tür und erlaubt eine rasche Rückkehr zur eingestellten Gartemperatur.

So erhöht der Backofen beim Schließen der Tür automatisch die Temperatur und die Kontrolllampe „Booster“ links von der Anzeige leuchtet auf, bis die gewählte Temperatur wieder erreicht ist. Auf diese Weise ist ein optimaler Garvorgang garantiert.

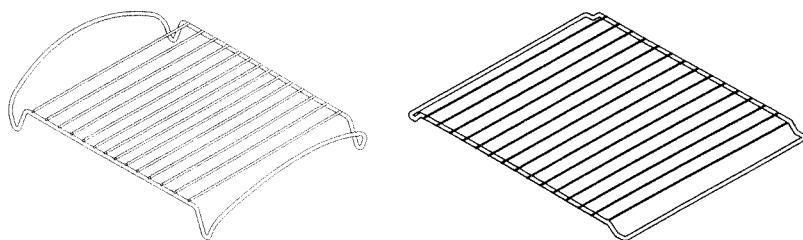
ANMERKUNG: Die BOOSTER-Funktion ist nicht wirksam bei den Funktionen: Grillgut, Warmhalten und Grillgerichte, Aufläufe“.



Backofenzubehör

GEWÖLBTER GRILLROST

Er trägt alle Gefäße und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen oder Überbacken.



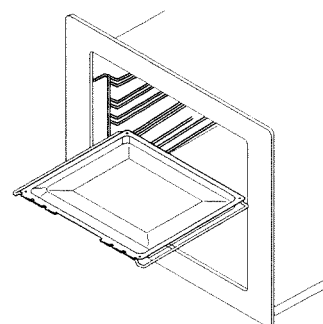
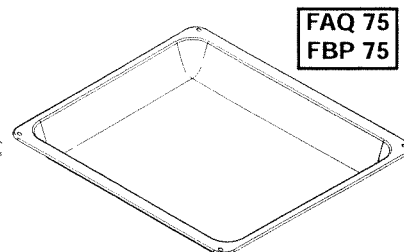
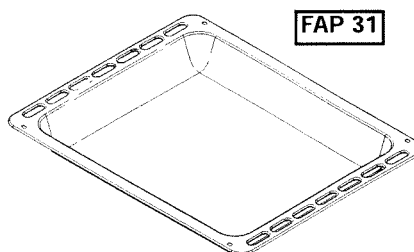
BACKBLECH (FETTPFANNE)

Es dient dem Auffangen von Fett und Fleischsaft bei Grillvorgängen unter dem starken Grill bzw. Umluft-Grill.

Es kann als Kochgeschirr verwendet werden, wenn die Größe des Kochguts angepasst wird (Beispiel: Geflügel mit Gemüsebeilage, bei gemäßigter Temperatur).

Vermeiden Sie das Garen kleiner Braten oder Fleischstücke mit sehr hoher Temperatur, da dies automatisch zu starken Fettspritzern auf der Backofenwand führt.

Legen Sie diese eher in eine Form direkt auf das Gitter.

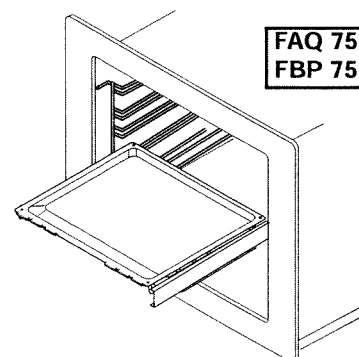
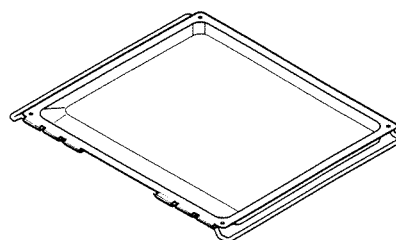


EMAILLIERTES BACKBLECH

Es wird zur Backen von Backwaren (Sandgebäck, Hefengebäck und Kirschkuchen) verwendet

AUSZIEHBARER KOCHGESCHIRRTRÄGER

Dank dieses Systems können Sie Ihr Backblech völlig herausziehen und leicht an Ihre Speisen gelangen.

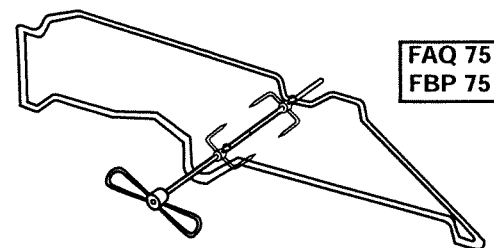


DREHSPIESS

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.

Was ist eine Pyrolyse?

- Bei der Pyrolyse reinigt sich Ihr Backofen durch eine Hochtemperatur-Beseitigung der durch Spritzer oder Überlaufen verursachten Verschmutzungen selbst. Der dabei freigesetzte Rauch und Geruch wird durch einen Katalysator beseitigt. Sie dürfen mit der Durchführung dieser Reinigung nicht warten, bis der Backofen zu stark mit Fett verschmutzt ist.
- Die Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garvorgang notwendig, sondern lediglich, wenn der Grad der Verschmutzung dies erforderlich macht.
- Um für jeden Fall gerüstet zu sein verfügt dieser Backofen über 2 Pyrolyse-Reinigungszyklen.
 - Ein Sparzyklus (PYRO ECO) mit einer Dauer von 1:30 Stunde (aufgrund der Abkühlzeit des Backofens bleibt dieser für 2:00 Stunden verriegelt). Dieser Zyklus verbraucht 3,6 kWh, das sind etwa 25% weniger Energie, als der Normalzyklus. Wenn Sie dieses Verfahren regelmäßig durchführen (alle 2 oder 3 Fleischkochvorgänge), bleibt Ihr Backofen stets sauber.
 - Ein Normalzyklus (PYRO) mit einer Dauer von 2 Stunden (aufgrund der Abkühlzeit des Backofens bleibt dieser für 2:30 Stunden verriegelt). Dieses Verfahren verbraucht 4,8 kWh und erlaubt die effiziente Reinigung eines sehr schmutzigen Backofens.
- Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backofentür, sobald die Temperatur im Backofeninnenraum die normale Gartemperatur übersteigt. Danach ist es unmöglich, die Backofentür zu öffnen, auch wenn Sie den Funktionswahlschalter auf 0 stellen.

Die Kosten für eine Pyrolyse?

Sie kostet nicht mehr als ein normale Briefmarke.

ANMERKUNG: Das Pyrolyseverfahren ist noch günstiger, wenn es zu Nachtstromtarifen durchgeführt wird.

Durchführung einer Pyrolyse? (FAP 31)

a) Nehmen Sie das Backofenzubehör aus dem Backofen und entfernen Sie eventuelle große Schmutzstellen.

b) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „Pyro“ oder „Pyro Eco“.

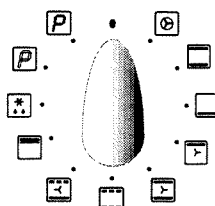
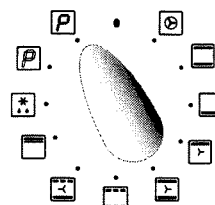
Die Dauer der Pyrolyse beträgt 1:30 (Pyro Eco) bzw. 2 Stunden (Pyro) (die Zeiten lassen sich nicht ändern) und der Backofen steht entsprechend 2 Stunden (Pyro Eco) oder 2:30 Stunden (Pyro) nicht zur Verfügung. Diese Zeit enthält die Abkühldauer des Backofens bis zur Entriegelung der Tür.

Diese Zeit enthält die Abkühldauer des Backofens bis zur Entriegelung der Tür.

- Während der Pyrolyse leuchtet die Verriegelungs-Kontrolllampe auf, um anzuzeigen, dass die Tür verriegelt ist.
- Die Thermostat-Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Backofen heizt.
- Die Pyrolyse stoppt automatisch, **die Verriegelungs-Kontrolllampe erlischt** und Sie können die Backofentür öffnen.

c) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf 0.

d) Wenn der Backofen kalt ist, müssen Sie mit einem feuchten Lappen die weiße Asche wegwischen. Danach ist der Backofen sauber und kann für einen neuen Garvorgang Ihrer Wahl verwendet werden.



Durchführung einer Pyrolyse?

Durchführung einer Pyrolyse? (FAQ 75 und FBP 75)


1) Durchführung einer sofortigen Pyrolyse

a) Nehmen Sie das Backofenzubehör aus dem Backofen und entfernen Sie eventuelle große Schmutzstellen.
b) Prüfen Sie, dass die programmierbare Schaltuhr die Uhrzeit anzeigt und nicht blinkt.

c) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „PYRO“ oder „PYRO ECO“. Die Dauer der Pyrolyse beträgt 1:30 bei „PYRO ECO“ bzw. 2 Stunden bei „PYRO“ (die Zeiten lassen sich nicht ändern) und der Backofen steht entsprechend 2 Stunden bei „PYRO ECO“ oder 2:30 Stunden bei „PYRO“ nicht zur Verfügung. Diese Zeit enthält die Abkühldauer des Backofens bis zur Entriegelung der Tür.

Die Anzeige zeigt an, wann der Backofen erneut zur Verfügung stehen wird.

Das **-P-** oder **P-E** zeigt an, dass Sie sich im Pyrolysezyklus (bzw. Sparzyklus) befinden.

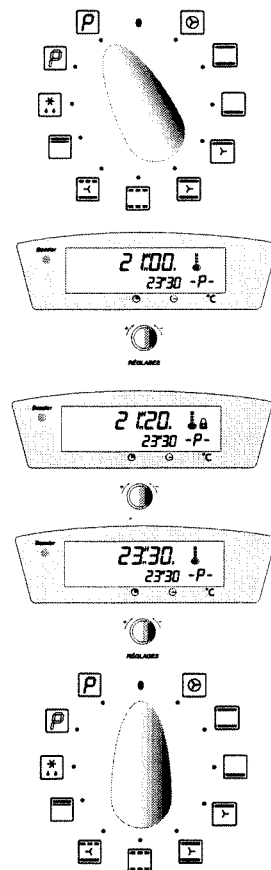
Während der Pyrolyse erscheint ein Vorhängeschloss  in der Anzeige, um anzuzeigen, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse zeigt die Anzeige folgendes an.....>

Wenn das Vorhängeschloss  nicht mehr angezeigt wird, können Sie die Backofentür öffnen.

d) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf 0.

e) Wenn der Backofen kalt ist, müssen Sie mit einem feuchten Lappen die weiße Asche wegwischen. Danach ist der Backofen sauber und kann für einen neuen Garvorgang Ihrer Wahl verwendet werden.



2) Durchführung einer zeitversetzten Pyrolyse

Führen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Durchführung einer sofortigen Pyrolyse“ durch.

a) Stellen Sie anschließend den Zeitwahlschalter auf die Position „Garende“.

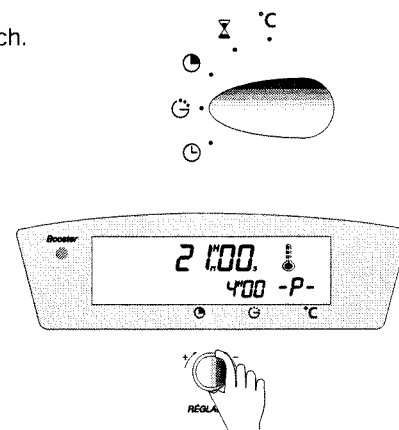
Das Ende der Garzeit blinkt und zeigt an, dass die Einstellung möglich ist.

Drehen Sie den Knopf „Einstellungen“ in Richtung + oder -, um die gewünschte Uhrzeit für das Garende einzustellen.

● Beispiel: Ende der Garzeit um 4 Uhr.

Nach diesen Schritten wird der Beginn der Pyrolyse so zeitversetzt, dass sie um 4 Uhr beendet ist.

Nach dem Abschluss der Pyrolyse müssen Sie den Kochwahlschalter auf „Tc Temperatur“ stellen.



Behebung kleiner Probleme

Auswechseln einer Glühbirne?

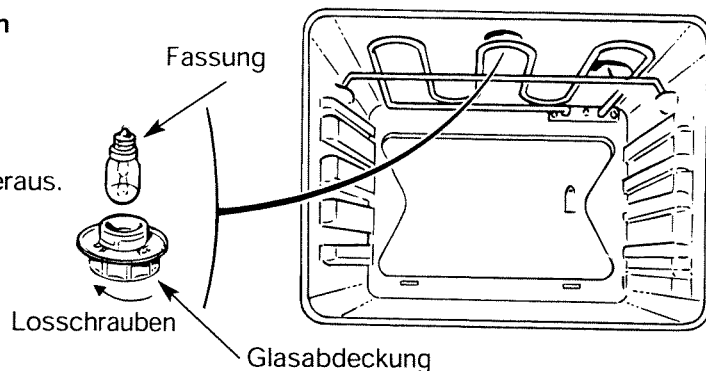
- Die Glühbirne befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens.

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.

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 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 gewählte Temperatur erhöhen. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Verrieglungs-Anzeige blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür ist nicht geschlossen. Sonstige Ursachen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür schließen. 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.
Die Reinigung per Pyrolyse findet nicht statt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Uhrzeit der programmierbaren Schaltuhr blinkt. Sonstige Ursachen. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Schließen der Tür prüfen. Die Uhrzeit einstellen, bevor die Pyrolyse durchgeführt wird. Den Kundendienst in Anspruch nehmen.
Die Temperaturanzeige funktioniert nicht bei Höchsttemperatur.	<ul style="list-style-type: none"> Das Öffnen der Tür während des Garens ändert die Temperaturanzeige. Das Gerät stellt die Temperatur im Innenraum rasch wieder her, aber es kann zu einer Abweichung zwischen Innentemperatur und Anzeige kommen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Maßnahmen notwendig.

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

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

REZEPTE	KOCHWAHL-SCHALTER	THERMOSTAT-POSITION	SCHIENE	ZUBEHÖR	ZEIT	ANMERKUNGEN
VORSPEISEN - GEMÜSE PIZZA (DÜNN)* PIZZA (BROTTEIG)* GEFÜLLTES GEMÜSE KARTOFFELAUFLAUF BLÄTTERTEIGPASTETEN* AUFLÄUFE (GEMÜSE, NUDELN)		220°C 240°C 180°C 180°C 220°C 210°C	1. 1. 2. 2. 2. oder 3.	FETTPFANNE FETTPFANNE ROST ROST FETTPFANNE ROST	10-15 min 15-20 min 40-45 min 45-50 min 18-20 min 15-20 min	ABFOLGE JE NACH MODELL ABFOLGE JE NACH MODELL ODER GLASGEFÄß JE NACH MODELL
FISCH FISCH, IM BACKOFEN GEGART FISCH, IN FOLIE GEGART* FISCH, GEGRILLT*		200°C 210°C 275°C	1. 2. 3. oder 4.	ROST FETTPFANNE ROST	35-45 min 15-20 min 15-20 min	ODER GLASGEFÄß JE NACH MODELL 5 min. VORHEIZEN
FLEISCH LAMMKOTELETT* HUHN KEULE RINDERBRATEN* SCHWEINE / KALBSBRATEN PERLHUHN RINDERSCHMORBRATEN (HAHN IN ROTWEINSOBE)		275°C 205°C 200°C 240°C 180-200°C 180-200°C 200°C	4. DREHSPIEß 1. 1. oder 2. 1. 1. 1.	ROST + FETTPFANNE FETTPFANNE ROST + FETTPFANNE ROST ROST ROST ROST	8-10 min PRO SEITE 25min/500g 15 min/500g 15-20 min/500g 35-40 min/500g 35-40 min/500g 60-90 min	5 min. VORHEIZEN FETTPFANNE AUF BODEN IM GESCHLOSSENEN TOPF
GEBÄCK BISKUIT / TORTENBISKUIT BISKUITROLLE* CAKE / SANDKUCHEN GUGELHUPF / NAPFKUCHEN BROT* BAISER KLEINGEBÄCK WINDBEUTEL TORTEN PASTETEN TORTENBODEN BLÄTTERTEIG*		165°C 205°C 165°C 165°C 220-240°C* 90°C 165°C 180°C 200°C 180-200°C 200°C 220°C	1. 2. 1. 1. 2. 2. 3. 2. 1. 1. 1. 2.	ROST FETTPFANNE ROST ROST ROST ODER FETTPFANNE FETTPFANNE FETTPFANNE FETTPFANNE ROST ROST ROST FETTPFANNE	35-40 min 10-15 min 50-60 min 45-60 min 40-45 min 90 min 18-20 min 30-35 min 35-40 min 50-60 min 18-20 min 10-15 min	JE NACH GRÖßE BEI AUSGESCHALTETEM OFEN TROCKNEN LASSEN TEIG OHNE FÜLLUNG
VERSCHIEDENE GERICHTE AUFTAUEN WARMHALTEN FERTIGGERICHTE GEHEN VON BROTTTEIG VON HEFETEIG, USW. ÜBERBACKENER TOAST*		35°C 40 bis 100°C 40 bis 65°C 35°C 275°C	2. 1. OD. 2. OD. 3. 1. OD. 2. 1. 4.	ROST ROST ROST ROST ROST		ÜBERWACHEN, UM GARBEGINN ZU VERHINDERN 5 min. VORHEIZEN

* Vorheizen des Backofens notwendig.

ALLE GARVORGÄNGE MÜSSEN MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR ERFOLGEN!

ENTSPRECHUNG: THERMOSTAT-POSITION °C								
1 35°C	2 40-85°C	3 90°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 275°C

Kochen auf 2 Ebenen

Das Garen auf 2 Ebenen erfolgt auf der Position „MEHRFACH-GARVERFAHREN“.

Dieses mit einer automatischen Vorheizfunktion ausgestattete Verfahren führt zu besseren Ergebnissen, wenn Sie das Kochgut erst nach dem Erreichen der Gartemperatur in den Backofen schieben.

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	205°C	35 bis 40 min	1 und 3 auf Rost
KLEINE WINDBEUTEL	180°C	30 bis 35 min	1 und 3 auf Form
ÜBERBACKENES KARTOFFELGERICHT	200°C	45 min	1 und 3 auf Rost
+ SCHWEINEBRATEN		70 min	
SANDGEBÄCK	165°C	8 bis 10 min	2 und 3 auf Form à gâteaux

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 matlagningskonsten med din nya apparat. Och detta för många år framåt.

INNEHÅLL

Din ugn i all säkerhet	S. 22
Hur din ugn ser ut	S. 23 till 25
<u>Hur du lätt installerar din ugn:</u>	
Elektrisk anslutning	S. 26 till 27
Val för installation	S. 28
Väsentliga dimensioner för inbyggnad av ugnen	S. 29
Råd för inbyggnad	S. 29
Ugnens användningssätt	S. 30 till 31
<u>Hur du använder ugnen på bekvämt sätt:</u>	
Ugnens funktioner	S. 30 till 34
Redskap och tillbehör	S. 35
Hur man utför en pyrolys	S. 36 till 37
Hur du vårdar ugnen	S. 36 till 37
Små fel och anomalier	S. 38
Vägledning för matlagning	S. 39

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.

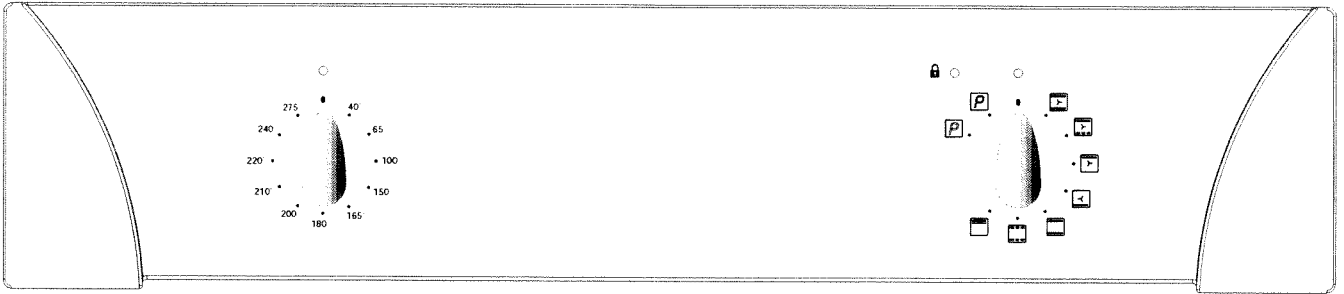
Praktiska råd

- För att undvika värmekoncentration som kan inverka negativt på tillagningsresultatet och skada emaljen samt den möbel där ugnen finns inbyggd:**
 - Sätt inget redskap på ugnens botten.
 - Täck inte ugnens inre med aluminiumfolie.
- Respektera temperaturerna i tabellen för matlagning för att undvika överdriven nedsmutsning i ugnen.
- För att skydda emaljen i ugnen:**
 - Fyll inte kakformar upp till kanten när du gör fruktkaka eller frukttårta. 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 mtlagning med galler:**
 - Placera den rätt som skall tillagas på gallret.
 - Sätt drypplåten under gallret eller direkt på ugnens botten.
- Tillagning görs med stängd lucka.

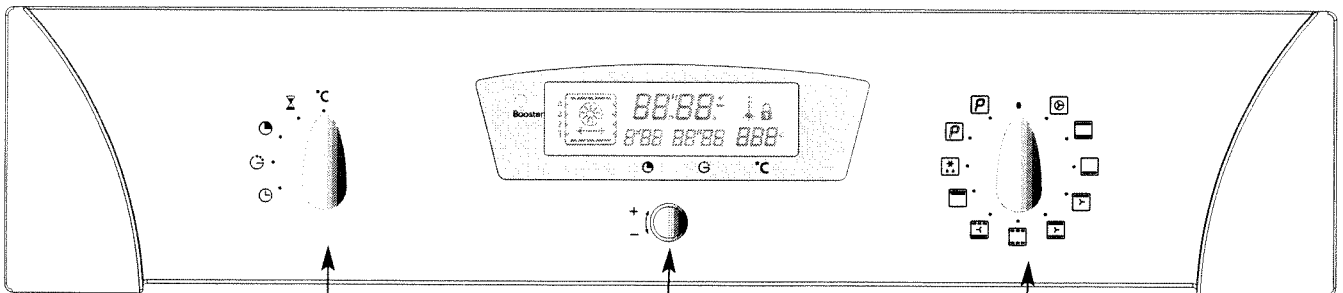
Hur din ugn ser ut?

FAP 31

SE



FAQ 75



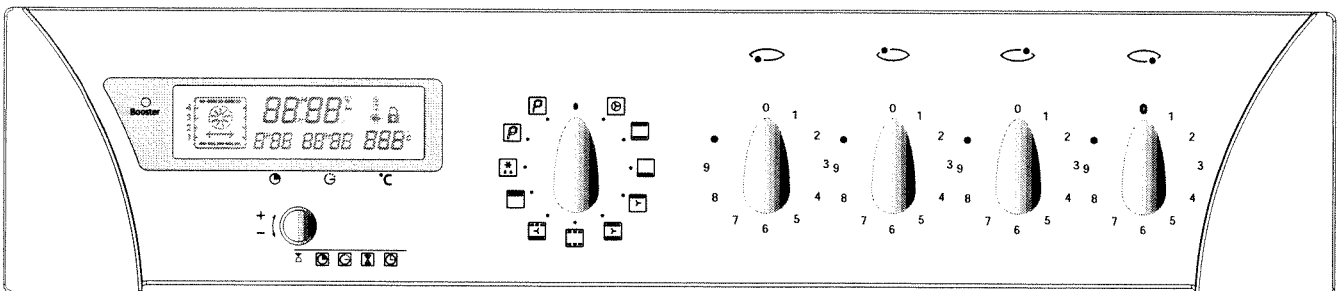
OMSTÄLLARE FÖR:

- TEMPERATURREGLAGE
- TIDPROGRAMMERING

KNAPP FÖR REGLAGE
AV TID OCH TEMPERATUR

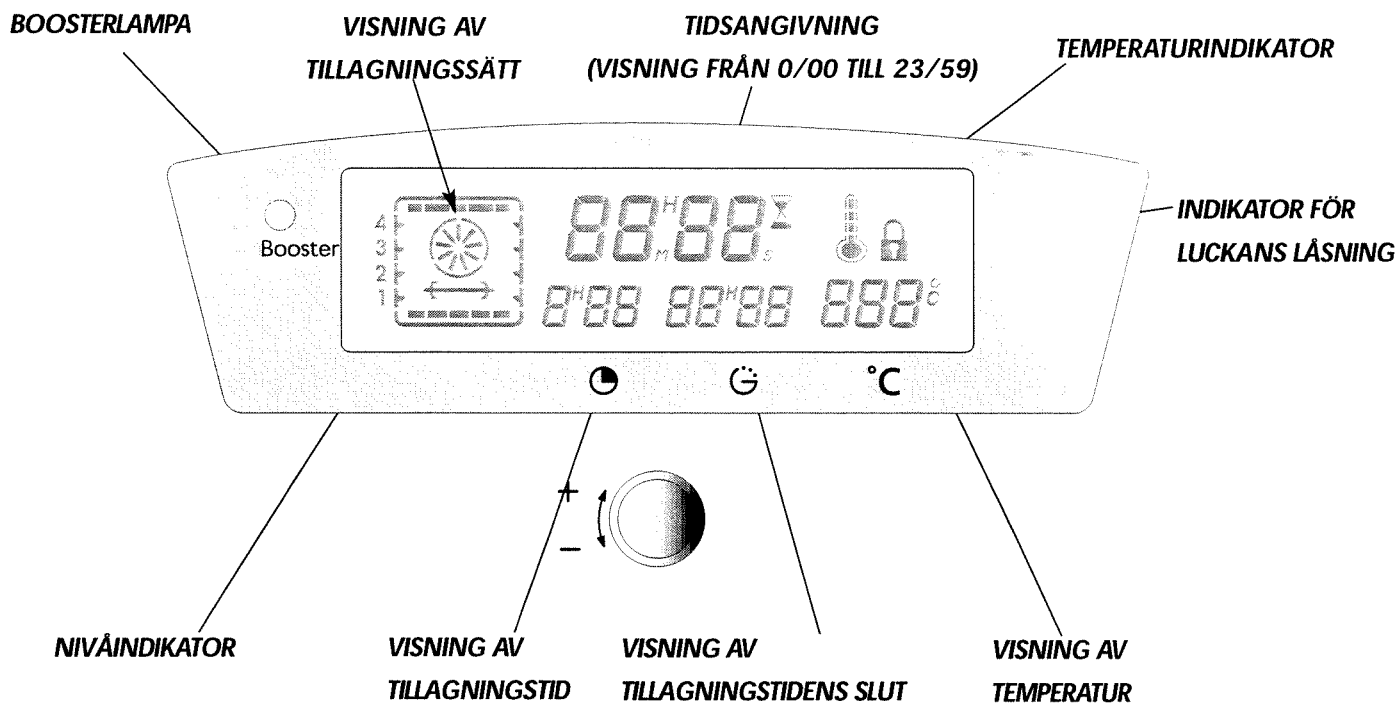
OMSTÄLLARE FÖR
TILLAGNINGSSÄTT

FBP 75



Hur din ugn ser ut?

Detaljer av programmeraren (FAQ 75 och FBP 75)



Styrkommandon (FBP 75) på manövertavlan

Ugnen skall kombineras antingen med en spishäll med elplattor eller med en vitrokeramisk spishäll som passar till ugnen.

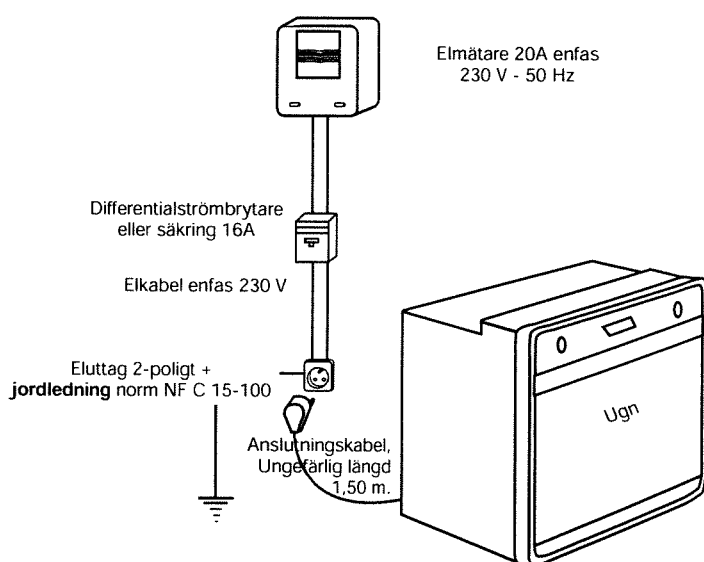
- 1 - Kommutator för energidosering för **främre vänstra zonen** och som kan styra en extra uppvärmningszon.
- 2 - Kommutator för energidosering för **bakre vänstra zonen**.
- 3 - Kommutator för energidosering för **bakre högra zonen** och som kan styra en extra uppvärmningszon.
- 4 - Kommutator för energidosering för **främre högra zonen**.
- 5 - Signallampa för påsättning av uppvärmningszon.

Genom att kombinera ugnen med en vitrokeramisk spishäll, där den (eller de) **bakre högra uppvärmningszonen (zonerna) eller (och) främre vänstra** kan utökas med en extra uppvärmningszon, styr omställarna 1 och 3 även dessa extra uppvärmningszoner.

Hur du ansluter din ugn?

- Innan du utför anslutningen skall du vara säker på att kablarna till den elektriska installationen har tillräcklig kapacitet och tvärsnittsytta 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.

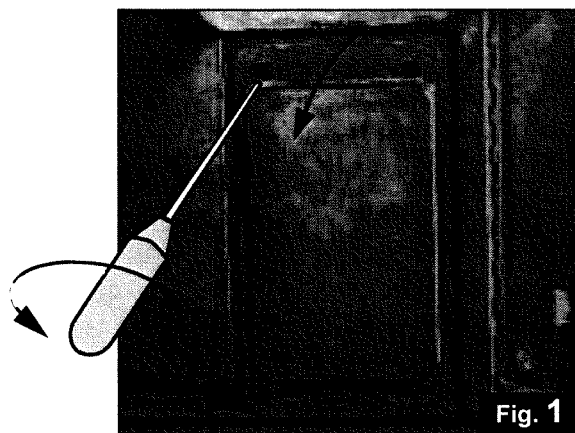
Exempel på anslutning



Arbetsspänning.....	230 V ~ 50 Hz
Total effektförbrukning.....	3,375 kW
Grill, effektförbrukning.....	2,100 kW
Energiförbrukning	
-Uppvärmning till 175°C.....	0,315 kWh
-Temperaturhållning under 1 timma vid 175°C.....	0,570 kWh
TOTAL.....	0,885 kWh
Energiförbrukning	
-Eko-Pyrolys (90 minuter).....	3,65 kWh
-Pyrolys (120 minuter).....	4,83 kWh
Ugnens nyttiga dimensioner	
Bredd.....	43 cm
Höjd.....	31.5 cm
Djup.....	38.5 cm
Nyttig volym.....	52 liter

Hur du ansluter din ugn?

- 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) märke(n) som finns på anslutningspunkten.



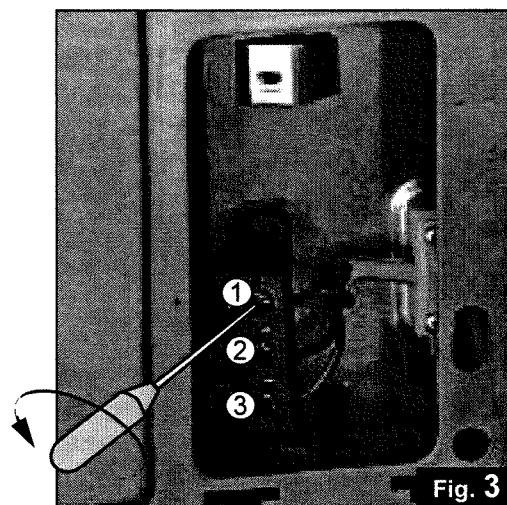
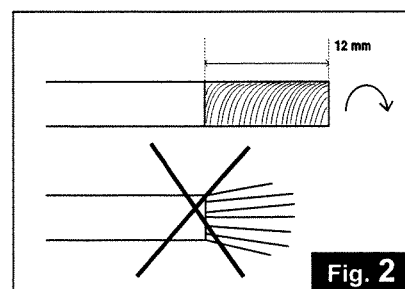
- Alla ledare för anslutningskabeln skall skruvas fast.

Ledaren för fasan 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.



Hur du ansluter din ugn till huvudströmbrytaren? (FBP75)

Anslutning

- Innan du börjar med anslutningen skall du göra dig säker på att de elektriska ledningarna i din installation har tillräcklig tvärsnittsytta för att kunna försörja ugnen på ett normalt sätt (tvärsnittsytta minst lika stor som för anslutningskabeln). Säkringarna på installationen skall vara konform gentemot nedanstående tabell.

- Den elektriska anslutningen skall utföras innan apparaten placeras i möbeln.

- Ugnen skall anslutas med en normaliserad elkabel vars antal ledare beror på önskad typ av anslutning samt i enlighet med nedanstående tabell.

Anslutningskabel

- Ugnarna levereras med en normaliserad anslutningskabel H05 VVF på tre ledare av 1,5 mm² tvärsnittsytta och skall kopplas till 230 V enfas nätspänning. Jordledningen (gul-grön) är ansluten till jordpunkten \equiv på apparaten. Den neutrala (blå) ledningen skall anslutas till elnätets neutrala ledning.

- Det är möjligt att byta anslutningskabel (om denna är för kort) utan nedmontering av ugnen.

För att utföra detta skall man:

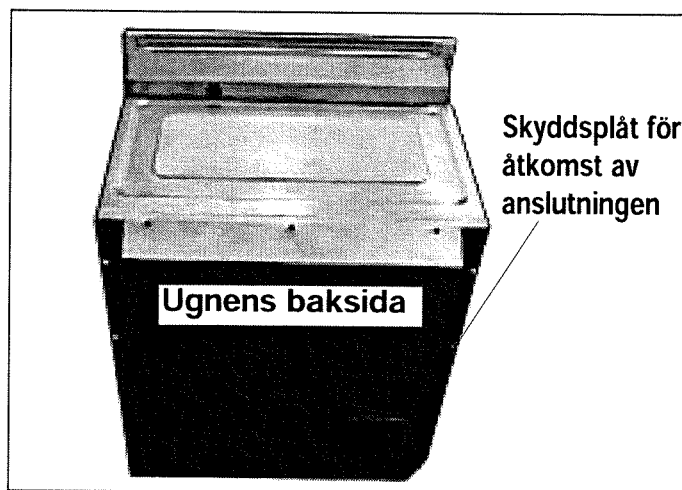
- Klippa av fästena för de 4 hörnen på skyddsplåten på ugnens baksida, med tång.

- Skruva loss kabeln och åter dra åt de 3 fästskruvarna på anslutningspunkten. Du kan använda kablar av typ H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF.

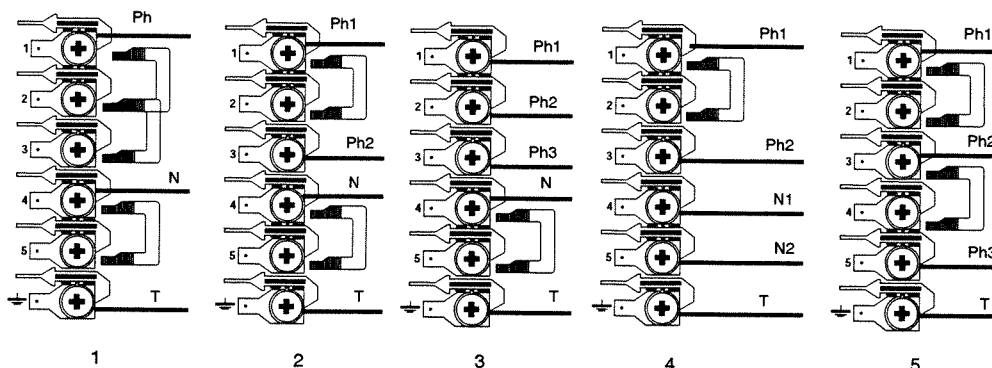
- Sätta skyddsplåten på plats, så att hela öppningen täcks, med hjälp av 2 plåtskruvar på 4mm diameter och 15 mm längd.

Nätspänning	Koppling	Tvärsnitt ledningar	Kaliber för säkring eller skyddsanordning
① 230V- 50Hz	1 F + N	3 x 6 mm ²	40 A
② 400V trefas -50Hz	2 F + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
③ 400V trefas-50Hz	3 F + N	5 x 1,5 mm ²	16 A
④ 230V 2 F-2 N-50Hz	2 F + 2N	5 x 4 mm ²	25 A
⑤ 230V 3 F-50Hz	3 F	4 x 2,5 mm ²	25 A

Med inberäkning av simultaneitetsfaktorn (EN 60 335 2-6)



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



Hur du ansluter din ugn till huvudströmbrytaren ? (FBP75)

-1- Ta bort de 2 fixeringskruvarna till skyddslocket **A** där du kan komma åt anslutningsstället för kabeln till el-tavlans kontakter.

-2- Ta bort skyddslocket.

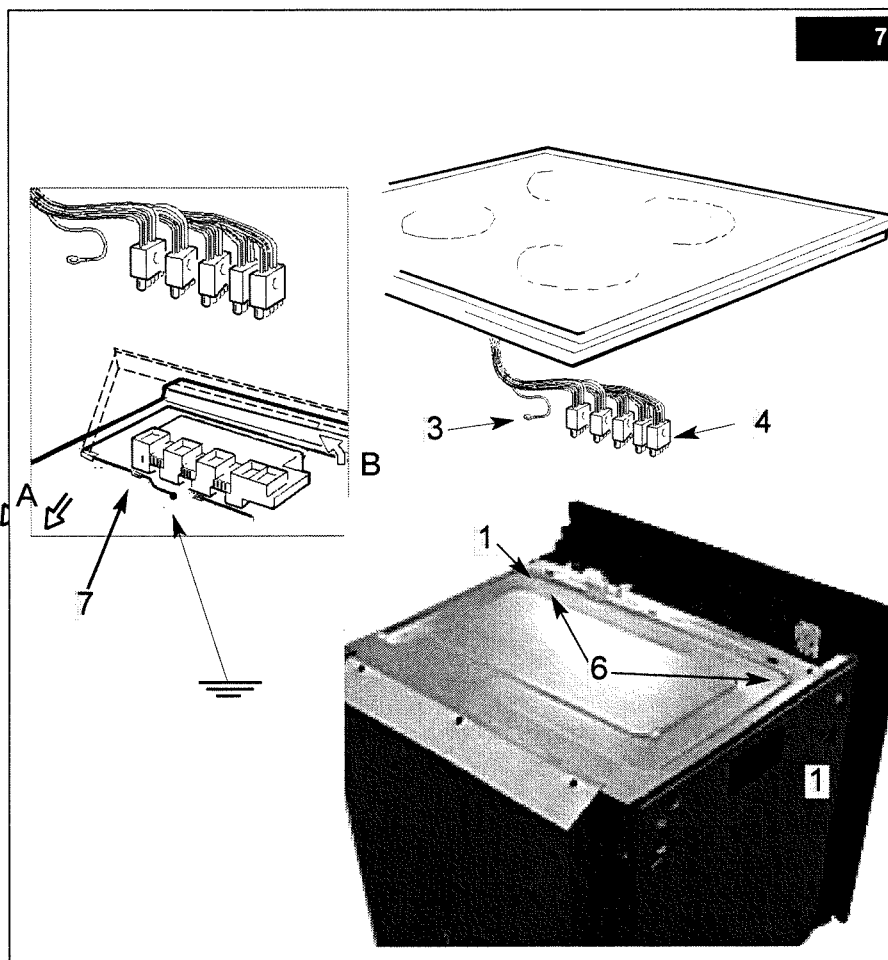
-3- Fäst jordledningen (gul-grön) på specialskraven som markerats på ugnen.

-4- Anslut de elektriska förbindelserna för el-tavlan till ugnens anslutningar med respekt för färgerna samt enligt det schema **B** som finns på skyddslocket.

-5- För igenom anslutningskabeln från el-tavlan till hålet **C** på ugnens övre huv.

-6- Sätt på skyddslocket så att det kommer på plats i stödpunkterna **7** och under kontroll att kabeln från el-tavlan går igenom det upptagna hålet i möbeln.

-7- Sätt åter fast locket med hjälp av de två skruvarna.



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 fas + jord) som ansluts till nätspänning $\overline{\text{=}}$ 230 V via ett normaliserat (CEE 7) strömuttag (2 fas + 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 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.

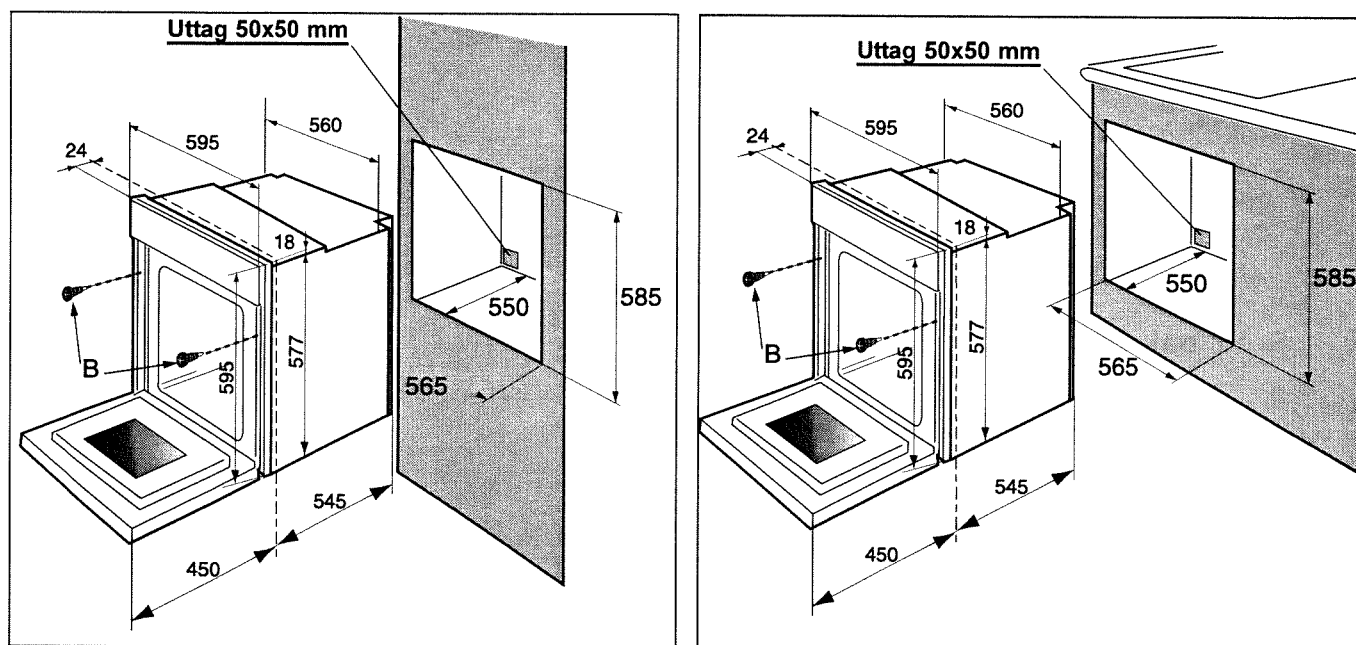
Hur du bygger in din ugn?

SE

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 \varnothing 3 mm i möbeln för att undvika att träet spricker.

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



Hur man vårdar ugnen?

Innan du börjar rengöra ugnen för hand skall du låta den svalna helt och kontrollera att alla knappar och omställare står på 0.

- **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 tvålatten; 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.

Hur du använder din ugn (FAP 31)

Din ugn är utrustad med automatisk förvärmning.

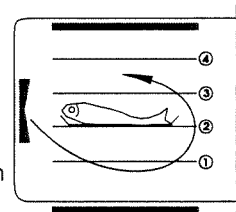
Denna funktion gör det möjligt att sätta in rätter som skall lagas redan i början av uppvärmningen, utan att man väntar på att ugnen nått den inställda temperaturen. Denna automatiska förvärmning finns inte i funktionerna "Stekning, Grillmat och gratänger samt Värmehållning".

Emellertid skall vissa rätter absolut sättas in i en redan het ugn för korrekt resultat (se föreslagna Riktlinjer för matlagning).

Exempel: mördeg, pizza, etc...

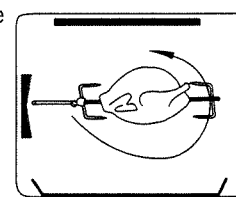
Kött, fisk, mördeg

- Tillredningen görs med de undre och övre värmande elementen och förstärks genom värmeventilationen för att säkerställa jämn tillagning.
- Snabb uppvärmning: rätterna kan sättas i direkt i den kalla ugnen.
- De rekommenderade temperaturerna är lägre än de tillagningssätt som inte använder värmeventilation för att minska fettstänk och bränt fett.



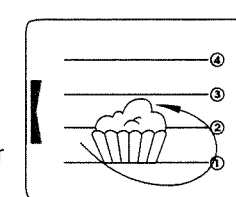
Matlagning i flera nivåer

- Denna funktion gör det möjligt att laga mat på flera nivåer (högst 2) av samma eller olika rätter. (Se detaljer och exempel i denna guide för matlagning).



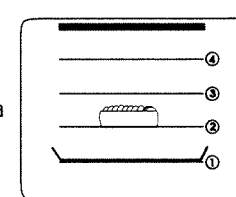
Stekning

- Tillagningen sker genom det övre värmande elementet med hjälp av värmeventilationen för att säkerställa jämn tillagning.
- Du kan steka all fågel med hjälp av stekvändaren (se sida REDSKAP för detaljer).



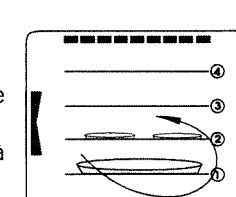
Bröd, bakverk

- Tillagningen sker med hjälp av det inre värmande elementet tillsammans med lätt grillning för gyllenbrun färg medan värmeventilationen säkerställer jämn tillagning.



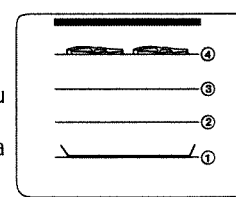
Rött kött, grönsaker

- 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).



Värmehållning

- Denna funktion gör det möjligt att hålla redan lagade rätter varma innan de serveras.
- Du kan även använda den för jäsning av deg för bröd, brioche, Kouglof, förutsatt att du inte överskrider 40°C.
- Du kan använda den för tallriksvärmning innan du serverar kött eller fisk (man sätter tallrikarna på gallren).
- Du kan även använda den för upptining, genom att välja en låg T°, vilket går snabbare än upptining vid rumstemperatur.



Gratäng, 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.

Hur du använder din ugn (FAQ 75 och FBP75)

Din ugn är utrustad med automatisk förvärmning.

Denna funktion gör det möjligt att sätta i de rätter som skall lagas i början av uppvärmningen, utan att man väntar på att ugnen nått den inställda temperaturen. Denna automatiska förvärmning finns inte i funktionerna "Stekning, Grillmat och gratängar samt Värmehållning".

Emellertid skall vissa rätter absolut sättas in i en redan het ugn för korrekt resultat (se föreslagna Riktlinjer för matlagning). Exempel: mördeg, pizza, etc...



Matlagning i flera nivåer förval 180°C - mini 35°C - maxi 235°C

- Denna funktion gör det möjligt att laga mat på flera nivåer (högst 2) av samma eller olika rätter. (Se detaljer och exempel i denna guide för matlagning).

Vilt, viltstuvningar förval 225°C - mini 35°C - maxi 275°C.

- Denna funktion gör att du kan laga mat i slutna grytor och göra rätter som i förväg brynts (t.ex. coq-au-vin, fiskgryta med vin, stuvningar...) eller bräserverade grönsaker (t.ex. endiver, fänkål, sallad...)
- Den mjuka värmen som omger grytan garanterar en välsmakande mat utan risk för vidbränning eller spill.



Gräddning underifrån : Pizza, Kalor... förval 35°C - mini 165°C - maxi 275°C

- Tillredningen sker med hjälp av det undre värmande elementet tillsammans med någon grillvärme för erhållande av en gyllenbrun yta på maten.
- Denna värmekombination ger dig pizzor med knaprig skorpa, kakor med perfekt jäst deg (fruktkaka), samt guldgula souffléer.

Stekning förval 180°C - mini 200°C - maxi 230°C

- Tillagningen sker genom det övre värmande elementet och förstärks genom värmeventilationen för att säkerställa jämn tillagning.
- Du kan steka all fågel med hjälp av stekvändaren (se sida REDSKAP för detaljer).

Kött, fisk, mördeg förval 180°C - mini 35°C - maxi 275°C

- Tillredningen görs med de undre och övre värmande elementen och förstärks genom värmeventilationen för att säkerställa jämn tillagning.
- Snabb uppvärmning: rätterna kan sättas i direkt i den kalla ugnen.
- De rekommenderade temperaturerna är lägre än de tillagningssätt som inte använder värmeventilation för att minska fettstänk och bränt fett.

Värmehållning förval 70°C - mini 35°C - maxi 95°C

- Denna funktion gör det möjligt att hålla redan lagade rätter varma innan de serveras.
- Du kan även använda den för jäsning av deg för bröd, brioche, Kouglof, förutsatt att du inte överskrider 40°C.
- Du kan använda den för tallriksvärmning innan du serverar kött eller fisk (man sätter tallrikarna på gallren).
- Du kan även använda den för upptining, genom att välja en låg T°, vilket går snabbare än upptining vid rumstemperatur.

Pizza förval 240°C - mini 35°C - maxi 275°C.

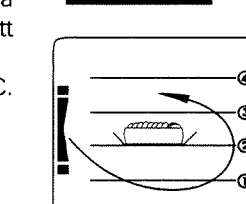
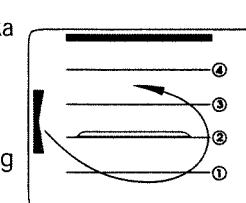
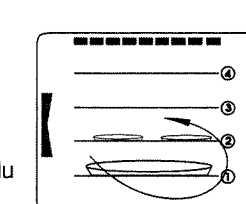
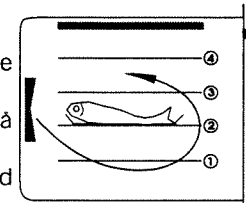
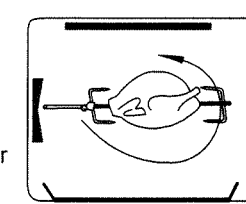
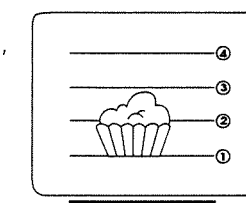
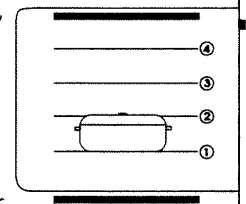
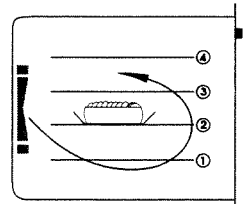
- Denna speciellt anpassade funktion gör det möjligt att grädda pizza med knaprig och gyllenbrun skorpa.

Gratängar, grillmat förval 275°C - mini 180°C - maxi 275°C

- 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 drypplåten som samlar upp grillsafterna: detta knep gör det möjligt att minska rök och os.

Upptining: förval 35°C - mini 35°C - maxi 100°C

- Med ytterst ringa värmestillsättning, tillsammans med ventilation, kan du använda ugnen för upptining av djupfrysta varor. Den förhöjda luftcirkulationen underlättar värmeväxlingen och därmed upptiningen.
- Speciellt kan man upptina känsliga matvaror som t.ex. jordgubbar, hallon... Du kan höja upptiningstemperaturen för att genast erhålla varma maträtter (t.ex. fläsk) Du måste emellertid komma ihåg att inte värma för mycket för att undvika för tidig upphettning.
- Temperaturen kan ställas in mellan 35°C och 65°C, men den förprogrammerade temperaturen är 35°C.



Hur du använder din ugn? (FAQ 75 och FBP75)

1. Hur ställer man klockan?

1.1 VID PÅSÄTTNING

Programmeraren blinkar på "12:00".

Reglera tiden genom att vrida knappen "Reglage" i riktning + eller - (man kan hålla knappen intryckt för snabb ändring av tidsreglaget).

Exempel: 12:30.

Inregistrering av tiden sker automatiskt efter några sekunder -> visningen slutar att blinka.

1-2 HUR MAN STÄLLER KLOCKAN

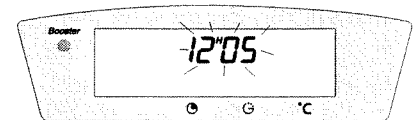
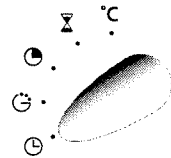
För omställaren till läge "Ställa klockan".

Tidvisningen blinkar för att ange att reglage är möjligt. För att utföra detta reglage vrids man knappen "Reglage" i riktning + eller - för att öka eller minska den visade tiden.

Efter att ha reglerat tiden för du omställaren till läge "Tc Temperatur" -> tidvisningen slutar blinka.

ANM.: Om man inte bekräftar med omställaren Tc-funktioner sker inregistrering automatiskt efter några sekunder.

Reglage av tiden kan inte utföras om omställaren för tillagning står på läge "Pyro" eller "Pyro Eko".



2. Hur utför man omedelbar tillredning?

Programmeraren skall endast visa tiden; den skall inte blinka.

Välj tillredningssätt genom att vrida omställaren för tillagning till önskat läge.

Exempel: läge "Kött, Fisk, Mördeg".

Visningen på ugnen anger därvid det valda tillagningssättet genom att symbolerna för de element som skall träda i funktion tänds (bottenmotståndet, grillen, värmeventilationen...).

-> ugnen startar och termostatsymbolen visas.

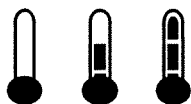
Placera rätten i ugnen enligt anvisningarna på visningen samt de rekommendationer som ges i vägledningen för tillagning.

Exempel: läge "Kött, Fisk, Mördeg", nivå 1 eller 2 rekommenderas.

Ugnen föreslår den vanligaste använda tillagningstemperaturen.

Det är trots detta möjligt att justera temperaturen genom användning av knappen "Reglage", belägen under visningen.

Exempel: "Kött, Fisk, Mördeg" justerad till 200°C..



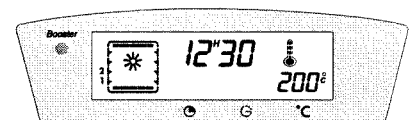
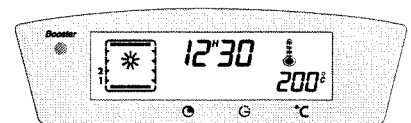
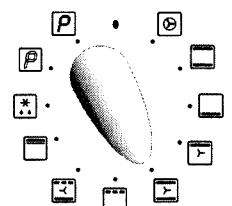
Efter dessa åtgärder börjar ugnen värmas:

- Dessa indikatorstillstånd för temperaturhöjning visar temperaturstegringen i ugnen.

- 3 pipsignaler anger att den inställda temperaturen uppnåtts.

Anm.: ALL MATLAGNING SKER MED STÄNGD LUCKA

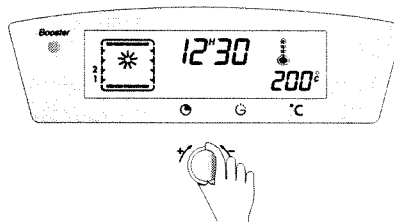
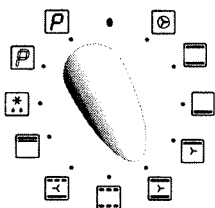
Efter en användningscykel fortsätter ventilationsturbinen att fungera under en viss tid för att kyla ned ugnen.



Hur du använder din ugn?

3. Hur gör man programmerad matlagning?

SE



Reglera det valda tillredningssättet och justera temperaturen om så önskas.

- Exempel: "Kött, Fisk, Mördeg" justerad till 200°C.



Ställ programväljaren i läge "Tillagningstid".

Tillagningstiden blinkar på 0:00 för att ange att reglage kan utföras.

Vrid knappen "Reglage" i riktning + eller - för reglage av önskad tidslängd.

- Exempel: 25 minuters tillagningstid.

Den justerade tillagningstiden inregistreras automatiskt efter några sekunder.

-> visningen slutar att blinka.

Nedräkning av tiden börjar omedelbart efter reglage.

Tiden för tillagningens slut (utgångstid + tidslängd för tillagningen) visas automatiskt.

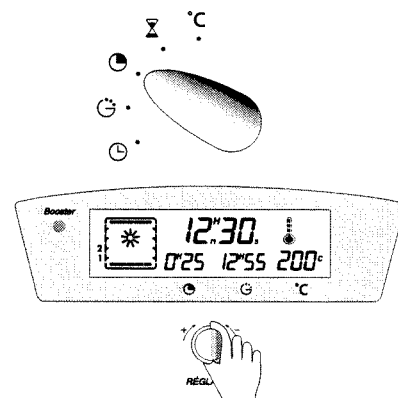
- I detta exempel: rätten är färdig kl. 12:55.



Efter dessa 3 åtgärder börjar ugnen värmas:

- Termometern visar att värmen stiger.

En första pipsignal (3 korta pip) hörs då den inställda temperaturen nåtts.



Vid tillagningstidens slut hörs en serie pipsignaler under några minuter.

Man kan stänga av signalerna genom att vrida omställaren för tillagning till läge "Tc Temperaturer".

ANM.: De är möjligt att i varje ögonblick ändra tidslängden för tillagning genom att den operation som beskrivits i början av paragrafen.

4. Hur man gör en tidsinställd tillredning? (vald sluttid)



Man går tillväga som för en programmerad tillagning, efter reglage av tillagningstiden,



Ställ programväljarens omställare på läge "Tillagningstidens slut".

Tillagningstidens slut blinkar för att ange att reglage kan utföras.

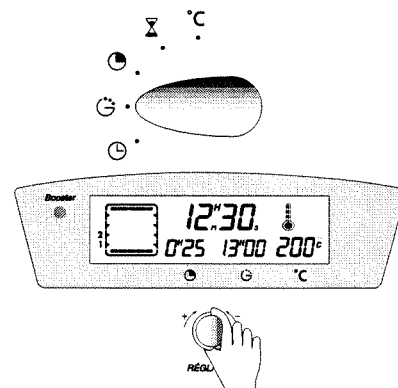


Vrid på knappen "Reglage" i riktning + eller - för att reglera önskad tidpunkt för tillagningstidens slut.

- Exempel: Tillagningstidens slut kl. 13:00.

Efter dessa åtgärder börjar ugnen värmas först vid en senare tidpunkt för att tillagningen skall kunna vara färdig kl. 13:00.

När tillagningen är avslutad ställer man åter programväljaren på "Tc Temperaturer".



Hur du använder din ugn?

5. Hur man använder tiduret?

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

OBSERVERA: Denna funktion är oberoende av ugnen. Den kan inte användas för att utföra automatiska slut på tillagningar.

Däremot kan funktionen användas t.o.m. medan ugnen fungerar. I detta fall har tidurets visning prioritet framför visningen av den innevarande tiden.



Placera programväljaren på läge "Tidur".

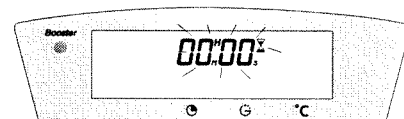
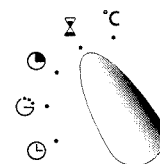
-> Visningen blinkar och en timglassymbol tänds.



Vrid reglageknappen (+ eller -) tills du erhåller önskad tidslängd (maximum 59 minuter och 59 sekunder).

Visningen slutar blinka efter några sekunder och tiduret startar nedräkningen av tiden sekund för sekund.

När tiden löpt ut börjar tiduret avge pipsignaler som varningssignal.



6. Boosterfunktionen

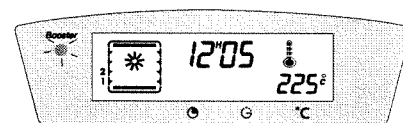
Om du öppnar ugnsluckan under tillagning (t.ex. för att ösa en kyckling) förlorar ugnen värme.

Ugnen har utvecklats för att kunna kompensera för värmeförluster som orsakas av luckans öppnande samt för att så snabbt som möjligt uppnå den önskade temperaturen för tillagningen.

Så snart luckan stängts stiger åter temperaturen snabbt och "Booster"-lampan, belägen till vänster på visningen, tänds tills den önskade temperaturen uppnåtts. Därmed behåller du kvaliteten på din tillagning.

ANMÄRKNING: "BOOSTER"-funktionen är inte aktiv för funktionerna

"Stekning, Värmehållning och Grillmat, gratänger".

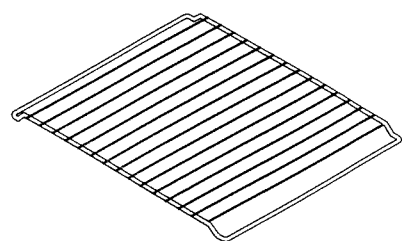
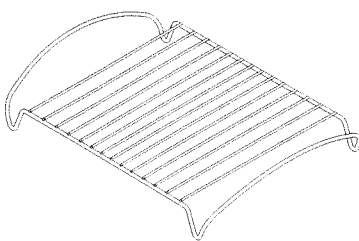


Redskap och tillbehör

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).

Genom att vända gallret upp och ned får man tillgång till extra nivåer i ugnen.



SE

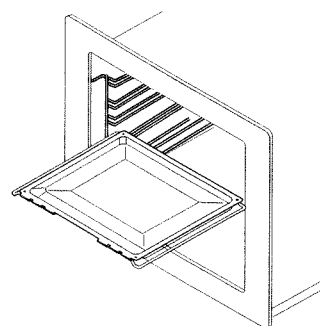
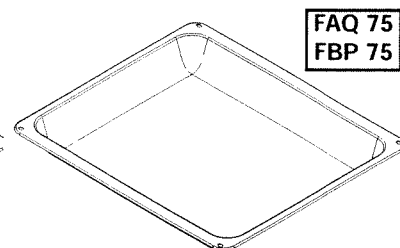
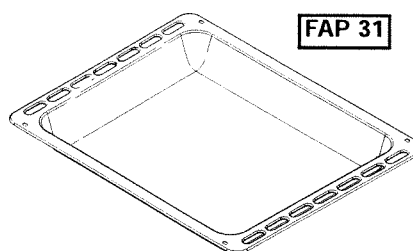
DRYPPLÅT

Denna används för uppsamling av stekspad och flott från grillmat som tillagats under stark grillning eller grillning med värmeventilation.

Den kan också användas som fat för tillagning genom anpassning av det stycke som skall tillagas (t.ex. fågel med grönsaker runt om, vid moderat temperatur).

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

Sätt köttet på ett fat som ställs direkt på.



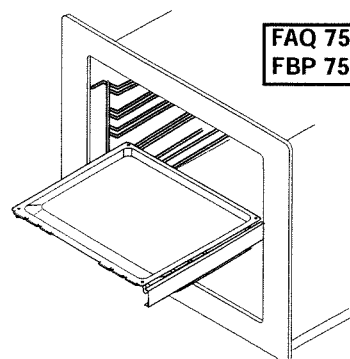
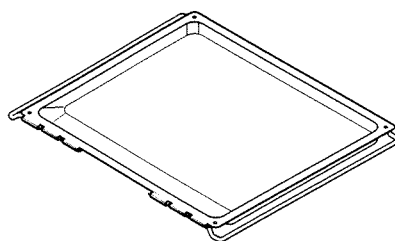
EMALLIERTES BACKBLECH

Emaljerad bakplåt

Den används för gräddning av bakverk (sablékex, jäst deg, klafoutis).

UTDRAGSPLATEN

Tack vare detta system kan du helt ta ut din bakplåt och bekvämt komma åt rätter under tillagning.

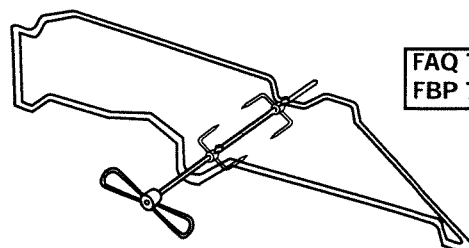


STEKVÄNDARE

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

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 man utför pyrolyys?

Vad menas med pyrolyys?

- Ugnen rengörs vid hög temperatur från den nedsmutsning som orsakas av stänk eller överrinning. Os och lukter elimineras genom passage i en katalysator. Man skall inte vänta med denna operation tills ugnen är alltför nedsmutsad.
- Däremot behöver man inte utföra pyrolyys efter varje användning utan endast om graden av nedsmutsning berättigar detta.
- För att kunna anpassa sig till varje situation har ugnen 2 möjligheter till pyrolyysrengöring.
 - En ekonomisk pyrolyscykel (PYRO EKO) som tar 1 tim 30 min (den tid som behövs för ugnens avsvälning gör att ugnen kommer att vara låst under 2 tim 00). Denna cykel drar 3,6 kWh, dvs. 25% mindre än standardcykeln för pyrolyys. Om man använder den regelbundet (efter varannan eller var tredje tillredning av kött) medger denna cykel att ständigt ha en ren ugn.
 - En standardcykel för pyrolyys (PYRO) som tar 2 tim 00 (den tid som behövs för ugnens avsvälning gör att ugnen kommer att vara låst under 2 tim 30 min). Denna cykel drar 4,8 kWh och säkerställer effektiv rengöring av en mycket smutsig ugn.
- Av säkerhetsskäl spärras luckan så snart temperaturen inuti ugnen överstiger temperaturerna för matlagning. Det blir därvid omöjligt att låsa upp luckan även genom att ställa "funktionsväljaren" på 0.

Vad kostar en pyrolyys?

Det kostar inte mer än ett vanligt brevporto.

ANMÄRKNING: Pyrolyscykeln blir ännu mer ekonomisk om den utförs under tider med låg förbrukning.

Hur man utför pyrolyys ? (FAP 31)

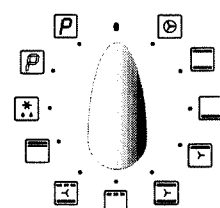
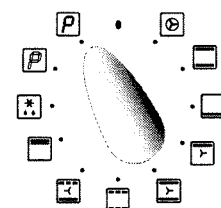
a) Ta ut alla redskap ur ugnen och ta bort större spill som skulle ha kunnat uppstå.

b) Sätt funktionsväljaren på läge Pyro eller Pyro Eko. Pyrolysen tar 1 tim 30 (Pyro Eko) eller 2 tim (Pyro) (kan ej ändras) och ugnen förblir oanvändbar under 2 tim (Pyro Eko) eller 2 tim 30 (Pyro). Denna tid inkluderar den tid som behövs för ugnens avsvälning tills luckan åter kan öppnas.

- Under pyrolyscykeln är signallampen för luckans låsning tänd för att ange att luckan är spärrad.
- Termostatlampan tänds då ugnen värms.
- Pyrolysen stannar automatiskt, **lampan för luckans låsning slocknar**, för att ange att man kan öppna luckan igen.

c) Sätt funktionsväljaren i läge 0.

d) Då ugnen helt svalnat bör du torka av den bildade vita askan med hjälp av en fuktig duk. Din ugn är nu ren och kan användas på nytt för valfri tillagning.



Småfel och anomalier

Hur byter man lampa?

- Lampan befinner sig längst inne i ugnen.

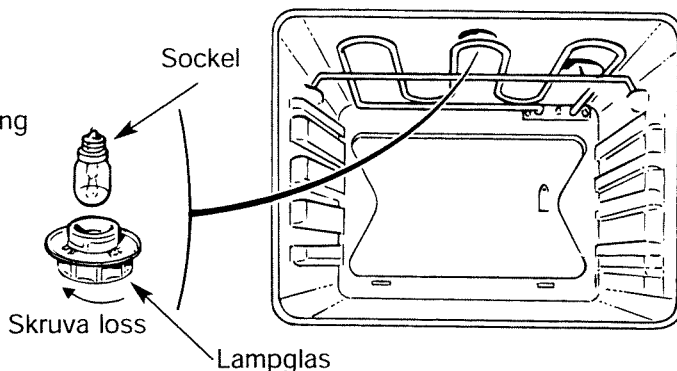
VARNING! Koppla ifrån ugnen före varje ingrepp på lampan och låt apparaten svalna om så behövs.

- 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.

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. Säkring har gått för installationen. 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). Öka den inställda temperaturen. Tillkalla kundtjänsten.
Indikatorn för låsning av luckan blinkar.	<ul style="list-style-type: none"> Luckan är inte stängd. Andra orsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng luckan. Tillkalla kundservicen.
Lampan i ugnen fungerar inte längre.	<ul style="list-style-type: none"> Lampan har gått. Ugnen är inte inkopplad eller säkring har gått. 	<ul style="list-style-type: none"> Byt lampa. Koppla in ugnen eller byt säkring.
Kylarventilatorn fortsätter att gå fast ugnen står på stopp.	<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 kundservicen.
Pyrolysgöringen startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> Luckan är inte stängd. Programmerarens dygnstid blinkar. Andra orsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att luckan är stängd. Ställ klockan innan pyrolysen startas. Tillkalla kundservicen.
Temperaturindikatorn fungerar inte på det maximala värdet.	<ul style="list-style-type: none"> Om man öppnar luckan under tillagning ändras temperaturangivningen. Apparaten återställer snabbt temperaturen i ugnen men skillnad kan uppstå mellan temperaturen i ugnen och visningen av denna. 	<ul style="list-style-type: none"> Ingen åtgärd.

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

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.

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

Riktlinjer för matlagning

RECEPT	FUNKTIONSVÄLJARE	TERMOSTATLÄGE	GLIDSKENA NIVÅ	TILLBEHÖR	TID	ANMÄRKNINGAR
ENTRÉES -LÉGUMES						
PIZZA (FIN)*		220°C	1	DRYPPLAT	10-15 min	SEKVEN EFTER MODELL
PIZZA (BROD)*		240°C	1	DRYPPLAT	15-20 min	SEKVEN EFTER MODELL
SUFFLE		180°C	1	GALLER	45-50 min	
FYLLEDA GRÖNSAKER		180°C	2	GALLER	40-45 min	
GRATIN DAUPHINOIS		180°C	2	GALLER	45-50 min	
SMÖRDEGSPASTEJ*		220°C	2	DRYPPLAT	18-20 min	ELLER GLASFAT EFTER MODELL
GRATANGER (GRÖNSAKER, NUDLAR)		210°C	2 eller 3	GALLER	15-20 min	
FISK						
FISK I UGN		200°C	1	GALLER	35-45 min	
FISK I FOLIE*		210°C	2	DRYPPLAT	15-20 min	ELLER GLASFAT EFTER MODELL
FISK, GRILLAD*		275°C	3 eller 4	GALLER	15-20 min	FÖRVARM 5 min
KÖTT						
LAMMKÖTTLET ENL. KVANTITET*		275°C	4	GALLER + DRYPPLAT	8-10 min PER SIDA	FÖRVARM 5 min
KYCKLING		205°C	STEKVANDARE	DRYPPLAT	25min/500g	
FÄRSTEK		200°C	1	GALLER + DRYPPLAT	15 min/500g	DRYPPLAT NEDERST
OXSTEK*		240°C	1 eller 2	GALLER	15-20 min/500g	
FLÄSKSTEK/KALV		180-200°C	1	GALLER	35-40 min/500g	
PARLHONA		180-200°C	1	GALLER	35-40 min/500g	
BAKVERK						
BISCUIT, GENUAS		165°C	1	GALLER	35-40 min	
BISCUIT, RULLAD*		205°C	2	DRYPPLAT	10-15 min	
FRUKTKAKA/QUATRE-QUARTS		165°C	1	GALLER	50-60 min	
KOUGLOF/SAVARIN		165°C	1	GALLER	45-60 min	
BROD*		220-240°C	2	GALLER ELLER DRYPPLAT	40-45 min	EFTER STORLEK
MARANGER		90°C	2	DRYPPLAT	90 min	TORKA I STÄNGD UGN
SMÅ KAKOR		165°C	3	DRYPPLAT	18-20 min	
MORDEGSTÄRTA		200°C	1	GALLER	35-40 min	
PAJ		180-200°C	1	GALLER	50-60 min	
SMÖRDEG, OGARNERAD		200°C	1	GALLER	18-20 min	
BOUCHEDEG*		220°C	2	DRYPPLAT	10-15 min	ÖGARNERAD DEG
KRAMER		150°C	1	DRYPPLAT	25-30 min	6 RAMEQUINER I VATTENBAD
DIVERSE						
UPPTINING		35°C	2	GALLER		SE TILL ATT KOKNING FÖRHINDRAS
TÄLLRIKSVÄRMNING		40-100°C	1 eller 2 eller 3	GALLER		
FÄRDIGLAGAD MAT		40-65°C	1 eller 2	GALLER		
JÄSNING, BRÖDDEG		35°C	1			
JÄSNING, BRIOCHEDEG ...		35°C	1			
ROSTAT BROD*		275°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								
Siffran	1-2	3	4	5	6	7	8	9
°C	40°-63°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	275°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	205°C	35-40 min	1 och 3 på galler
SMÅ SABLÉKAKOR	165°C	8-10 min	2 och 3 på kakplåtar

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.

SISÄLLYS

Sikker bruk av stekeovnen	S. 42
Oversikt over stekeovnen	S. 43 - 45
<u>Enkel installasjon av stekeovnen:</u>	
Elektrisk tilkøpling	S. 46 - 47
Installasjonsmuligheter	S. 48
Nyttige dimensjoner for innfelling av stekeovnen	S. 49
Anbefalinger ved innfelling	S. 49
Ovnens stekefunksjoner	S. 50 - 51
<u>Enkel bruk av stekeovnen:</u>	
Stekeovnens funksjoner	S. 50 - 54
Tilbehør	S. 55
Foreta en rengjøring ved pyrolyse	S. 56 - 57
Vedlikehold av stekeovnen	S. 56 - 57
Feilsøking og utbedring	S. 58
Steketabell	S. 59

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.

Sikkerhetsinstrukser

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

NO

Tilkopling av apparatet

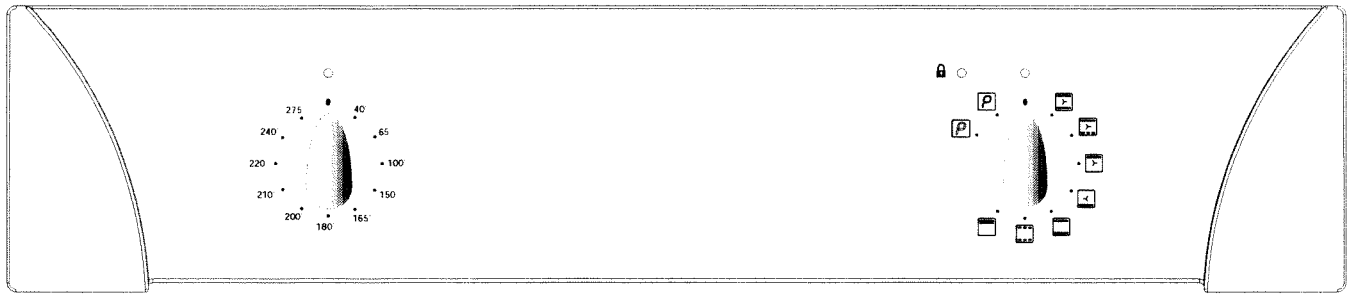
- Apparatet må installeres av en spesialist i overensstemmelse med anbefalingene i installatørdelen i denne veiledningen.
- Instruksjonene for innfelling av ovnen som gis i denne veiledningen, må respekteres nøye.
- Vi anbefaler deg å lese de neste sidene nøye, slik at du kan få full forståelse og glede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

Praktiske råd

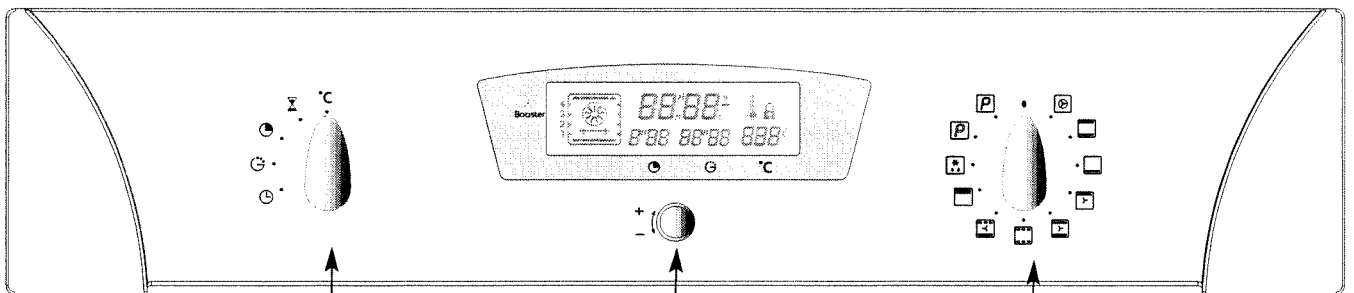
- For å unngå stor varmekonsentrasjon som gir dårligere stekeresultater og skader emaljen og innfellingsmøbelet, må du:**
 - Ikke legge noen gjenstander eller kjøkkenredskaper i bunnen av ovnen.
 - Ikke dekke til ovnen innvendig med aluminiumsfolie.
- Respekter temperaturene i steketabellen for å unngå 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 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 dype 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.**

OVERSIKT OVER STEKEOVNEN?

FAP 31



FAQ 75



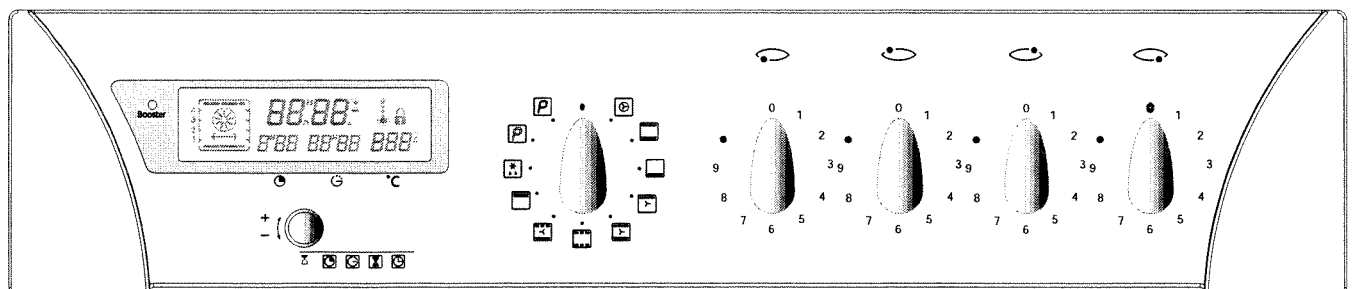
VELGER FOR:

- TEMPERATURINNSTILLING
- PROGRAMMERING AV EKETID

INNSTILLINGSKNAPP FOR
STEKETID OG TEMPERATUR

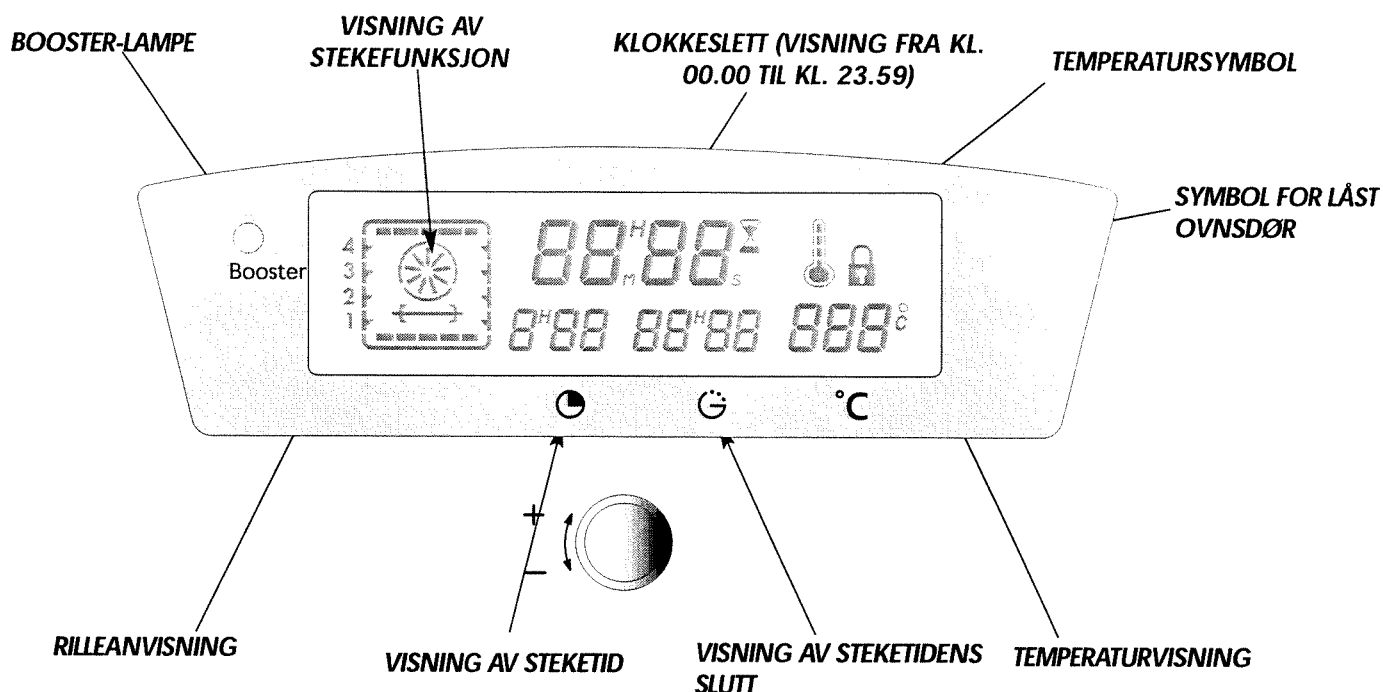
VELGER FOR STEKEFUNKSJON

FBP 75



OVERSIKT OVER STEKEOVNEN?

Programmeringsdisplayet i detalj (FAQ 75 og FBP 75)



Betjeningsorganer for platetopper (FBP 75)

Stekeovnen må kombineres enten med en platetopp med elektriske plater, eller med en keramisk platetopp som er kompatibel med stekeovnen.

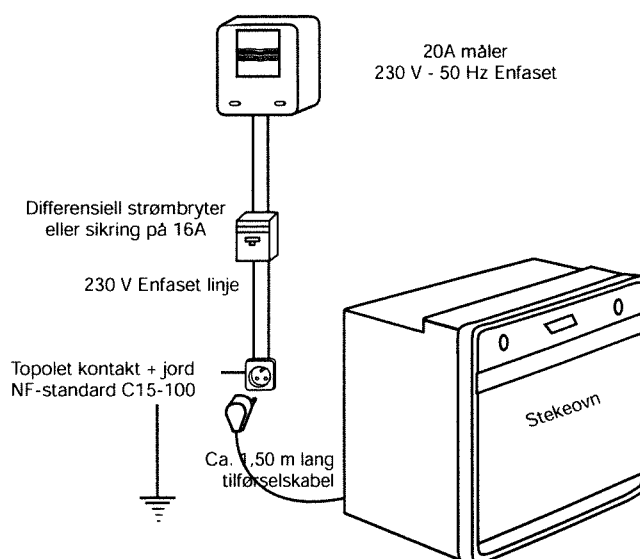
- 1 - Bryter med energidosering for **fremre venstre kokesone** som også kan betjene en tilleggssone.
- 2 - Bryter med energidosering for **bakre venstre kokesone**.
- 3 - Bryter med energidosering for **bakre høyre kokesone** som også kan betjene en tilleggssone.
- 4 - Bryter med energidosering for **fremre høyre kokesone**.
- 5 - Lamper for spenningstilførsel til kokesonene.

Når stekeovnen kombineres med en keramisk platetopp, hvor **den bakre høyre kokesonen** eller (og) **den fremre venstre kokesonen** kan forstørres med en tilleggssone, betjener energidoseringsbryterne 1 og 3 også tilleggssonene.

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.

Eksempel på tilkopling



Driftsspenning.....	230 V ~ 50 Hz
Total absorbert effekt.....	3,375 kW
Grillens nominelle effekt.....	2,100 kW

Energiforbruk

-ved temperaturstigning til 175°C.....	0,315 kWh
-ved opprettholdelse av en temperatur på 175°C i 1 time.....	0,570 kWh
TOTAL	0,885 kWh

Energiforbruk

-Øko Pyrolyse (90 minutter).....	3,65 kWh
-Pyrolyse (120 minutter).....	4,83 kWh

Ovnens nytteparametere

Bredde.....	43 cm
Høyde.....	31.5 cm
Dybde.....	38.5 cm

Nyttevolum	52 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 skrur fast under skruene.

Faseledningen på klemmen **L / 1**.

Jordledningen (gul/grønn) på klemmen \perp .

Nulllederen 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.

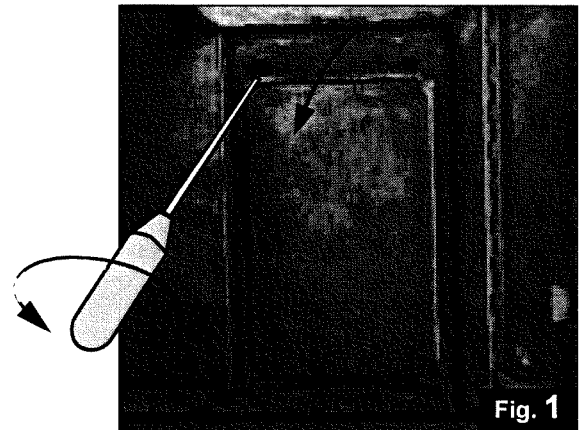


Fig. 1

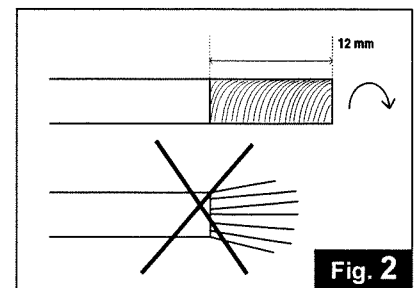


Fig. 2

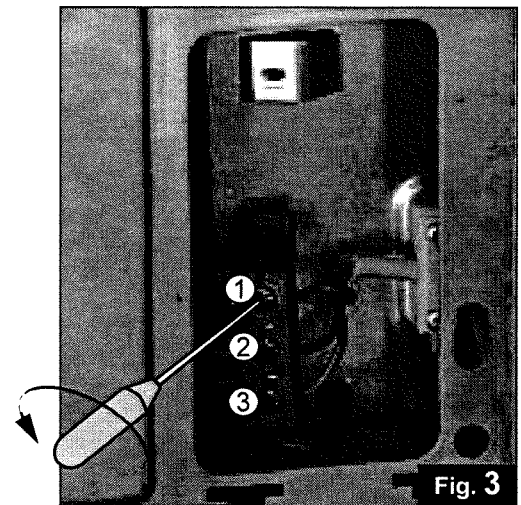


Fig. 3



Fig. 4

NO

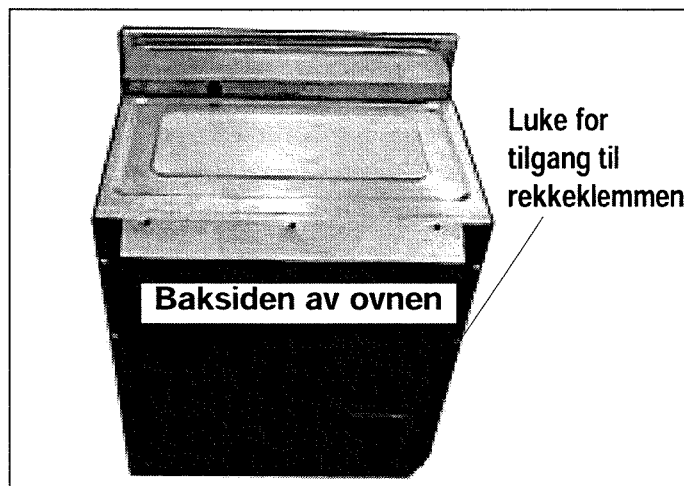
Tilkopling til nettet av stekeovn med betjeningspanel for platetopp (FBP 75)

Tilkopling

- Før du kople til stekeovnen, forsikre deg om at ledningene i din installasjon har stort nok tverrsnitt til å kunne tilføre spenning til apparatet på en tilfredsstillende måte (tverrsnittet må være minst like stort som tilførselskabelens tverrsnitt). Installasjonens sikring må være i samsvar med tabellen under.
- Den elektriske tilkoplingen må utføres før apparatet settes på plass i møbelet.
- For tilkopling av stekeovnen må det brukes en standardisert tilførselskabel. Antallet ledere er avhengig av hvilken tilkoplingstype som ønskes, og må være i overensstemmelse med tabellen under.

Tilførselskabel

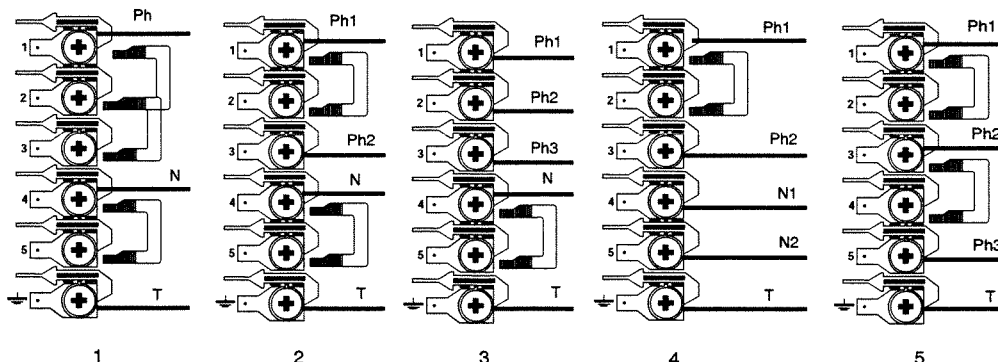
- Stekeovnene leveres med en strømtilførselskabel av typen H05 VV-F med 3 ledere på 1,5 mm², og må koples til et 230 V enfasetnett. Jordledningen (gul/grønn) er koplet til apparatets jordklemme (). Stekeovnens nulleledere (blå) skal koples til nettets nulleder
 - Det er mulig å skifte ut strømtilførselskabel (hvis den er for kort) uten å demontere stekeovnen.
- For å gjøre dette, må du:
- ved hjelp av en tang, klippe av de 4 hjørnefestene til luken på baksiden av ovnen.
 - skru løs kabelen og skru til igjen de 3 festeskruene på rekkeklemmen. Du kan bruke kabler av typen H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF.
 - sette luken på plass igjen slik at den dekker åpningen helt, og skru den fast ved hjelp av 2 metallskruer med diameter 4 mm og lengde 15 mm.



nett	tilkopling	min. kabelversnitt	størrelse på sikring
① 230V- 50Hz	1 Ph + N	3 x 6 mm ²	40 A
② 400V tofaset-50Hz	2 Ph + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
③ 400V trefaset-50Hz	3 Ph + N	5 x 1,5 mm ²	16 A
④ 230V 2 Ph-2 N-50Hz	2 Ph +2N	5 x 4 mm ²	25 A
⑤ 230V 3 Ph-50Hz	3 Vh	4 x 2,5 mm ²	25 A

Samtidighetsfaktoren må tas i betraktning (EN 60 335.2.6).

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



Tilkopling av platetoppen til stekeovnen? (FBP 75)

1 - Fjern de 2 festeskruene på luken **A** som gir tilgang til koplingsboksen for platetoppens betjeningsorganer.

2 - Fjern luken.

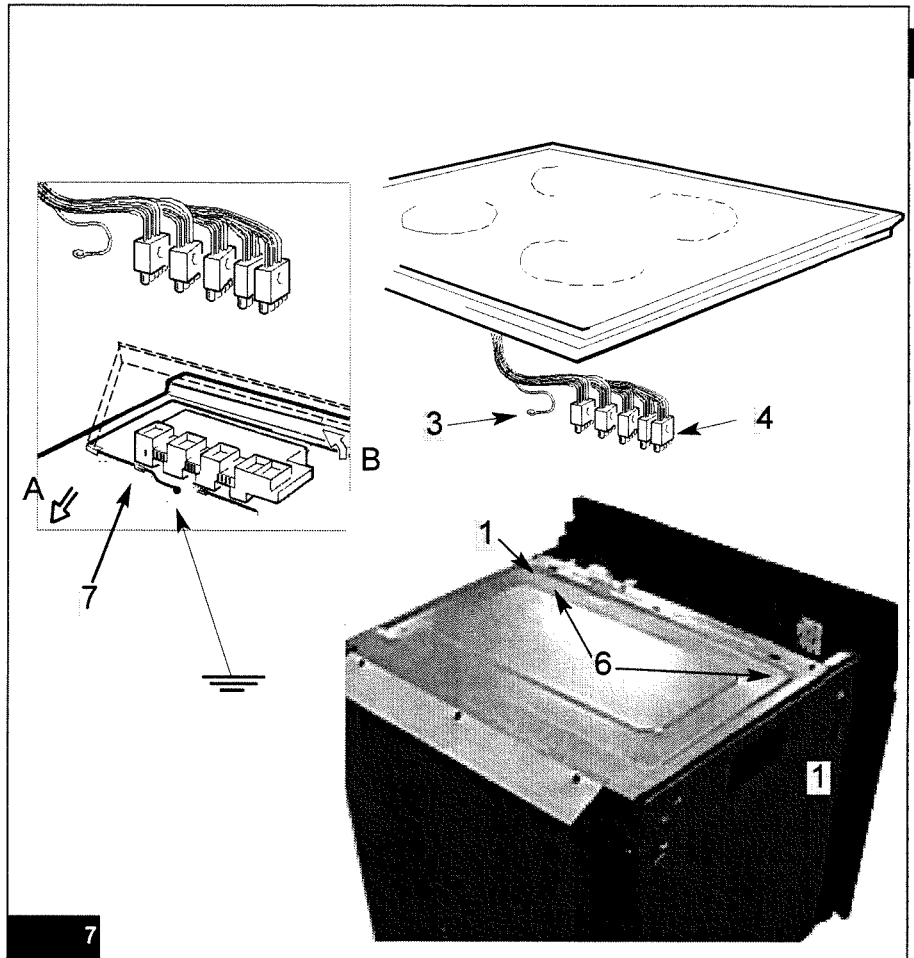
3 - Kople jordledningen (gul/grønn) til den merkede spesialskruen på stekeovnen.

4 - Kople platetoppens elektriske tilslutninger til de tilslutningene på stekeovnen som har de samme fargekodene, og i overensstemmelse med skjema **B** på luken.

5 - Før tilførselskabelen for betjening av platetoppen gjennom kanalen **C** på stekeovnens oversidedeksel.

6 - Sett luken på plass i stopperne **7** som er forutsett til dette, og påse at platetoppens tilførselskabel er riktig plassert i kanalen.

7 - Skru fast luken ved hjelp av de 2 skruene.



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.

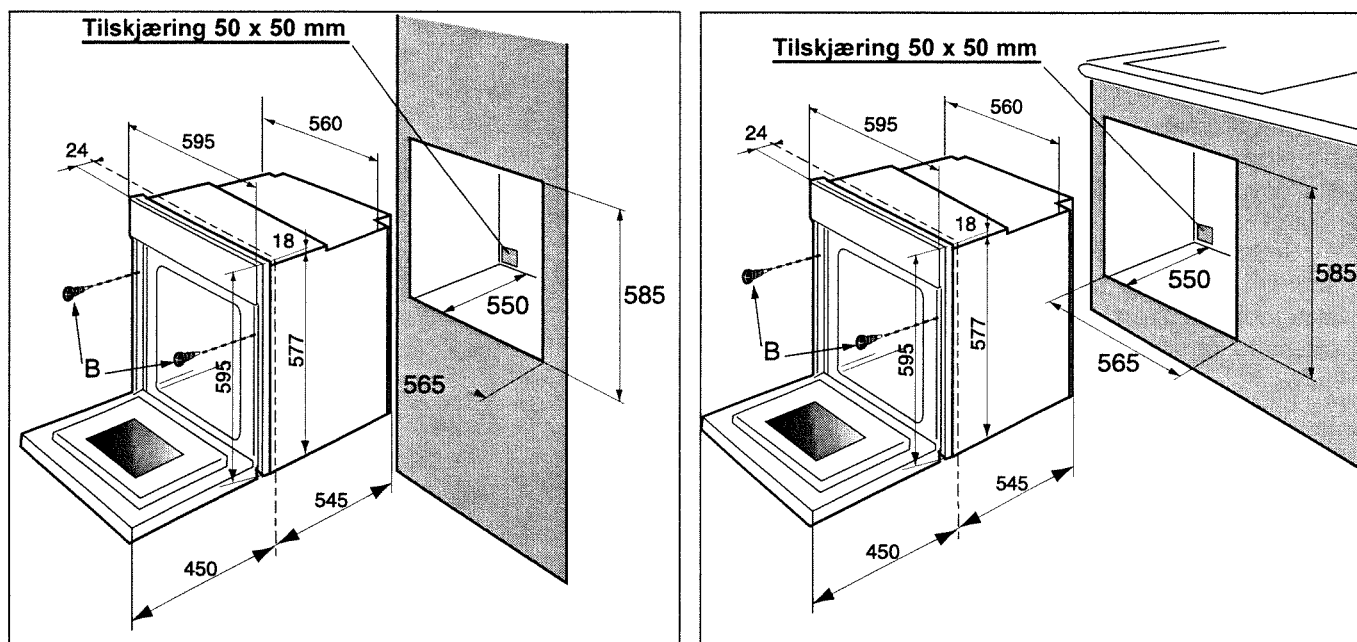
Varmeelementene inne ovnen bør derfor ikke berøres.

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.



Vedlikehold av stekeovnen?

Før du foretar rengjøring av stekeovnen, må den være helt avkjølt, og sjekk at alle bryterne står på 0.

• 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 dyp langpanne

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

Skurepulver og metallsvamper bør generelt ikke brukes.

Stekeovnens funksjoner (FAP 31)

Stekeovnen er utstyrt med automatisk forvarming.

Denne funksjonen gjør det mulig å sette inn retter til steking før ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Den automatiske forvarmingen finnes ikke på funksjonene "Grillsteking, Grill, gratenger og Holde varmt".

Enkelte retter må allikevel settes inn i varm ovn for at resultatet skal bli tilfredsstillende (se steketabellen), f. eks. butterdeig, pizza, osv...

Stekeovnen er utstyrt med automatisk forvarming.

- Denne funksjonen gjør det mulig å sette inn retter til steking før ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Den automatiske forvarmingen finnes ikke på funksjonene "Grillsteking, Grill, gratenger og Holde varmt".
- Enkelte retter må allikevel settes inn i varm ovn for at resultatet skal bli tilfredsstillende (se steketabellen), f. eks. butterdeig, pizza, osv...

Kjøtt, Fisk, Tertes

- Stekingen foretas med varmeelementene i toppen og bunnen av ovnen sammen med viften, som får luften til å sirkulere slik at steking blir jevn.
- Rask temperaturstigning: matrettene kan settes direkte inn i kald ovn.
- De anbefalte temperaturene er lavere enn ved de stekefunksjoner som ikke bruker viften for å begrense fettsprut og unngå at fett svir seg.

Steking på flere nivåer

- Med denne funksjonen kan steke både like og ulike retter på flere nivåer (maks. 2) samtidig. (Se eksempler og detaljer i steketabellen).

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).

Kaker, brød

- Stekingen foretas med varmeelementet i bunnen av ovnen sammen med svak grill for å få den gyldne fargen. Viften får luften til å sirkulere slik at steking blir jevn.

Rødt kjøtt, Grønnsaker

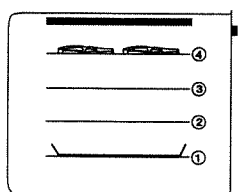
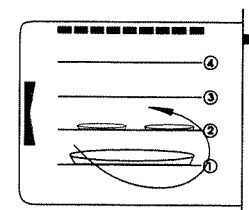
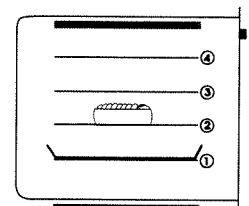
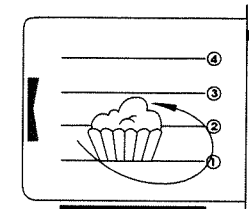
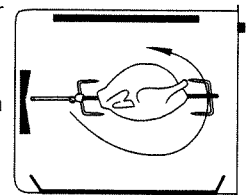
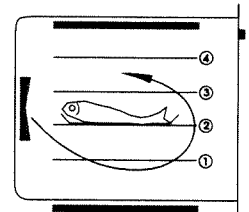
- Stekingen foretas med varmeelementene i bunnen og toppen av ovnen uten varmluftsfunksjonen.
- Etter å ha forvarmet ovnen, kan du steke både steker, som vil få et perfekt resultat, og større kjøttstykker.
- Du kan steke grønnsaker på tradisjonelt vis, men også i aluminiumsfolie (bakte grønnsaker, f. eks. store poteter).

Holde varmt

- Med denne funksjonen kan du holde varm retter som du har tilberedt på forhånd.
- Funksjonen kan også brukes til å heve deig til brød og loff, men da må ikke temperaturen overstige 40°C.
- Du kan også bruke funksjonen til å varme opp tallerkene før du serverer fisk eller kjøtt (tallerkene settes på ristene).
- Funksjonen kan brukes til opptining ved lav temperatur. Opptiningen skjer raskere enn ved romtemperatur.

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.



Stekeovnens funksjoner (FAQ 75 og FBP 75)

Stekeovnen er utstyrt med automatisk forvarming.


Denne funksjonen gjør det mulig å sette inn retter til steking før ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Den automatiske forvarmingen finnes ikke på funksjonene "Grillsteking, Grill, gratenger og Holde varmt".

Enkelte retter må allikevel settes inn i varm ovn for at resultatet skal bli tilfredsstillende (se steketabellen), f. eks. butterdeig, pizza, osv...



Varmluft Plus forhåndsvalgt temperatur 180°C - min. 35°C - maks. 235°C

- Med denne funksjonen kan du steke både like og ulike retter (maks. 2) på flere nivåer (se detaljer og eksempler i steketabellen).

Småvilt, Raguer  forhåndsvalgt temperatur 225°C - min. 35°C - maks. 275°C.

- Med denne funksjonen kan du steke/koke, i lukket gryte, matretter 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.



Varme for pizza, kaker... forhåndsvalgt temperatur 35°C - min. 165°C - maks. 275°C

- Stekingen foretas med elementet i bunnen av ovnen og varmen fra grillen slik at tilberedningene får en fin, gyllen farge.
- Denne varmekombinasjonen gjør at du oppnår fine og sprøe pizzaer med en gyllen farge, flott hevede kaker (formkaker) og perfekt stekte suffléer.

Grillsteking forhåndsvalgt temperatur 180°C - min. 200°C - maks. 230°C


- Stekingen foretas med varmelementet 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)...

Kjøtt, Fisk, Terner forhåndsvalgt temperatur 180°C - min. 35°C - maks. 275°C

- Stekingen foretas med varmelementene i toppen og bunnen av ovnen sammen med viften, som får luften til å sirkulere slik at steking blir jevn.
- Rask temperaturstigning: matrettene kan settes direkte inn i kald ovn.
- De anbefalte temperaturene er lavere enn ved de stekfunksjoner som ikke bruker viften for å begrense fettsprut og unngå at fett svir seg.

Holde varmt forhåndsvalgt temperatur 70°C - min. 35°C - maks. 95°C

- Med denne funksjonen kan du holde varm retter som du har tilberedt på forhånd.
- Funksjonen kan også brukes til å heve deig til brød og loff, men da må ikke temperaturen overstige 40°C.
- Du kan også bruke funksjonen til å varme opp tallerkene før du serverer fisk eller kjøtt (tallerkene settes på ristene)
- Funksjonen kan brukes til opptining ved lav temperatur. Opptiningen skjer raskere enn ved romtemperatur.

Pizza  Forhåndsvalgt temperatur på 240°C - min. 35°C - maks. 275°C.

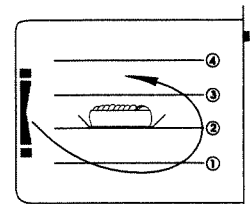
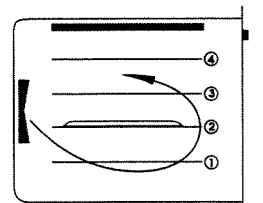
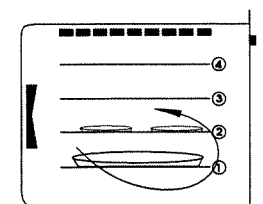
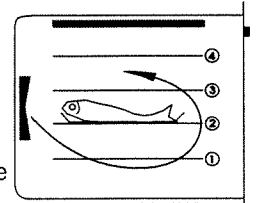
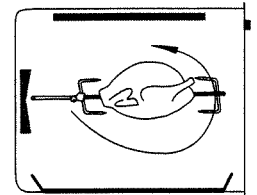
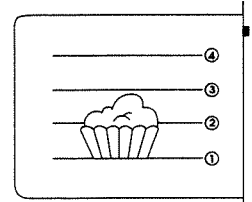
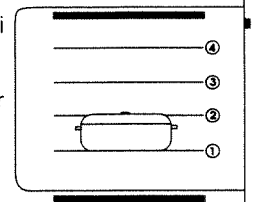
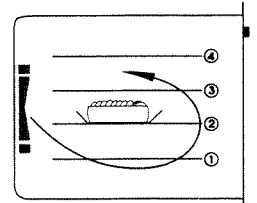
- Med denne spesialtilpassede funksjonen vil pizzaene bli gylne og sprøstekte.

Grill, Gratenger forhåndsvalgt temperatur 275°C - min. 180°C - maks. 275°C

- 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.

Opptining: forhåndsvalgt temperatur 35°C - min. 35°C - maks. 100°C

- Du kan bruke ovnen til opptining ved svak varme sammen med viften. Med denne funksjonen vil viften fremskynde oppvarmings- og opptinningsprosessen.
- Funksjonen passer spesielt godt til opptining av sarte matvarer som f. eks. jordbær, bringebær, osv. Du kan øke opptiningstemperaturen for de matvarer du ønsker å tilberede med en gang (f. eks. kjøtt). Vær allikevel oppmerksom på temperaturen slik at matvarene ikke blir brent på overflaten.
- Temperaturen kan stilles inn fra 35°C til 65°C med en automatisk, forhåndsvalgt temperatur på 35°C.



Bruk av stekeovnen? (FAQ 75 og FBP 75)?

1. Innstilling av klokkeslettet?

1.1 VED TILKOPLING AV APPARATET

Klokkeslettet "12:00" blinker.

Still inn klokkeslettet ved å vri bryteren "Innstillinger" enten i + eller - retningen. (Jo raskere du vrir på bryteren, jo raskere forandrer klokkeslettet seg).

Eksempel: kl. 12.30

Det stilte klokkeslettet registreres automatisk etter noen sekunder -> klokkeslettet har sluttet å blinke.

1-2 GJENINNSTILLING AV KLOKKESLETTET

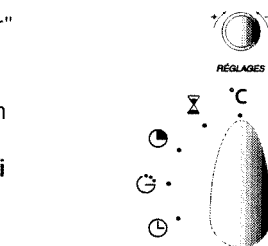
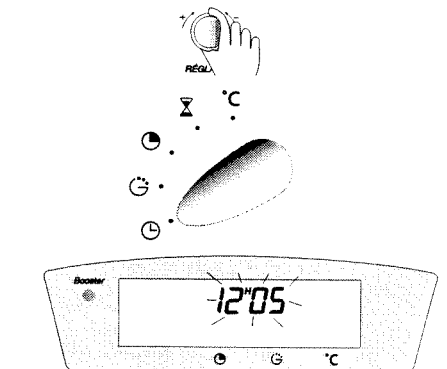
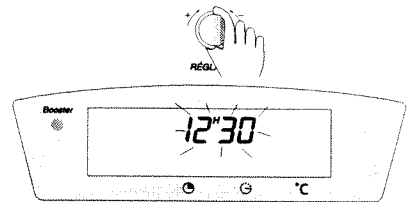
Still programvelgeren på "Stille klokkeslett".

Klokkeslettet blinker for å angi at det er mulig å stille klokken. For å stille klokkeslettet, vri bryteren "Innstillinger" i + eller - retningen, slik at det angitte klokkeslettet enten stilles fremover eller bakover.

Etter å ha stilt inn ønsket klokkeslett, plasser velgeren i posisjonen "Tc Temperaturer" -> klokkeslettet har sluttet å blinke.

MERK: Dersom innstillingen ikke bekreftes med programvelgeren Tc, registreres den automatisk etter noen sekunder.

Det er ikke mulig å stille klokkeslettet hvis stekefunksjonsvelgeren er plassert i posisjonen "Pyro" eller "Øko Pyro".



2. Umiddelbar steking?

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

Velg stekefunksjon ved å vri stekefunksjonsvelgeren til ønsket posisjon.

Eksempel: Posisjonen "Kjøtt, Fisk, Tertes"

Displayet på stekeovnen vil så illustrere den valgte stekefunksjonen ved å vise de elementene som kommer til å være i bruk (varmeelement i bunnen av ovnen, grill, varmluft...).

->stekeovnen slår seg på og termostatsymbolet vises.

Sett matretten inn i ovnen som angitt på displayet, og i samsvar med anbefalingene i steketabellen.

Eksempel: Posisjonen "Kjøtt, Fisk, Tertes" -> rille 1 eller 2 anbefales.

Stekeovnen foreslår den temperaturen som brukes oftest.

Du kan imidlertid justere temperaturen selv ved å bruke bryteren "Innstillinger" under displayet.

Eksempel: "Kjøtt, Fisk, Tertes" justert til 200°C.

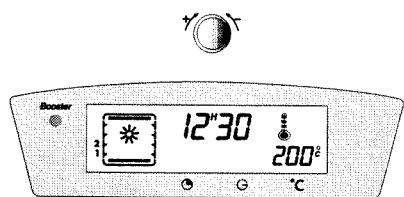
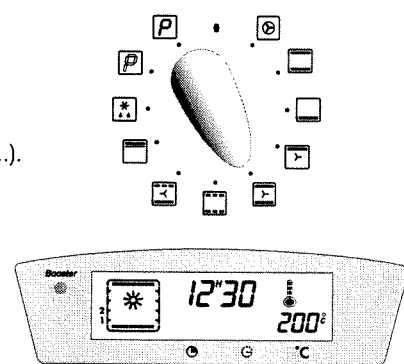


() Etter å ha utført disse handlingene vil ovnen begynne å varme:
- Indikatoren for temperaturstigning viser hvordan varmen øker inne i ovnen..

- 3 pipelyder angir at den innstilte temperaturen er nådd.

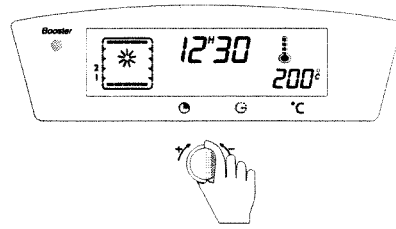
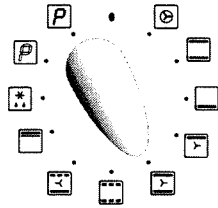
Merk: OVNSDØREN SKAL ALLTID VÆRE LUKKET NÅR OVNE ER I BRUK.

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



Bruk av stekeovnen?

3. Programmert steking?



Velg ønsket stekefunksjon og juster eventuelt temperaturen.

- Eksempel: "Kjøtt, Fisk, Tertes" temperatur 200°C.



Plasser programvelgeren på posisjonen "Steketid"

Steketiden blinker kl. 00.00 for å angi at det er mulig å foreta innstillingen.
Vri bryteren "Innstillinger" i + eller - retningen for å stille inn ønsket steketid.

- Eksempel: steketid 25 min.

Den innstilte tiden registreres automatisk etter noen sekunder
->klokkeslettet slutter å blinke.

Nedtellingen av steketiden starter umiddelbart etter innstillingen.

Klokkeslettet for steketidens slutt (starttidspunkt + steketid) vises automatisk.

- I dette eksemplet: steketiden er omme kl. 12.55.



Etter å ha utført disse 3 handlingene vil ovnen begynne å varme:

- Termometeret begynner å fylle seg..
- Et lydsignal (3 pipelyder) angir at den innstilte temperaturen er nådd

Når den programmerte tiden er utløpt, vil du høre en rekke pipelyder i noen minutter.
For å slå av lydsignalet, stiller du stekefunksjonsvelgeren på "Tc Température".

MERK: Du kan regulere steketiden på ethvert tidspunkt, ved å endre innstillingene som beskrevet i begynnelsen av avsnittet.

4. Tidsinnstilt steking? (funksjonstidens slutt velges)



Gå frem på samme måte som for programmert steking og deretter, etter å ha stilt inn steketiden:



Still programvelgeren på posisjonen "Steketidens slutt".

Klokkeslettet for steketidens slutt blinker for å angi at det er mulig å foreta innstillingen.

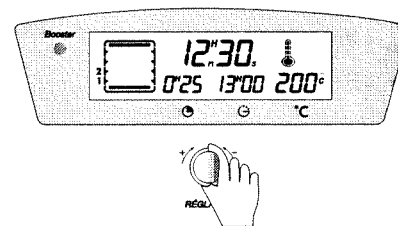
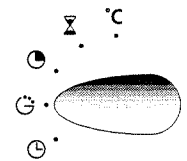


Vri bryteren "Innstillinger" i + eller - retningen for å stille inn ønsket slutt-tidspunkt.

- Eksempel: steketiden er omme kl. 13.00.

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

Når tilberedningen er ferdig, still stekefunksjonsvelgeren på "Tc Température".



Bruk av stekeovnen?

5. Innstilling av stekeuret?

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

OBS! Denne funksjonen er uavhengig av stekeovnens funksjoner, og kan ikke brukes til å stoppe steketiden automatisk.

Funksjonen kan imidlertid brukes mens stekeovnen er i bruk. I dette tilfellet er det visningen av stekeuret som har fortrinnsrett fremfor visningen av klokkeslettet.

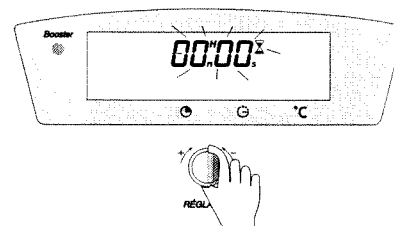
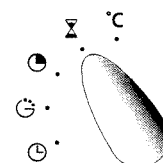


Still programvelgeren på posisjonen "Stekeur".
->displayet blinker 00:00 og et lite timeglass lyser.



Vri innstillingsbryteren (+ eller -) helt til ønsket tid oppnås (maks. 59 minutter og 59 sekunder).

Displayet slutter å blinke etter noen sekunder og stekeuret begynner å telle ned tiden sekund for sekund. Når tiden er omme, vil du høre en rekke pipelyder.



6. Booster-funksjon

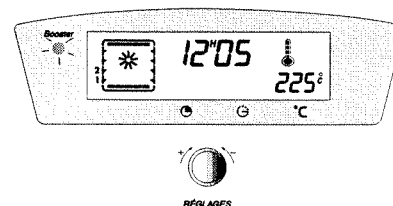
Hvis du åpner ovnsdøren under steking (f. eks. for å helle vann over en kylling), vil det skje et varmetap i ovnsrommet.

Stekeovnen er fremstilt for å kompensere varmetapet som skjer når ovnsdøren åpnes, slik at den innstilte temperaturen raskt kan nås igjen når døren lukkes.

Når ovnsdøren lukkes, vil temperaturen inne i ovnen stige raskt, og "Booster"-lampen til venstre på displayet lyser. "Booster"-lampen vil lyse helt til den valgte steketemperaturen igjen er nådd, og stekekvaliteten vil på denne måten bli ivaretatt.

MERK: "BOOSTER"-funksjonen er ikke aktiv for funksjonene

"Grillsteking, Holde varmt og Grill, Gratenger".

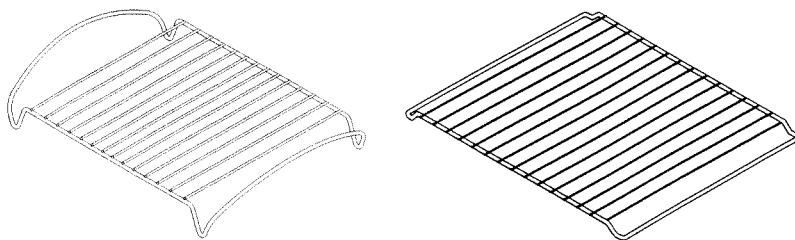


Tilbehør

RIST

Kan brukes som underlag for alle slags former og fat som inneholder retter som skal bakes, stekes eller gratineres. Den brukes også til grilling (grillstykkene legges direkte på risten).

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



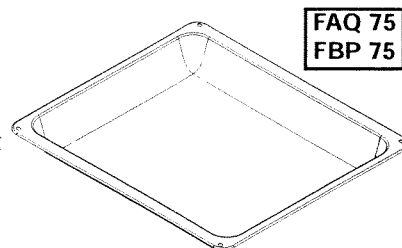
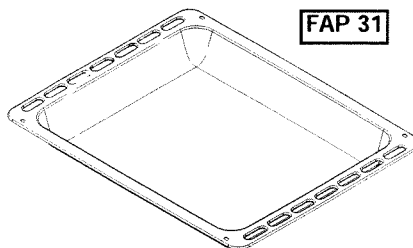
DYP LANGPANNE

Til oppsamling av kjøttsaft og stekefett ved bruk av kraftig grill eller impulsgrill.

Kan anvendes som stekefat for tilberedning av retter med passende størrelse (f. eks. fjærkre med grønnsaker rundt; ved moderat temperatur).

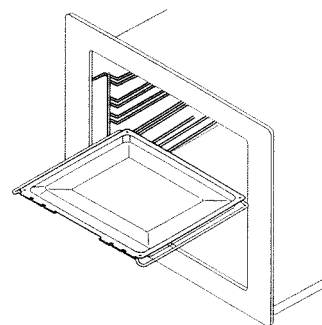
Unngå å bruke pannen til små steker eller små kjøttstykker ved høy temperatur da det automatisk vil komme sprut på ovns sidevegger.

Legg heller disse stykkene i et fat, og sett dette direkte på risten.



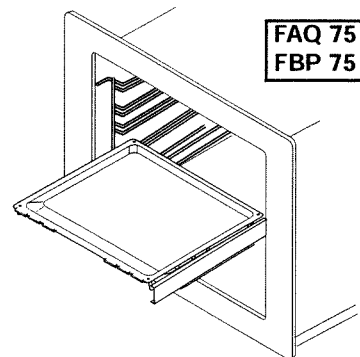
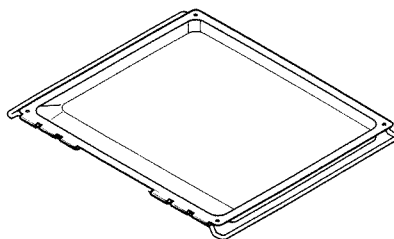
EMALJERT KAKEFAT

Fatet brukes til steking av kaker (tørre småkaker, hevede kakebunner, fruktkaker...).



UTTREKKSSYSTEM

Uttrekkssystemet gjør det mulig å trekke den platen som benyttes helt ut av ovnen, og dermed komme lett til retten som er under tilberedning.

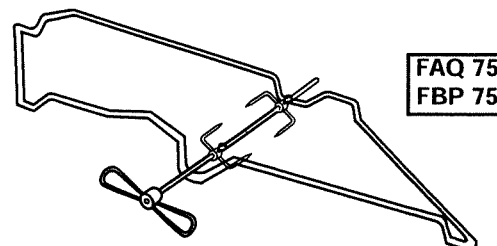


GRILLSPIDD

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

Slik brukes grillspiddet

- Sett den dype langpannen 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.

Foreta en rengjøring ved pyrolyse?

Hva er pyrolyse?

- Ovnen rengjøres ved at smuss fra fettsprut eller stekesøl blir brent vekk ved høye temperaturer. Den røyken som utvikles blir rensset ved at den passerer gjennom en katalysator. Ovnen bør ikke være altfor tilsølt før du foretar rengjøringen.
- Det er ikke nødvendig å foreta rengjøring ved pyrolyse hver gang ovnen har vært i bruk, men kun når den er blitt tilstrekkelig tilsølt.
- For å kunne tilpasse seg enhver situasjon, kan ovnen foreta 2 ulike rengjøringscykler med pyrolyse.
 - En økonomisk syklus (ØKO PYRO) som varer i 1 time og 30 minutter (ovnen vil være låst i 2 timer inklusive ovnens avkjølingstid). Denne syklusen har et energiforbruk på 3,5 kWh, dvs. nesten 25% lavere enn en standard pyrolysesyklus. Dersom du setter igang denne syklusen regelmessig (etter hver 2. eller 3. tilberedning av kjøtt), vil du hele tiden ha en ren stekeovn.
 - En standard syklus (PYRO) som varer i 2 timer (ovnen vil være låst i 2 1/2 time inklusive ovnens avkjølingstid). Denne syklusen har et energiforbruk på 4,8 kWh, og rengjør effektivt en meget skitten stekeovn.
- Av sikkerhetsmessige grunner, vil ovnsdøren låses med en gang temperaturen inne i ovnen overstiger steketemperaturene. Det vil være umulig å åpne ovnsdøren selv om funksjonsvelgeren stilles på 0.

Hva koster pyrolyse?

Pyrolyse er ikke dyrere enn prisen på et frimerke.

MERK: Pyrolysesyklusen vil bli enda billigere dersom den foretas på de økonomiske tidspunktene.

Foreta en rengjøring ved pyrolyse? (FAP 31)

a) Ta alt tilbehøret ut av stekeovnen, og fjern større flekker eller "overkok" som kan ha pu forekommet.

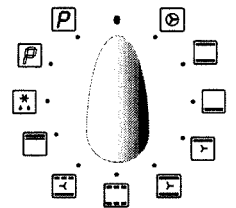
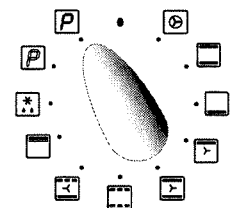
b) Still funksjonsvelgeren på posisjonen Pyro eller Øko Pyro.

Pyrolysen varer i 1 1/2 time (Øko Pyro) eller 2 timer (Pyro) (kan ikke endres), og du vil ikke kunne ta i bruk ovnen på 2 timer (Øko Pyro) eller 2 1/2 time (Pyro). Denne tiden gjelder selve pyrolysens varighet, pluss ovnens avkjølingstid, helt til døren igjen kan åpnes.

- I løpet av en pyrolyse-syklus vil dørlåsens lampe lyse for å angi at ovnsdøren er låst.
- Termostatlampen lyser mens ovnen varmer.
- Pyrolyse-syklusen stanser automatisk, **dørlåsens lampe slukker**, og ovnsdøren kan igjen åpnes.

c) Still funksjonsvelgeren på 0 igjen.

d) Når ovnen er blitt kald, kan de hvite avleiringene fjernes med en fuktig klut. Ovnen er nå ren, og klar til å tas i bruk igjen.



Foreta en rengjøring ved pyrolyse?

Foreta en rengjøring ved pyrolyse? (FAQ 75 og FBP 75)


1) Umiddelbar pyrolyse

- a) **Ta alt tilbehøret ut av stekeovnen**, og fjern større flekker eller "overkok" som kan ha forekommet.
b) Programmeringsdisplayet skal kun vise klokkeslettet, og det må ikke blinke.


c) Still funksjonsvelgeren på posisjonen Pyro eller Øko Pyro. Pyrolysen varer i 1 1/2 time (Øko Pyro) eller 2 timer (Pyro) (kan ikke endres), og du vil ikke kunne ta i bruk ovnen på 2 timer (Øko Pyro) eller 2 1/2 time (Pyro). Denne tiden gjelder selve pyrolysens varighet, pluss ovnens avkjølingstid, helt til døren igjen kan åpnes.

Displayet viser på hvilket klokkeslett ovnen igjen kan tas i bruk.

-P- eller **P-E**) angir at en pyrolyse-syklus (eller øko pyro) er igang.

I løpet av pyrolyse-syklusen vil det vises en hengelås  på displayet for å angi at ovnsdøren er låst.

På slutten av pyrolyse-syklusen, viser displayet.....>

Når hengelåsen  ikke lenger vises på displayet, kan ovnsdøren igjen åpnes.

d) Still funksjonsvelgeren på **0** igjen..

e) Når ovnen er blitt kald, kan de hvite avleiringene fjernes med en fuktig klut. Ovnens er nå ren, og klar til å tas i bruk igjen.

2) Tidsinnstilt pyrolyse

Følg instruksjonene i avsnittet "Umiddelbar pyrolyse", og

a) Still deretter programvelgeren på posisjonen "Steketidens slutt".

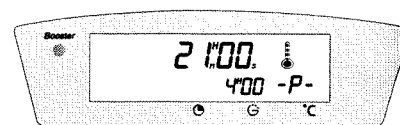
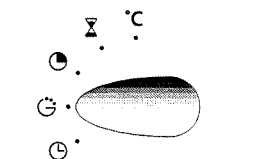
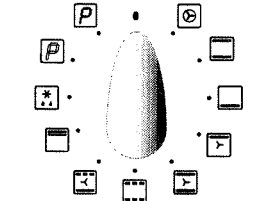
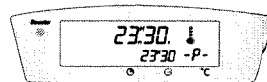
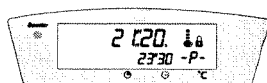
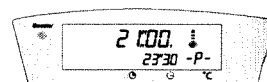
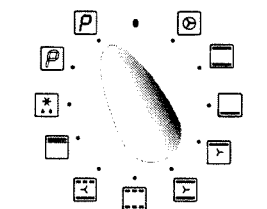
Klokkeslettet for steketidens slutt blinker for å angi at det er mulig å foreta innstillingen.

Vri bryteren "Innstillinger" i + eller - retningen for å stille inn ønsket slutt-tidspunkt.

- *Eksempel: steketiden er omme kl. 04.00.*

Etter å ha utført disse handlingene vil pyrolysen starte på senere tidspunkt slik at den vil avsluttes kl.04.00.

Når pyrolysen er avsluttet, still stekefunksjonsvelgeren på "Tc Temperatur".



Feilsøking og utbedring

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.

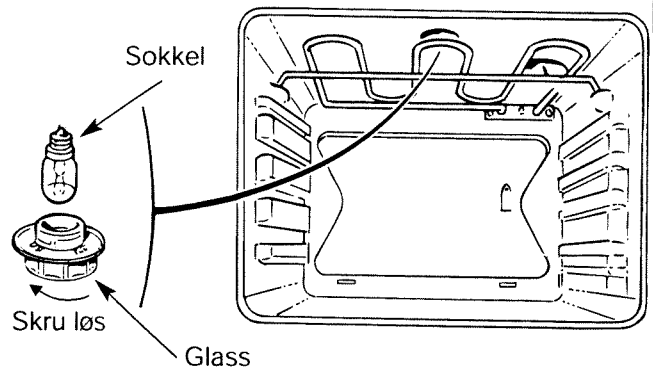
- Vri lampeglasset en kvart omdreining til venstre.
- Skru ut pæren i samme retning.

Pærens karakteristikk:

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- sokkel E14

- 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.



NO

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"> • Ovnen er ikke tilkople. • Installasjonens sikring er gått. • 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 høyere temperatur. - Ta kontakt med Service-avdelingen.
Dørlåsens lampe blinker	<ul style="list-style-type: none"> • Ovnsdøren er ikke lukket. • Andre årsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lukk ovnsdøren. - Ta kontakt med Service-avdelingen.
Lampen i ovnen ikke virker.	<ul style="list-style-type: none"> • Lampen er ute av drift. • Ovnen 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.
Rengjøringen ved pyrolyse fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovnsdøren er ikke ordentlig lukket. • Klokkeslettet på programmeringsdisplayet blinker. • Andre årsaker. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sjekk at døren er riktig lukket. - Still klokkeslettet før du starter pyrolysen. - Ta kontakt med Service-avdelingen.
Temperaturangivelsen viser ikke maks. innstilt temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis ovnsdøren åpnes under bruk, vil temperaturangivelsen endres. Apparatet gjenoppretter raskt riktig temperatur inne i ovnsrommet, men det kan forekomme en viss forskjell mellom temperaturen inne i ovnen og hva temperaturangivelsen viser. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingenting.

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

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

OPPSKRIFTER	STEKE-FUNKSJON	TEMPERATUR	RILLE	TILBEHØR	TID	BEMERKNINGER
MATRETTER						
PIZZA (FIN DEIG)*		220°C	1	DYP LANGPANNE	10-15	SEKVENNS AVH. AV FYLL
PIZZA (BRØDDEIG)*		240°C	1	DYP LANGPANNE	15-20	SEKVENNS AVH. AV FYLL
QUICHE		200°C	1	RIST	30-35	
SUFFLEER		180°C	1	RIST	45-50	
FYLTE GRØNNSAKER		180°C	2	RIST	40-45	
FLØTEPOTETER		180°C	2	RIST	45-50	
POSTEIER*		220°C	2	DYP LANGPANNE	18-20	ELLER GLASSFAT AVH. AV MODELL
GRATENGER (GRØNNSAKER, PASTA)		210°C	2 eller 3	RIST	15-20	
FISK						
GRILLSTEK FISK		200°C	1	RIST	35-45	
OVNSBAKT FISK*		210°C	2	DYP LANGPANNE	15-20	ELLER GLASSFAT AVH. AV MODELL
GRILLET FISK*		275°C	3 eller 4	RIST	15-20	FORVARME 5 MIN.
KJØTT						
LAMMEKOTELETTER*		275°C	4	RIST+DYP LANGP.	8-10, pr. side	FORVARME 5 MIN.
KYLING		205°C	GRILLSPIDD	DYP LANGPANNE	25 / 500 G	
LAMMESTEK		200°C	1	RIST+DYP LANGP.	15 / 500 G	LANGPANNE I BUNNEN
OKSESTEK*		240°C	1 eller 2	RIST	15-20 / 500 G	
KALVE-/SVINESTEK		180-200°C	1	RIST	35-40 / 500 G	
KALKUN		180-200°C	1	RIST	35-40 / 500 G	
GRYTEKJØTT (HANE I VIN)		200°C	RIST	GRILLE	60-90	I LUKKET GRYTE
BAKING						
KAKEBUNNER		165°C	1	RIST	35-40	
RULLEKAKE*		205°C	2	DYP LANGPANNE	10-15	
FORMKAKE		165°C	1	RIST	50-60	
FRUKTKAKE (FORM)		165°C	1	RIST	45-60	
LOFF		165°C	1	RIST	30 - 35	
BRØD*		220-240°C	2	RIST ELLER LANGP	40 - 45	AVHENGIG AV STØRRELSE
MARENGS		90°C	2	DYP LANGPANNE	90	TØRKE I AVSLATT OVN
SMÅKAKER		165°C	3	DYP LANGPANNE	18-20	
VANNBAKKELS		180°C	2	DYP LANGPANNE	30-35	
TERTE		200°C	1	RIST	35-40	
GJÆRBAKST M/FYLL		180-200°C	1	RIST	50-60	
DEIGER UTEN FYLL		200°C	1	RIST	18-20	
BUTTERDEIG*		220°C	2	DYP LANGPANNE	10-15	DEIG UTEN FYLL
PUDDINGER		150°C	1	DYP LANGPANNE	25-30	6 SMÅFORMER I VANNBAD
DIVERSE						
OPPTING		35°C	2	RIST		KONTROLLERE FOR Å UNNGÅ STEKING
TALLERKENVARMING		40-100°C	1 el. 2 el. 3	RISTER		
FERDIGRETTER		40-65°C	1 eller 2	RIST		
HEVING AV BRØDDEIG						
.....AV LOFFDEIG		35°C	1			
TOASTS*		275°C	4	RIST		FORVARME 5 MIN

* Ovn må forvarmes

OVNSDØREN SKAL ALLTID VÆRE LUKKET UNDER TEKING

OVERENSTEMMELSE: TERMOSTAT								
Tall	1-2	3	4	5	6	7	8	9
°C	40-65°C	80°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	275°C

Tilberedning på 2 nivåer

Tilberedning på 2 nivåer utføres på posisjonen VARMLUFT.

Denne funksjonen som er utstyrt med rask, automatisk forvarming, vil gi de beste resultatene dersom du venter med å sette inn tilberedningen til ønsket temperatur er nådd.

Avhengig av hvor mange nivåer som brukes, vil kanskje bli nødvendig å gå til anskaffelse av ekstra tilbehør. Rettene behøver nødvendigvis ikke settes inn OBS! Hvis steketiden programmeres, må den være like lang for begge rettene.

OPPSKRIFTER	TEMPERATUR	TID	RILLE
2 QUICHER OG 2 TERTER	205°C	35-40 min	1 og 3 på rister
VANNBAKKELSER	180°C	30-35 min	1 og 3 på plate
FLØTEPOTETER		45 min	1 og 3 på rister
+	200°C		
SVINESTEK		70 min	
TØRRE SMÅKAKER	165°C	8-10 min	2 og 3 på stekeplate

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.

FI

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. 62
Miltä uuni näyttää	S. 63 - 65
<u>Asenna liesi helposti:</u>	
Sähkökytkennät	S. 66 - 67
Asennuksen valinta	S. 68
Tärkeät mitat uunin sisään upotusta varten	S. 69
Upotusneuvoja	S. 69
Uunissa paisto	S. 70 - 71
<u>Käytä liettä vaivattomasti:</u>	
Uunin toiminnot	S. 70 - 74
Kattila	S. 75
Katalyyttisten paneelien vaihto	S. 76 - 77
Uunin ylläpito	S. 76 - 77
Pikkuviat ja häiriöt	S. 78
Keitto-ohjeet	S. 79

Luettavaa



Tämä uuni on tarkoitettu yksityishenkilöiden käyttöön asuinhuoneistossa..

Tutustu ohjekirjaan ennen uunin asennusta ja sen käyttöä.

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

Tämä uuni on tarkoitettu yksinomaan juomien ja elintarvikkeiden kypsytykseen.

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 ekologisista tuotteita. Kierrättämällä pakkauksen edistät perusraaka-aineiden taloudellista kulutusta ja vähennät teollisuus- ja kotitalousjätteiden määrää.

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.

Laitteen kytkentä

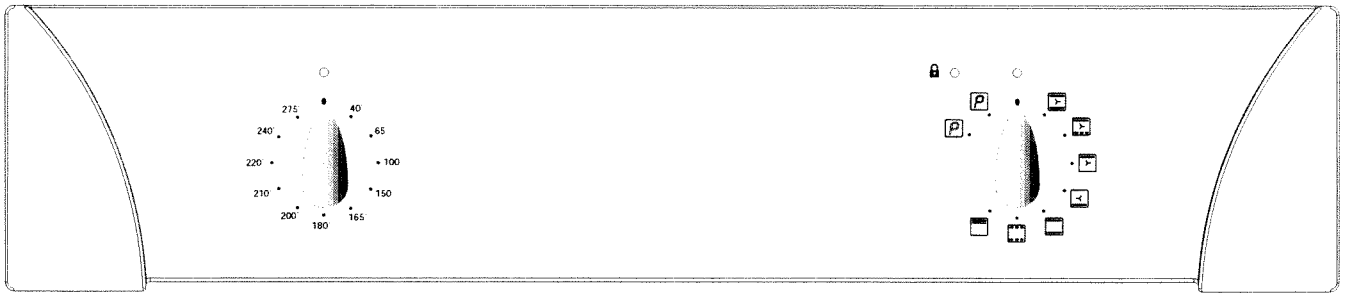
- Laitteen saa asentaa vain sähköalan ammattilainen noudattaen tämän ohjekirjan asennusta koskevia suosituksia.
- Ehdotamme lukemaan tarkkaan seuraavat sivut voidaksesi saada parhaan tuloksen uunillasi.

Käytännöllisiä ohjeita

- Liiallisen kuumuuden kertyminen vaikuttaa epädullisesti 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 tiiviyden varmistaminen:**
 - Älä paina auki olevaa luukkuja.
 - Pidä luukun tiivisteet puhtaina
- Kaikkia rutilällä paistettavaa koskevaa:**
 - Aseta paistettavat ruoat suoraan rutilälle.
 - Työnnä rasvakaukalo rutilän alle tai suoraan uunin pohjalle valuvan rasvan keräämiseksi, jotta rasva ei pääsisi pärskähdelemään.
- Pidä luukku kiinni paiston ajan.**

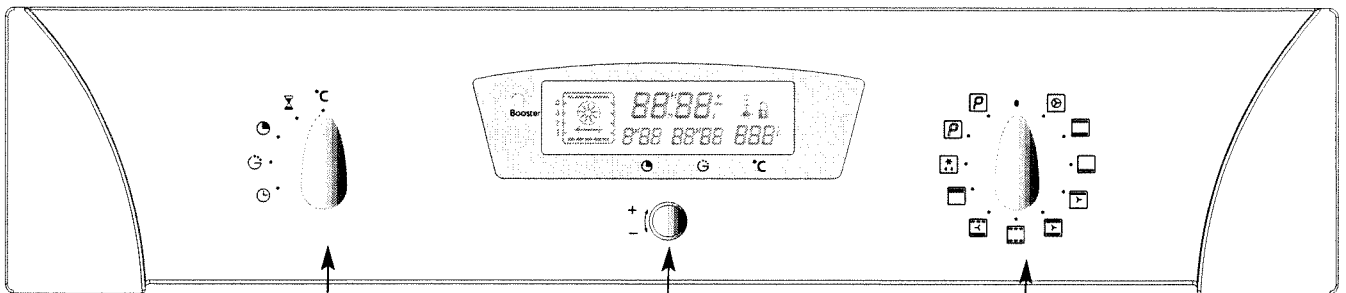
Miltä uuni näyttää?

FAP 31



FI

FAQ 75

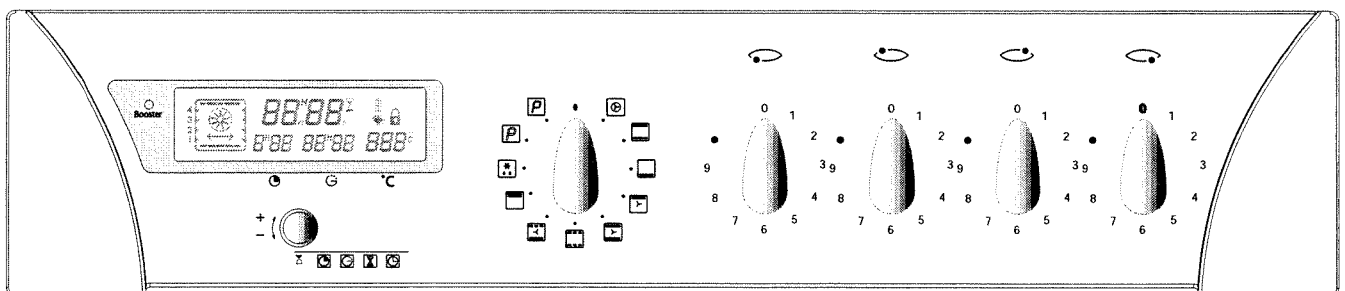


VALITSIMET:
- LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ
- AJAN OHJELMOINTI

**AJAN JA LÄMPÖTILAN
SÄÄTÖPAINIKE**

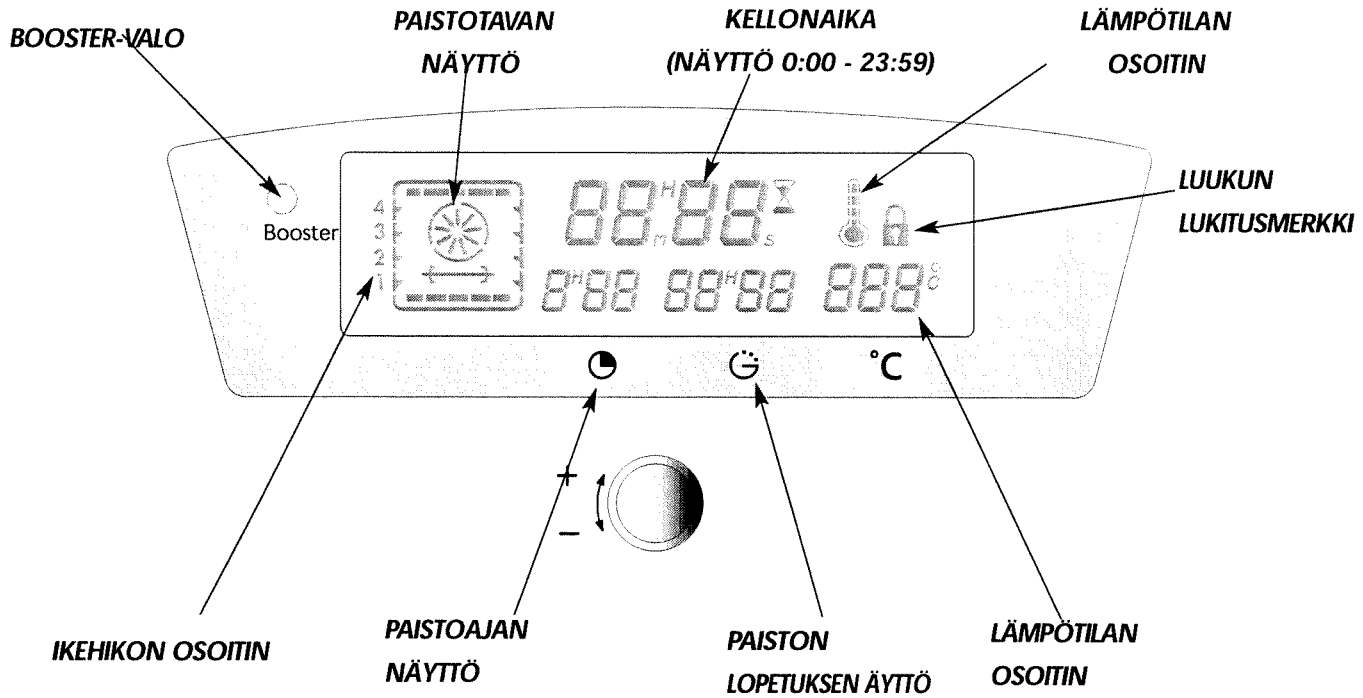
**PAISTOTAVAN
VALITSIN**

FBP 75



Miltä uuni näyttää?

Ohjelmointilaitteen osat (FAQ 75 ja FBP 75)



Lieden ohjauskomennot (FBP 75)

Uunin on oltava yhteydessä joko sähkölevyhellaan tai lasikeraamiseen, uuniin soveltuvaan lieteen.

- 1 - Etuvasemman vyöhykkeen voimakkuutta säätävä vaihtokytkin, jolla voi säätää myös lisävyöhykettä.
- 2 - Takavasemman vyöhykkeen voimakkuuden valitsin.
- 3 - Takaoikealla olevan vyöhykkeen voimakkuuden valitsin, jolla voi säätää myös lisävyöhykettä.
- 4 - Etuoikealla olevan vyöhykkeen voimakkuuden vaihtokytkin.
- 5 - Lieden päälle kytkentää osoittava merkkivalo.

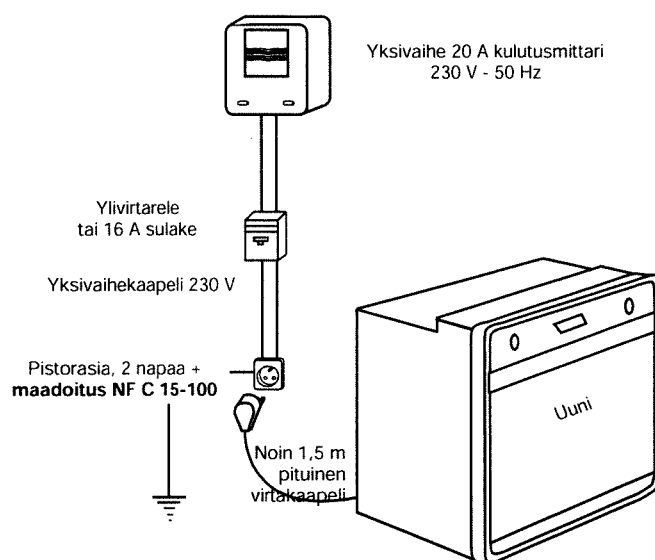
Kun uuni liitetään lasikeraamiseen lieteen, jonka takana oikealla ja/tai edessä vasemmalla ovat paistovyöhyke (-keet) voidaan laajentaa lisäkeittovyöhykkeellä. Voimakkuusvalitsimet 1 ja 3 ohjaavat samalla lisäkeittovyöhykkeitä.

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.

FI

Kytchentäesimerkki



Käyttöjännite.....	230 V ~ 50 Hz
Käytetty kokonaisteho.....	3,375 kW
Kuumennuselementin nimellistehor.....	2,100 kW

Energian käyttö

-lämpötilan nosto 175°C:een.....	0,315 kWh
-lämpötilan ylläpito 175°C:ssa.....	0,570 kWh
YHTEENSÄ.....	0,885 kWh

Uunin ulkomitat

-Leveys.....	3,65 kWh
-Korkeus.....	4,83 kWh

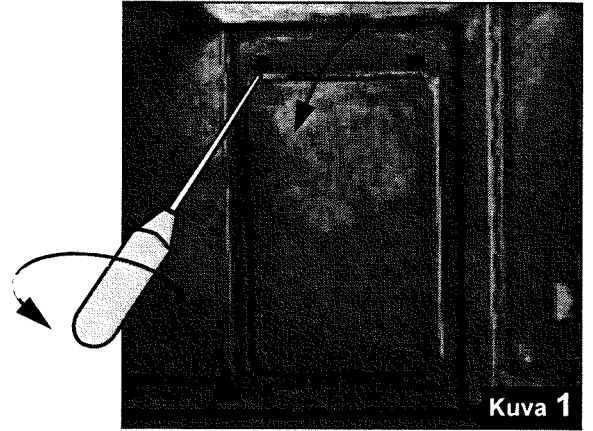
Dimensions utiles du four

Largeur.....	43 cm
Hauteur.....	31.5 cm
Profondeur.....	38.5 cm

Tehollinen tilavuus.....	52 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.



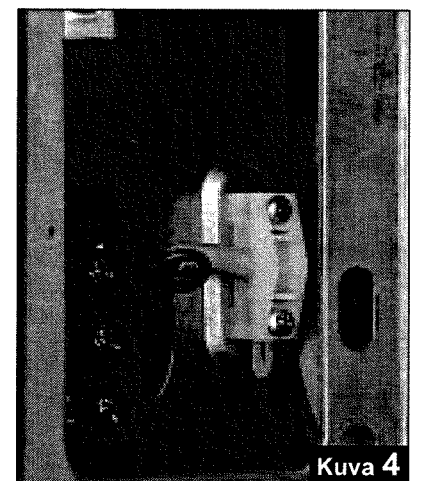
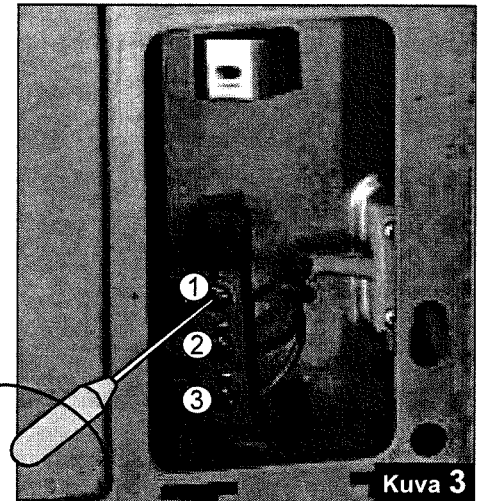
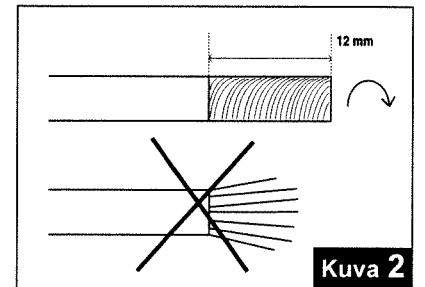
- Kytke kaapelin johdot kytkintaulussa olevien merkintöjen mukaisiin kohtiin.
- Johdon kaikkien säikeiden on jouduttava ruuvin lukitsemiksi.

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.



Uunin kytkentä verkossa olevaan lieteen? (FBP75)

KytKentä

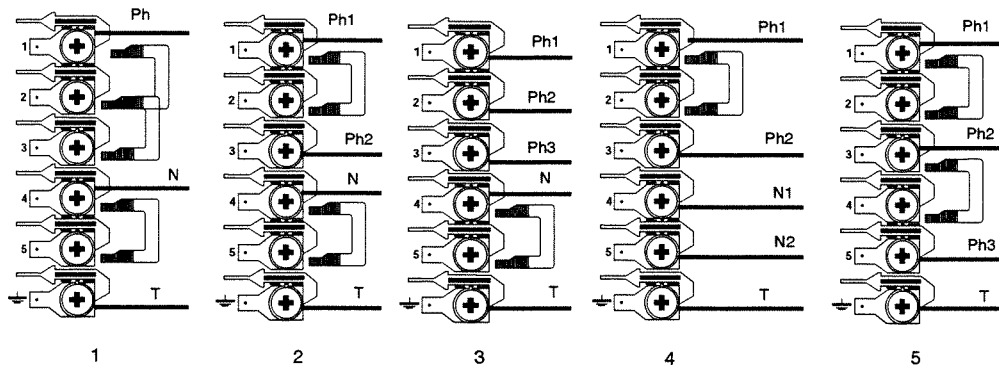
- Tarkista ennen kytkemistä, että johdot ovat asunnon verkossa riittävän paksut uunin normaalikäyttöä varten (ainakin yhtä paksut kuin uunin omassa virtakaapelissa). Verkon sulakkeen on oltava alla olevan taulukon mukaisen.

- Sähkökytkentä tehdään ennen uunin kaappiin upotusta.

- Uuni on kytkettävä vakiovirtakaapelilla, jonka johtojen lukumäärä riippuu halutusta kytkintavasta alla olevan taulukon mukaan

	Verkkovirta	KytKentä	Johdon minimi poikkipinta	ylivirtareleen sulakkeen arvo
①	230V- 50Hz	1 Vh + N	3 x 6 mm ²	40 A
②	400V yksivaihe-50Hz	2 Vh + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
③	400V yksivaihe-50Hz	3 Vh + N	5 x 1,5 mm ²	16 A
④	230V 2 Ph-2 N-50Hz	2 Vh +2N	5 x 4 mm ²	25 A
⑤	230V 3 Ph-50Hz	3 Vh	4 x 2,5 mm ²	25 A

(Samanaikaisuuden huomioon ottaen (EN 60 335 2-6)



Virtakaapeli

- Uunin toimitukseen sisältyy 1,5 mm² kolmijohtovirtakaapeli H05 VVF, joka on kytkettävä 230 V yksivaiheverkkoon. Viher-keltainen suojajohto kytketään laitteen maadoitusnapaan (E). Uunin (sininen) neutraalijohto on kytkettävä verkon neutraaliin.

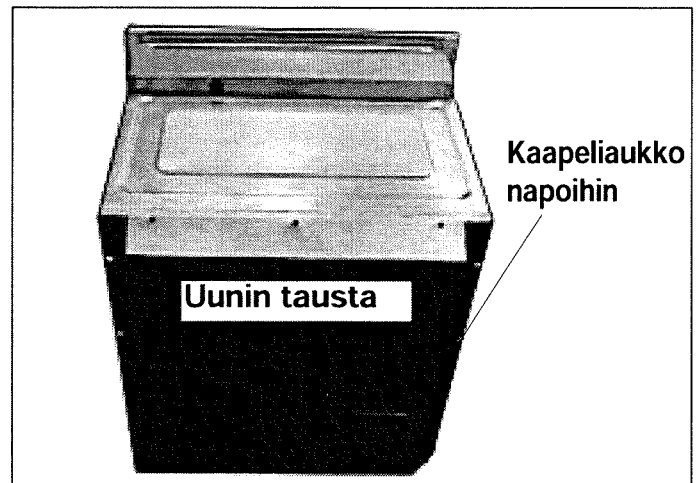
- Jos virtakaapeli on liian lyhyt, sen voi vaihtaa pitempään purkamatta uunin asennusta.

Sitä varten on:

- leikattava pihdeillä uunin takana olevan peltipeitteen neljä nurkkaa.
- ruuvattava kaapeli irti ja ruuvattava uuden kaapelin 3 johtoa kiinni.

Voit käyttää kaapelia tyyppiä H05 RRF, H05 RNF tai H05 VVF.

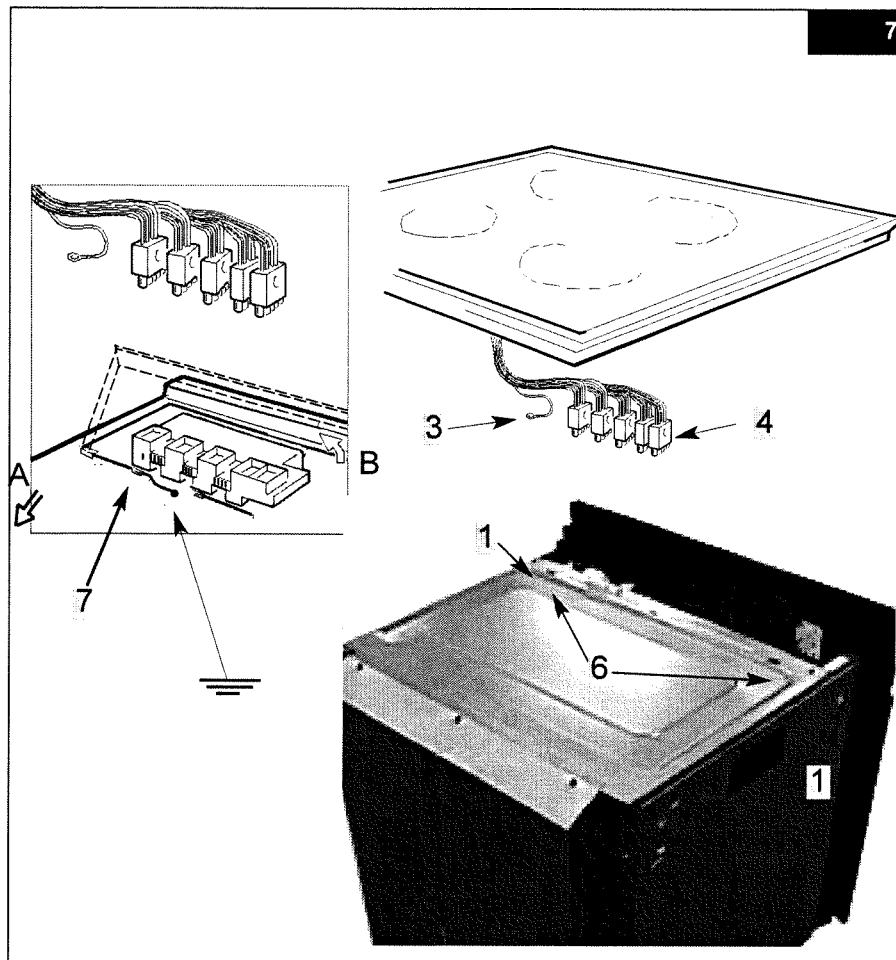
- Pane aukon peite takaisin kahdella 4 mm paksuisella ja 15 mm pituisella peltiruuvilla niin, että se peittää aukon kokonaan.



- Emme vastaa vahingoista, jos onnettomuus johtuu huonosta tai olemattomasta maadoituksesta = puuttuva, viallinen tai väärin kytketty.

Lieden kytkeminen uuniin? (FBP 75) ?

- 1 - Avaa uunin takakannessa oikealla alhaalla oleva luukku **A** ruuvaamalla auki sen kaksi kiinnitysruuvia ja kääntämällä luukku auki.
- 2 - Ota luukku irti
- 3 - Kytke (kelta-vihreä) maadoitusjohto uunissa erikseen merkittyyn napaan.
- 4 - Kytke liedan sähköliitännät uunin samanvärisiin napoihin ja luukussa olevan kytkinkaavion **B** mukaisesti.
- 5 - Vie liedan ohjauksen syöttökaapelit uunin yläkannen kouruun **C**.
- 6 - Aseta luukku takaisin paikalleen niin, että se osuu tarkoitusta varten oleviin tappeihin **7** huolehtien, että liedan vitakaapelin kouru on hyvässä asennossa.
- 7 - Kiinnitä luukku takaisin kahdella ruuvilla.



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 230 V \perp 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.

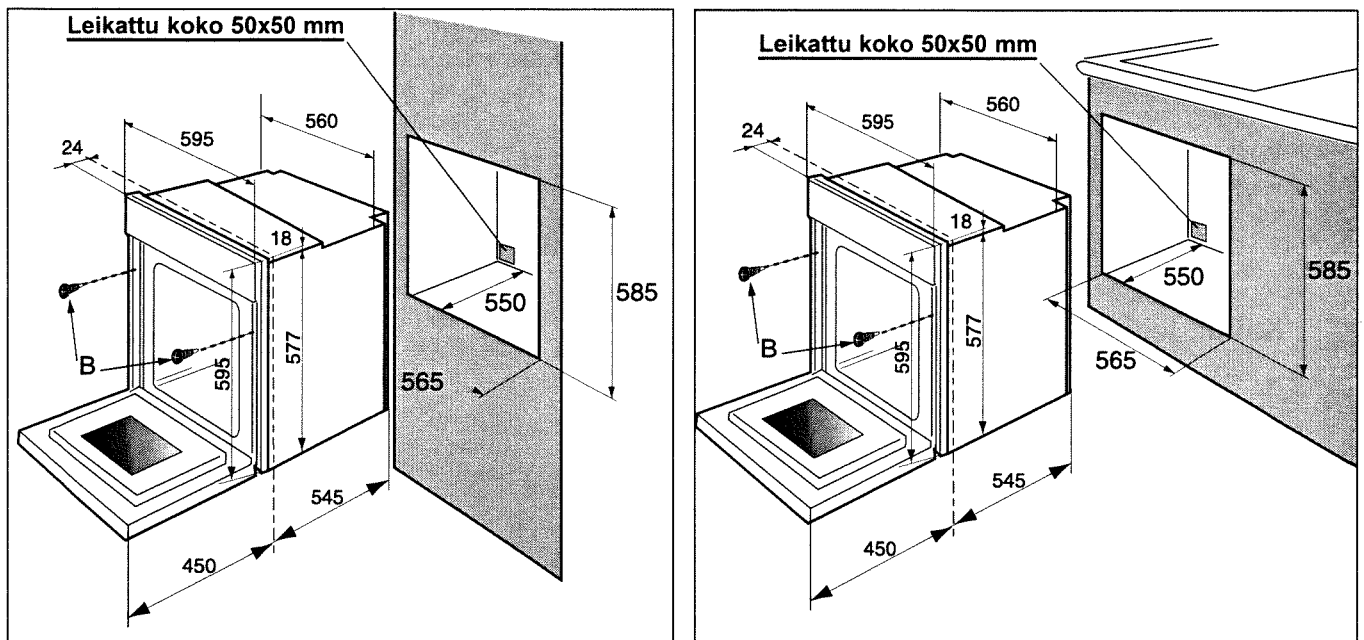
Joten on varottava koskemasta uunin sisällä olevia kuumenevia osia.

Kuinka uuni upotetaan?

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 Ø 3 mm reiät, jotta puu ei halkeile.

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



Uunin ylläpito?

Anna uunin jäähtyä ennen käsin tehtävää puhdistusta ja tarkista, että kaikki ohjausnupit ovat nolla-asennossa..

• 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.

• Ohjausnupit

Yleissääntönä hankausvoiteet ja metallivillasienet on kielletty.

Uunin paistotavat (FAP 31)

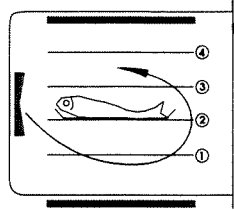
Uunissa on automaattinen esikuumennus.

Tällä käyttötavalla voit viedä eräitä ruokia uuniin kuumennuksen alkaessa odottamatta, että uuni on saavuttanut säädetyt lämpötilan. Tämä esilämmitys ei sisälly käyttötapoihin "Paahtopalat, Grillaus, Laatikot ja kuumana pito".

Kuitenkin on tehtävä eräitä valmisteluja oikean tuloksen saavuttamiseksi, että uuni on edeltä käsin kuumennettu (ks. Paistohjeet) Esim.: Voitaikina, pizza jne.

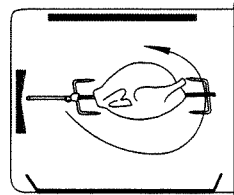
Lihat, Kalat, Piiraat

- Kuumennus aikaansaadaan uunin pohjassa ja katossa olevilla sähkövastuksilla. Sen lisäksi on puhallin, joka jakaa imakierrätyksellä lämmön tasaisesti
- Lämpötila nouse nopeasti: ruokavalmisteet voi panna suoraan kylmään uuniin.
- Kiertoilmaa käyttämättömille paistotavoille suositellaan matalampia lämpötiloja kuin kiertoilmaa käytettäessä käristyvän rasvan pärskimisen välttämiseksi.



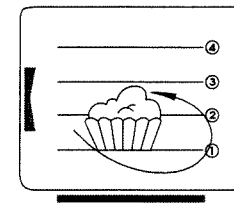
Monipaisto

- Tällä paistotavalla voit paistaa eri tasoilla (korkeintaan kahdella) samanlaisia tai erilaisia ruokia (Ks. tarkemmin Paisto-oppaasta).



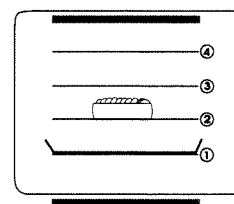
Varraspaahdo

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



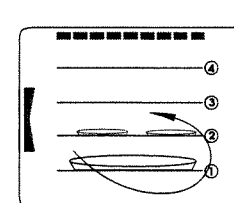
Kakut, leipä

- Paisto tehdään alakuumentimella jonka lisänä on pieni lisä grillillä ruskistuksen aikaansaamiseksi, kiertoilma paiston tasaisuuden ja ruskennuksen aikaansaamiseksi.



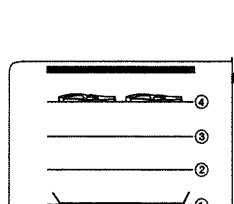
Punaiset lihat, Kasvikset

- Paisto tapahtuu ylä- ja alapuolelta ilman kiertävää ilmaa.
- Esilämmityksen jälkeen voit saada punaisesta lihasta sopivasti käristynyttä paahtopaistia ja voit käristää suuria lihapaloja.
- Voit lisäksi kypsytää kasviksia tavanomaisesti ja alumiinifoliossa (esim. suuret perunat).



Kuumanapito

- Tällä käyttötavalla voit pitää valmiit ruoat kuumina kunnes ne tarjoillaan.
- Voit käyttää sitä myös leipä- ja pullataikinoiden kohottamiseen pysytellen 40°C alapuolella.
- Voit käyttää sitä myös lautasten kuumennukseen ennen lihojen tai kalojen tarjoilua (lautaset on asetettava ritilälle).
- Sillä voi myös sulattaa matalassa lämpötilassa pakasteet nopeammin kuin huoneen lämmössä..



Laatikot, Grillaukset

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



Uunin paistotavat (FAQ 75 ja FBP 75)

Uunissa on automaattinen esikuumennus.


Tällä käytettävällä voit viedä eräitä ruokia uuniin kuumennuksen alkaessa odottamatta, että uuni on saavuttanut säädetyt lämpötilan. Tämä esilämmitys ei sisälly käyttötapoihin "Paahtopalat, Grillaus, Laatikot ja kuumana pito".

Kuitenkin on tehtävä eräitä valmisteluja oikean tuloksen saavuttamiseksi, että uuni on edeltä käsin kuumennettu (ks. Paistohjeet) Esim.: Voitaikina, pizza jne.



Lisää kuumaa ilmaa esivalinta 180°C - min. 35°C - maks. 235°C.

- Tällä toiminnolla voit paistaa samanlaisia tai erilaisia ruokia (enintään 2) eri tasoilla (ks. keittohjeet, selostukset ja esimerkit).

Riista, lihaohjystö  esivalinta 225°C - min. 35°C - maks. 275°C.

- Tällä toiminnolla voit paistaa suljetussa kattilassa etukäteen keittolevyllä ruskistettuja ruokia (esim.: viinikukko, kalapata, lihamureke jne.) tai haudutettuja vihanneksia (esim.: endiivi, fenkoli, lehtisalaatti jne.)
- Suljettua kattilaa ympäröivä lempeä lämpö takaa maukkaan tuloksen ilman kattilaan tarttumisen vaaraa.



Pizzojen, kakkujen jne. paisto esivalinta 35°C - min. 165°C - maks. 275°C.

- Paisto tehdään alemmalla kuumennuselementillä ja grillikuumennuksella, jolloin paistokset samalla ruskistuvat
- Tällä paistoyhdistelmällä saat rapeat ja ruskistuneet pizzat ja hyvin nousseet kakut sekä kullankeltaiset kohokkaat.

Varraspahto esivalinta 180°C - min. 200°C - maks. 230°C.


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

Lihat, Kalat, Piiraat esivalinta 180°C - min. 35°C - maks. 275°C.

- Kuumennus aikaansaadaan uunin pohjassa ja katossa olevilla sähkövastuksilla. Sen lisäksi on puhallin, joka jakaa lämmön tasaisesti.
- Lämpötila nouse nopeasti: ruokavalmisteet voi panna suoraan kylmään uuniin.
- Kiertoilmaa käyttämättömille paistotavoille suositellaan matalampia lämpötiloja kuin kiertolämpöä käytettäessä käristyvän rasvan pörskimisen välttämiseksi.

Kuumanapito esivalinta 70°C - min. 35°C - maks. 95°C.

- Tällä käytettävällä voit pitää valmiit ruoat kuumina kunnes ne tarjoillaan.
- Voit käyttää sitä myös leipä- ja pullataikinoiden kohottamiseen pysytellen 40°C alapuolella.
- Voit käyttää sitä myös lautasten kuumennukseen ennen lihojen tai kalojen tarjoilua (lautaset on asetettava ritilälle).
- Sillä voi myös sulattaa matalassa lämpötilassa pakasteet nopeammin kuin huoneen lämmössä.

Pizza  esivalinta 240°C - minimi 35°C - maksimi 275°C.

- Tällä erikoisen soveliaalla paistotavalla saat rapeat ja hyvin paistuneet pizzat,

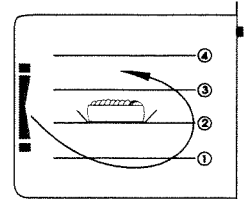
Laatikot, Grillaukset esivalinta 275°C - min. 180°C - maks. 275°C.

- Grillaukseen sopiva käyttötapa. Kevyen (5 min) esikuumennuksen jälkeen voit grillata kotletteja, makkaroita, toast-leipää jne. grillillä.

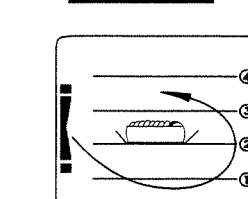
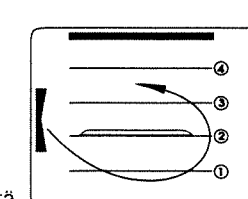
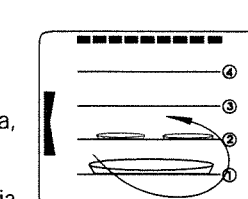
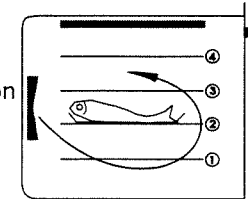
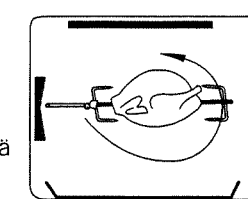
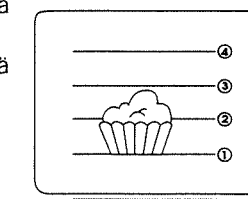
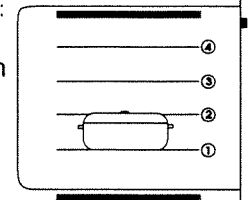
- Voit kaataa lasillisen vettä rasvanerukaukaloon, johon grillirasva valuu. Tällä tavalla voit vähentää savuja ja hajuja.

Pakasteiden sulatus: esivalinta 35°C - min. 35°C - maks. 100°C.

- Voit käyttää uunia myös pakasteiden sulatukseen lämmön siirron ollessa heikko suhteessa puhaltimeen. Saatu ilman kierto kiihdyttää lämmönvaihtoa eli sulatusprosessia.
- Laite on suunniteltu erikoisesti eräiden elintarvikkeiden sulatukseen, kuten mansikat, vadelmat jne. Voit nostaa sulatuslämpötilaa elintarvikkeille, jotka aiot paistaa välittömästi (esim. liha). Varo kuitenkin säätämästä liian korkeaa sulatuslämpötilaa, jotta paisto ei ala ennen aikojaan.
- On mahdollista säätää lämpötila välille 35°C ja 65°C, esiohjelmoidulla 35°C lämpötilalla.



FI



Kuinka uunia käytetään (FAQ 75 ja FBP 75)?

1. Kellon asetus oikeaan aikaan?



1.1 VIRRAN PÄALLE KYTKENTÄ

Kelonajan näyttö vilkkuu aikaa "12:00"

Säädä aika kiertämällä nuppia "Säätö" (Réglages) + tai - suuntaan (Nupin kierto nopeus muuttaa ajansäädön nopeutta)

Esimerkki: 12:30

Säädetty kellonaika tallentuu automaattisesti muutamassa sekunnissa -> kellonaika ei vilku enää.



1-2 KELLON ASETUS OIKEAAN AIKAAN

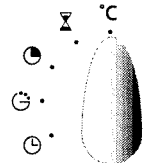
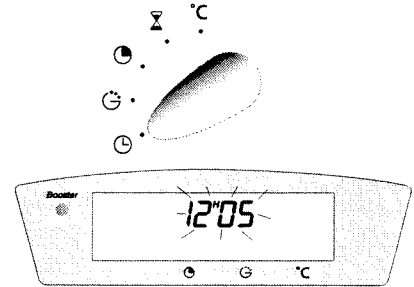
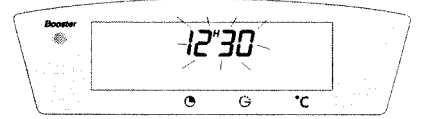
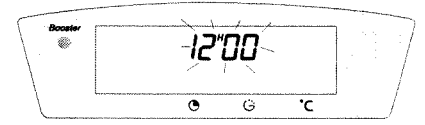
Aseta ohjelmanvalitsin asentoon "Aika-asetus" (Mise à l'heur)

Kellonajan näyttö vilkkuu merkinä siitä, että se voidaan säätää. Säädä kiertämällä nuppia "Säätö" + tai - suuntaan lisäten tai vähentäen näytöllä olevaa aikaa.

Kun kello on säädetty oikeaan aikaan, käännä valitsin asentoon "Tc Lämpötila" (Tc Température) -> kellonajan näyttö ei vilku enää

HUOM.: Ellei hyväksyntää tehdä toimintovalitsimella Tc, tallennus on automaattinen muutamassa sekunnissa.

Kellonaikaa ei voi säätää, jos paistotavan valitsin on asennossa "Pyro" tai "Pyro Eco".



2. Kuinka paisto tehdään heti?

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

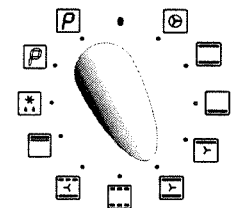


Valitse paistotapa kiertämällä toiminnan valitsin haluamaasi kohtaan.

Esimerkki: asento "Lihat, Kalat, Piiraat"

Uunin näytöllä on tämän jälkeen valittu paistotapa ja käyttöön tulevat toiminnot liikkuvat pohjan, ritilän kierto- ja lämmön jne. kesto.

-uuni käynnistyy ja termostaattisymboli ilmestyy.



Vie ruoka uuniin näytöllä olevan ohjeen ja paisto-oppaan antamien neuvojen mukaisesti.

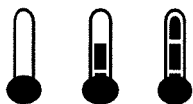
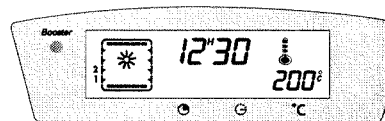
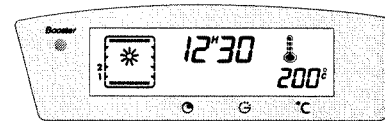
Esim.: Asento "Liha, Kala, piiraat" -> kehikko 1 tai 2 suositellaan..



Uuni ehdottaa kaikkein useimmin käytettyä lämpötilaa.

On kuitenkin mahdollista säätää lämpötila näytön alla olevalla nupilla "Säädöt" (Réglages)

Esim.: "Liha, Kala, piiraat" 200° säädetty



Uuni kuumenee näiden toimenpiteiden jälkeen:

- Näiden lämpötilan nousua osoittavien indikaattorien tilat osoittavat lämpötilan nousun uunin sisällä.

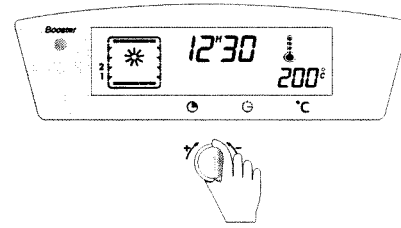
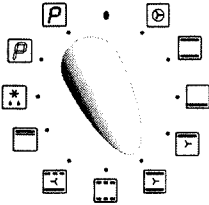
- Kolme äänimerkkiä "bip" ilmoittavat, että säädetty lämpötila on saavutettu.

Huom.: KAIKKI PAISTOT TEHDÄÄN LUUKKU KIINNI

Paiston päätyttyä puhallin toimii tietyn ajan uunin jäähdyttämiseksi.

Kuinka uunia käytetään?

3. Paiston ohjelmointi?



FI

Säädä valittu paisto ja ehkä myös lämpötila

- *Esimerkki: asento "Liha, Kala, Piiraat" lämpötila 200°C.*

Aseta ohjelmanvalitsin asentoon "paistoaika".

Paistoaika vilkkuu ajassa 0:00 osoituksena mahdollisesta säädöstä. Kierrä nuppia "Säädöt" suuntaan + tai - haluttuun lämpötilaan.

- *Esimerkki: paisto 25 minuuttia.*

Säädetty aika tallentuu automaattisesti muutamassa sekunnissa.

-> Näyttö ei vilku enää. .

Ajan takaperoinen laskenta alkaa heti säädön jälkeen.

Paiston päätösaika (alkuhetki + paistoaika) näkyy automaattisesti.

- *Tässä esimerkissä: paiston päättyminen klo 12:55.*



Näiden kolmen vaiheen jälkeen uuni kuumenee:

- Lämpömittari kiipeää.

Ensimmäinen (3 "bip") äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut säädetyt lämpötilan.

Paiston päätyttyä kuullaan sarja äänimerkkejä muutaman minuutin ajan.

Äänimerkit saa lakkaamaan kiertämällä paistovalitsimen asentoon "Tc Lämpötilat"

Huom.: On mahdollista muuttaa paistoaikaa milloin tahansa toistamalla kappaleen alussa esitetyt toimenpiteet.

4. Paiston aloitus myöhemmin (päättymisaian valinta)

Aloita aivan samoin kuin paiston ohjelmoinnissa, ja sitten paistoaajan säädön jälkeen

Aseta ohjelmavalitsin asentoon "Paiston lopetus" (Fin de cuisson).

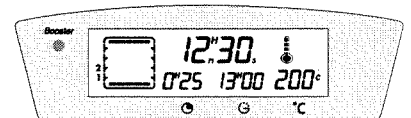
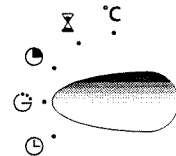
Paiston lopetusaika vilkkuu merkkinä siitä, että säätö on mahdollinen.

Kierrä nuppia "Säätö" (Réglage) + tai - suuntaan haluttuun lopetushetkeen.

- *Esimerkki : Paiston lopetus klo 13.*

Tästä lähtien kuumennuksen alku viivästyy hetkeen, josta alkaen paisto päättyy klo 13.

Aseta paistotavan valinta paiston päätyttyä takaisin asentoon "Tc Lämpötilat" (Tc Températures).



Kuinka uunia käytetään?

5. Minuuttiajastimen käyttö?

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

HUOMIO : Tämä toiminto on uunista riippumaton. Se ei pysty keskeyttämään automaattista paistoa Ajastinta voi kuitenkin käyttää uunin ollessa käynnissä. Tällöin minuuttiosoitus syrjäyttää kellonajan näytön.

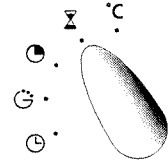


Aseta ohjelmavalitsin ajan säädön "Ajastin" kohdalle.

-> näyttö vilkkuu ja pieni hiekkalasi syttyy

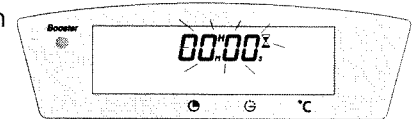


TKierrä säätönuppia (+ tai -), kunnes esiin tulee haluttu aika (maksimi 59 min 59 sek)



Näytön vilkunta lakkaa muutamassa sekunnissa ja ajastin lähtee käyntiin laskien aikaa takaperin sekunti sekunnilta.

Kun aika on kulunut loppuun, ajastin ilmoittaa sen äänimerkeillä.



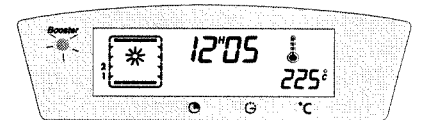
6. Booster-toiminto

Jos avaat uunin luukun paiston aikana (esim. kanan kastelu), uunin sisus menettää lämpöä.

Uuni on rakennettu siten, että tämä lämmön menetys korvautuu ja paistolle valittu lämpötila saadaan takaisin hyvin nopeasti.

Samoin luukun sulkemisen jälkeen lämpötila nousee nopeasti ja näytön vasemmalla puolella oleva merkkivalo "Booster" palaa, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Näin paiston olosuhteet pysyvät ennallaan.

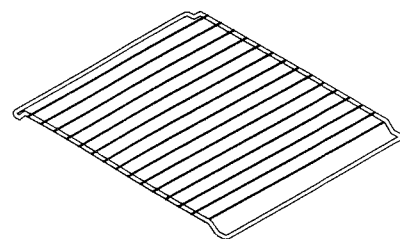
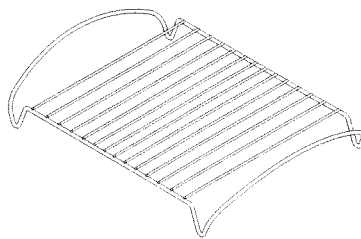
huom.: "BOOSTER" ei ole käytössä toiminnoilla "Paahtopalat, Grillaus, Laatikot ja kuumana pito".



TUKIRITILÄ

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

Kääntämällä tämän ritilän voit vaihtaa uunin sisällä olevan ruoan korkeutta.



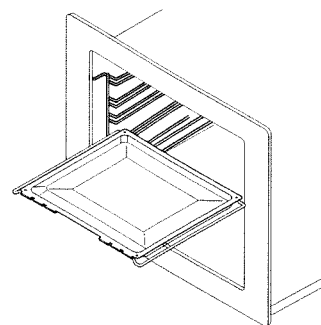
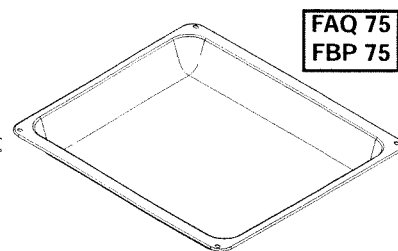
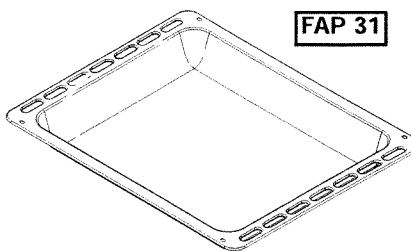
KOVERO KAUKALO

Kaukalo on tarkoitettu keräämään kovasta tai jaksottaisesta grillauksesta valuvan rasvan keruuseen.

Sitä voi käyttää paistoalustana paistettavasta palasta riippuen (esim. kana ja sen ympärillä olevat kasvikset; mieto lämpötila).

Vältä asettamasta sille korkeassa lämpötilassa paistettavia paahtopaistia tai pieniä lihapalasia, koska siitä aiheutuisi heti runsaita roiskeita uunin seinämille.

Aseta ne mieluiten yläpuolella olevalle tasolle.

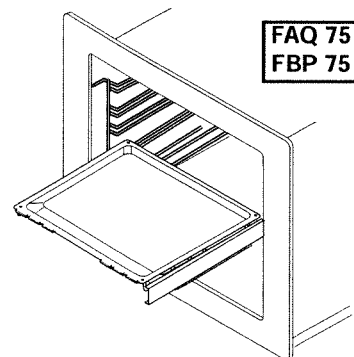
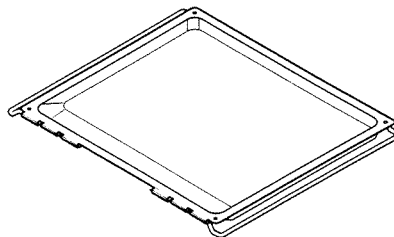


EMALOITU PULLAPELTI

Käytetään leivonnaisten paistoon (kuivat kakut, kohotetut taikinat, kirsikkapiiraat (clafouti)).

ULOS VEDETTÄVÄ TUKILE

Tämän järjestelmän ansiosta voit vetää leivonnaislevyn kokonaan ulos ja päästä helposti käsiksi paistettavana oleviin ruokiin.

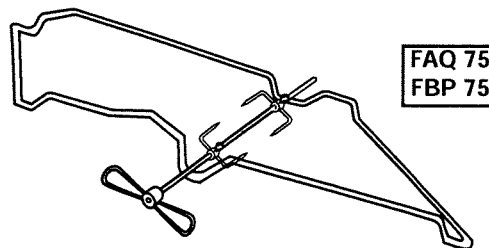


GRILLIVARRAS

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.

Kuinka pyrolyysi tehdään?

Mitä on pyrolyysi?

- Tämä uuni puhdistaa itsensä eliminoimalla korkeissa lämpötiloissa liat, jotka syntyvät roiskeista tai ylivalumisista. Kehittyvät savut ja hajut häviävät katalysaattorin kautta kulkiessaan. Ei sovi odottaa liian pitkään puhdistusta siksi, kunnes uuni on liiaksi rasvan likaama.
- Pyrolyysiä ei tarvita jokaisen paiston jälkeen, vaan vasta, kun likaantuminen antaa siihen aiheutta.
- Uunissa on jokaiseen tapaukseen soveltuen kaksi pyrolyyttistä puhdistusjaksoa.
 - Säästöjakso (PYRO ECO), joka kestää puolitoista tuntia (mukaan lukien uunin jäähtyminen, uuni pysyy lukittuna 2 tuntia), tämä jakso kuluttaa 3,6 kWh eli 25% vähemmän kuin vakiopyrolyysi. Säännöllisesti käytettynä (jokaisen 2 tai 3 lihapiston jälkeen) säilytät uunin puhtaana kaikissa olosuhteissa.
 - Vakiojakso (PYRO), joka kestää 2 tuntia (mukaan lukien uunin jäähtyminen, uuni pysyy lukittuna 2 ja puoli tuntia), tämä jakso kuluttaa 4,8 kWh ja se puhdistaa tehokkaasti erittäin likaisenkin uunin.
- Luukku lukittuu turvallisuussyistä heti, kun uunin sisälämpötila on kohonnut paistolämpötilaa korkeammaksi. Tällöin on mahdotonta avata luukku edes kääntämällä "toiminnon valintanupin" asentoon 0.

Pyrolyysin hinta?

Ei maksa enemmän kuin kirjeen postimerkki.

huomautus: Pyrolyysi on vieläkin edullisempi, jos sen tekee halvan sähkötariffin aikana.

Kuinka pyrolyysi tehdään? (FAP 31)

a) Vedä ulos uunin kattilasto ja kaavi pois mahdollisesti syntyneet suurimmat roiskeet.

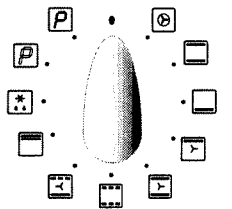
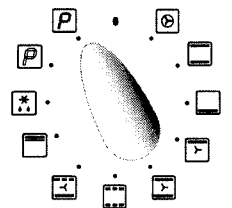
b) Aseta toimivalitsin asentoon Pyro tai Pyro Eco.

Pyrolyysi kestää tunti 30 min (Pyro Eco) tai 2 tuntia (Pyro) (ei muutettavissa) ja uunia ei voi käyttää 2 tuntiin (Pyro Eco) tai 2 ja puoleen tuntiin (Pyro). Tähän aikaan sisältyy jäähtyminen siksi, kunnes luukun voi avata.

- Luukun luukitusvalo palaa pyrolyysijakson aikana osoittaen, että luukku on lukittu.
- Termostaatin merkkivalo palaa uunin kuumentuessa...
- Pyrolyysijakso pysähtyy automaattisesti, **lukitusvalo sammuu**, jolloin on mahdollista avata luukku.

c) Käännä toimintonuppi asentoon 0.

d) Poista valkea tuhka kostealla rievulla uunin ollessa jäähtyneenä. Uuni on puhdas ja voit käyttää sitä uudelleen haluamaasi paistoon.



Kuinka pyrolyysi tehdään?

Pyrolyysin suoritus? (FAQ 75 ja FBP 75)


1) Pyrolyysin teko välittömästi

- a) Vedä ulos uunin kattilasto ja kaavi pois mahdollisesti syntyneet suurimmat roiskeet.
b) Tarkista, että ohjelmointi näyttää kellonaikaa ja että se ei vilku..

c) Aseta "Toimintonuppi" asentoon "PYRO" tai "PYRO ECO".
Pyrolyysin kesto on tunti 30 min valinnalla "PYRO ECO" ja 2 tuntia valinnalla "PYRO" (ei muutettavissa) Ja uunia ei voi käyttää vastaavasti 2 ja 2:30 tunnin aikana. Tähän aikaan sisältyy jäähtyminen siksi, kunnes luukun voi avata.

Näytöllä on kellonaika, milloin uuni on taas käytettävissä.

-P- tai **P-E** osoittaa, että pyrolyysi (tai Pysolyysi eco) on käynnissä.

Näyttöön tulee pyrolyysin ajaksi lukkosymboli  osoittamaan, että luukku on lukossa.

Pyrolyysijakson päätyttyä on näytöllä>

Luukun voi avata, kun lukkosymbolia  ei enää ole näytöllä.

d) Kierrä toimintovalitsin asentoon 0.

e) Poista valkea tuhka kostealla rievulla uunin ollessa jäähtyneenä. Uuni on puhdas ja voit käyttää sitä uudelleen haluamaasi paistoon.

2) Pyrolyysin teko viiveellä

Noudata kohdassa "Pyrolyysin teko välittömästi" annettuja ohjeita ja sitten

a) Aseta ajan ohjelmointivalitsin asentoon "paiston loppu".

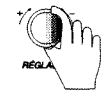
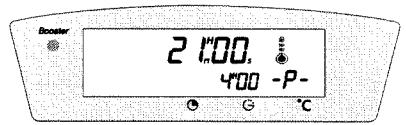
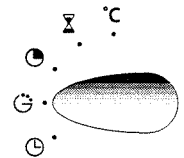
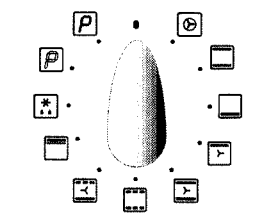
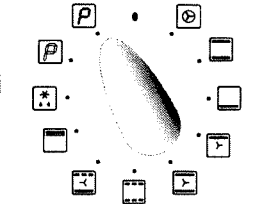
Paiston loppu vilkkuu osituksena, että säätö voidaan tehdä.

Kierrä nuppia "Säädöt" suuntaan + tai - paiston halutun loppuajan säätämiseksi.

- Esimerkki: Paiston loppu klo 4..

Tämän jälkeen pyrolyysin aloitus on viivästetty niin, että se päättyy klo 4..

Aseta paistotavan valitsi pyrolyysin päätyttyä asentoon "Tc Temperatures".



FI

Pikkuviat ja häiriöt

Hehkulampun vaihto?

- Hehkulamppu sijaitsee uunin sisällä sen katossa.

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

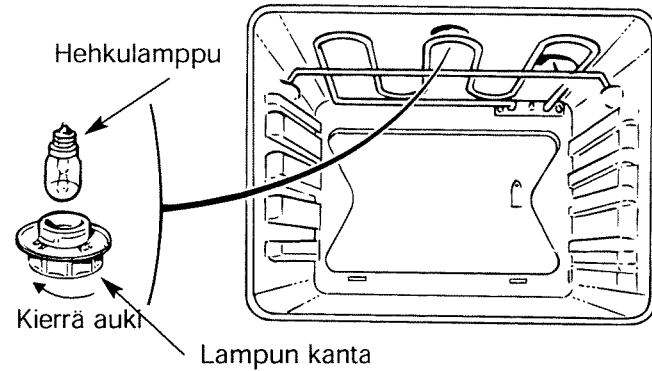
- Kierrä lampun kantaa neljänneskierrös vasempaan
- Kierrä hehkulamppu irti samaan suuntaan.

Hehkulampun tekniset arvot

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

- Vaihda lamppu, kiristä kanta ja kytke uuni verkkoon

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



Häiriöitä?

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.
Lukkosymboli vilkkuu	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku ei ole kiinni • Muu syy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sulje luukku - 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.
Pyrolyysipuhdistus ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku on huonosti suljettu. • Ohjelmoinnin kellonaika vilkkuu • Muu syy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarkista luukun sulkeminen. - Säädä kellonaika ennen pyrolyysin alkua. - Kutsu asiakas huolto.
Lämpömittari ei toimi maksimilämmöllä	<ul style="list-style-type: none"> • Luukun avaaminen paiston aikana muuttaa lämpömittarin lukemaa. Laite palauttaa mittarin nopeasti normaalitilaan, mutta eroavuutta saattaa jäädä jäljelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Ei aihetta toimenpiteeseen.

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

Asiakas huolto

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 ALKUPERÄISIÄ TODISTETTAVIA VARAOSIA.

Keitto-ohjeet

RESEPTI	VALITTU PAISTO	VALITTU LÄMPÖ-TILA	VÄLINEET	AIKA	HUOMAUTUKSET
ETURUOAT - VIHANNEKSET PIZZA (OHUT)* PIZZA (LEIPA)* PIIRAS KOHOKAS VIHANNESMUHENNOS PERUNALAATIKKO PIIRAKKA* VIHANNES-MAKARONILAATIKOT		220°C 240°C 200°C 180°C 180°C 180°C 220°C 210°C	ENSIMM. ENSIMM. ENSIMM. ENSIMM. TOINEN TOINEN TOINEN 3. TAI 4.	PAISTINPELTI PAISTINPELTI RITILA RITILA RITILA RITILA PAISTINPELTI RITILA	10-15 min 15-20 min 30-35 min 45-50 min 40-45 min 45-50 min 18-20 min 15-20 min JAKSOTUS MALLIN MUKAAN JAKSOTUS MALLIN MUKAAN TAI LASIALUSTA MALLIN MUKAAN
KALAT UUNIKALA KALA ALUMIINISSA* GRILLATTU KALA*		200°C 210°C 275°C	ENSIMM. TOINEN 3. TAI 4.	RITILA PAISTINPELTI RITILA	35-45 min 15-20 min 15-20 min LASIALUSTA MALLIN MUKAAN ESILÄMMITYS 5 MIN
LIHAT LAMPAANKYLJYKSET* KANA LAMPAAN POTKA RAAVASPAISTI* PORSAAAN/VASIKANPAISTI HELMIKANA LIHAMUHENNOS (VIINIKUKKO)		275°C 205°C 200°C 240°C 180-200°C 180-200°C 200°C	NELJÄS VARRAS ENSIMM. 1. TAI 2. ENSIMM. ENSIMM. ENSIMM.	GRILLI + RASVAKAUKALO PAISTINPELTI GRILLI + RASVAKAUKALO RITILA RITILA RITILA RITILA	8-10 min KUMMALTAKIN PUOLELTA 25min/500g 15 min/500g 15-20 min/500g 35-40 min/500g 35-40 min/500g 60-90 min ESILÄMMITYS 5 MIN RASVAKAUKALO POHJALLA KANNELLINEN PATA
LEIVONNAISET PIKKULEIVÄT/SOKERIKAKKU KAARETORTUT* KUIVAT KAKUT RENGASKAKUTN PULLA* LEIPA MARENGIT PIKKUKAKUT TUULIHATUT MARJAPIIRAT LIHA-KALAPIIRAS PIIRASPOHJA* VOITAIKINA JÄLKIRUOKAVANUKKAAT		165°C 205°C 165°C 165°C 165°C 220-240°C 90°C 165°C 180°C 200°C 180-200°C 200°C 220°C 150°C	ENSIMM. TOINEN ENSIMM. ENSIMM. ENSIMM. TOINEN TOINEN KOLMAS ENSIMM ENSIMM TOINEN ENSIMM. TOINEN	RITILA PAISTINPELTI RITILA RITILA RITILA PAISTINPELTI PAISTINPELTI PAISTINPELTI RITILA RITILA RITILAE PAISTINPELTI PAISTINPELTI	35-40 min 10-15 min 50-60 min 45-60 min 30-35 min 40-45 min 90 min 18-20 min 30-35 min 35-40 min 50-60 min 18-20 min 10-15 min 25-30 min KON MUKAA ANNA KUIVUA SAMMUTETUSSA UUNISSA VAIN POHJATAIKINA 6 PIKKUVUOKAA VESIHÄUTEESSÄ
SEKALAISET LÄMMITETY EINEKSET VALMIIT RUOAT LEIPA-PULLATAIKINA PAAHTO-TOAST PAAHTO-TOAST*		35°C 40-100°C 40-65°C 35°C 275°C	1.,2. TAI 3 1., TAI 2 1., TAI 2 NELJÄS	RITILA RITILA RITILA ENSIMM RITILA	TARAKKAILLE PAISTOJA 5 MIN ESILÄMMITYS

* Tällöin on parasta viedä ruoka kuumaan uuniin

KAIKKI PAISTO TEHDÄÄN LUUKKU KIINNI

PAISTO KAHDELLA TASOLLA → °C							
Numero °C	1-2 40-65°C	3 90°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C

Paisto kahdella tasolla

Paisto kahdella tasolla tehdään paistotavoilla "MONIPAISTO".

Tämä toiminto, johon kuuluu automaattinen nopea esilämmitys, antaa parhaan tuloksen, jos viet ruoan uuniin sitten, kun se on saavuttanut valitun paistolämpötilan.

Käytettyjen tasojen lukumäärän mukaan on ehkä tarpeen hankkia lisäkattiloita. Uuniin vieni ja ulosotto ei tapahdu välttämättä samaan aikaan.

HUOMIO: Jos paisto-aika on ohjelmoitu, sen tulee olla sama molemmille ruoille.

RESEPTI	VALITTU LÄMPÖ-TILA	HUOMAUTUKSET	VÄLINEET
2 PIIRASTA TAI 2 TORTTUA	205°C	35 - 40 min	1 ja 3 ritilöillä
PIENET LEIVOKSET	180°C	30 - 35 min	1 ja 3 pelleillä
VIIPALEPERUNALAATIKKO		45 min	1 ja 3 ritilöillä
+	200°C		
SIANLIHAPAISTI		70 min	
HIEKKALEIVOKSET	165°C	8 -10 min	2 ja 3 kakkupelleillä



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. 82
Beskrivelse af ovnen	S. 83 - 85
<u>Let installation af ovnen:</u>	
Elektrisk tilslutning	S. 86 - 87
Valg af installationsmåde	S. 88
Mål til indbygning af ovnen	S. 89
Indbygningsvejledning	S. 89
Ovnens funktioner	S. 90 - 91
<u>Vejledning i brug af ovnen:</u>	
Ovnens funktioner	S. 90 - 94
Ovnens tilbehørs	S. 95
Rengøring med pyrolyse	S. 96 - 97
Vedligeholdelse af ovnen:	S. 96 - 97
Fejlfinding	S. 98
Stege-/bageskema	S. 99

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

Sikkerhedsanvisninger

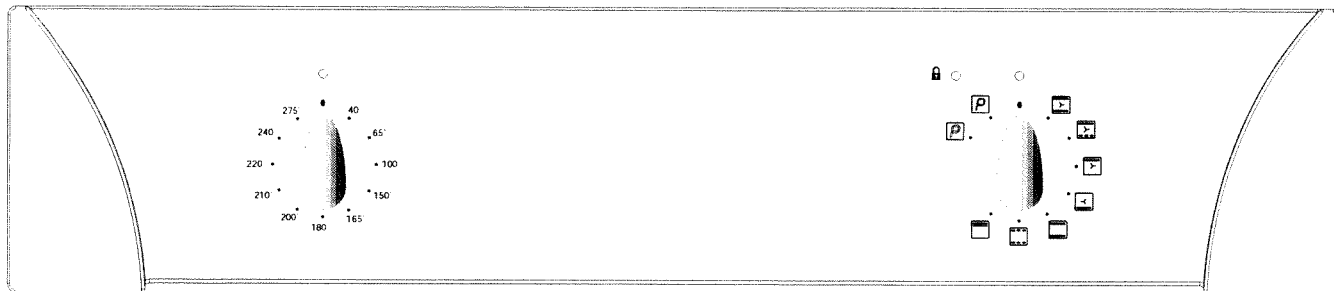
- Dette apparat må kun anvendes i en privat husholdning.
- Varm olie og stegfedt kan antændes i tilfælde af overophedning og bør derfor altid være under opsyn.
- Opbevar ikke let antændelige materialer i ovnen eller på kogezoneerne.
- Hvis der tilsluttes elektriske apparater til et stik i nærheden af 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..
 - Læg aldrig køkkenredskaber på ovnens bund.
- 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:**
 - For at beskytte ovndøren og sikre, at den slutter helt tæt:
 - 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.**

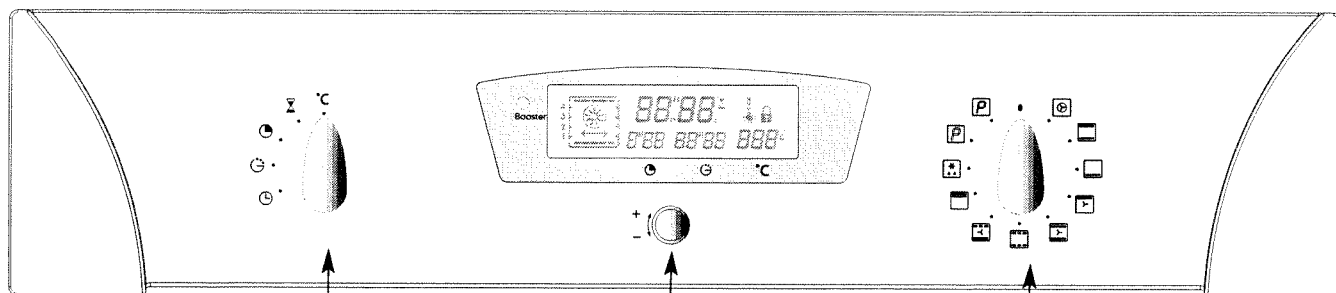
DK

FAP 31



DK

FAQ 75

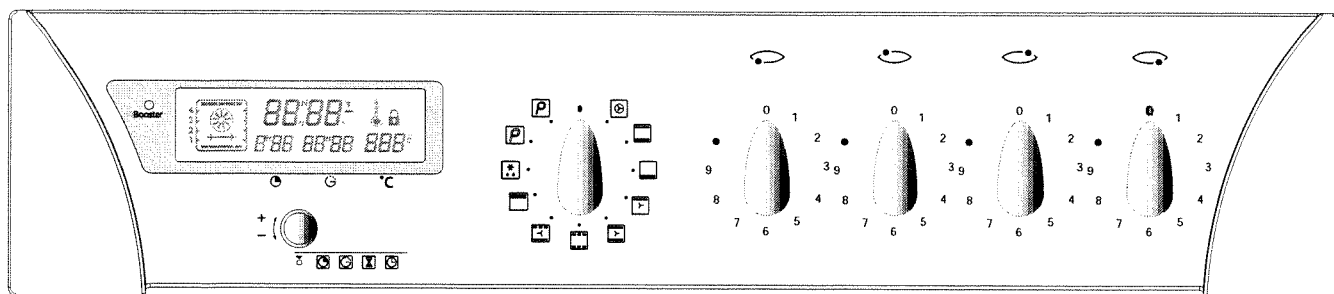


VÆLGER TIL:
 - INDSTILLING AF TEMPERATUREN
 - PROGRAMMERING AF
 TILBEREDNINGSTIDEN

**KNAP TIL INDSTILLING
 AF TID OG TEMPERATUR**

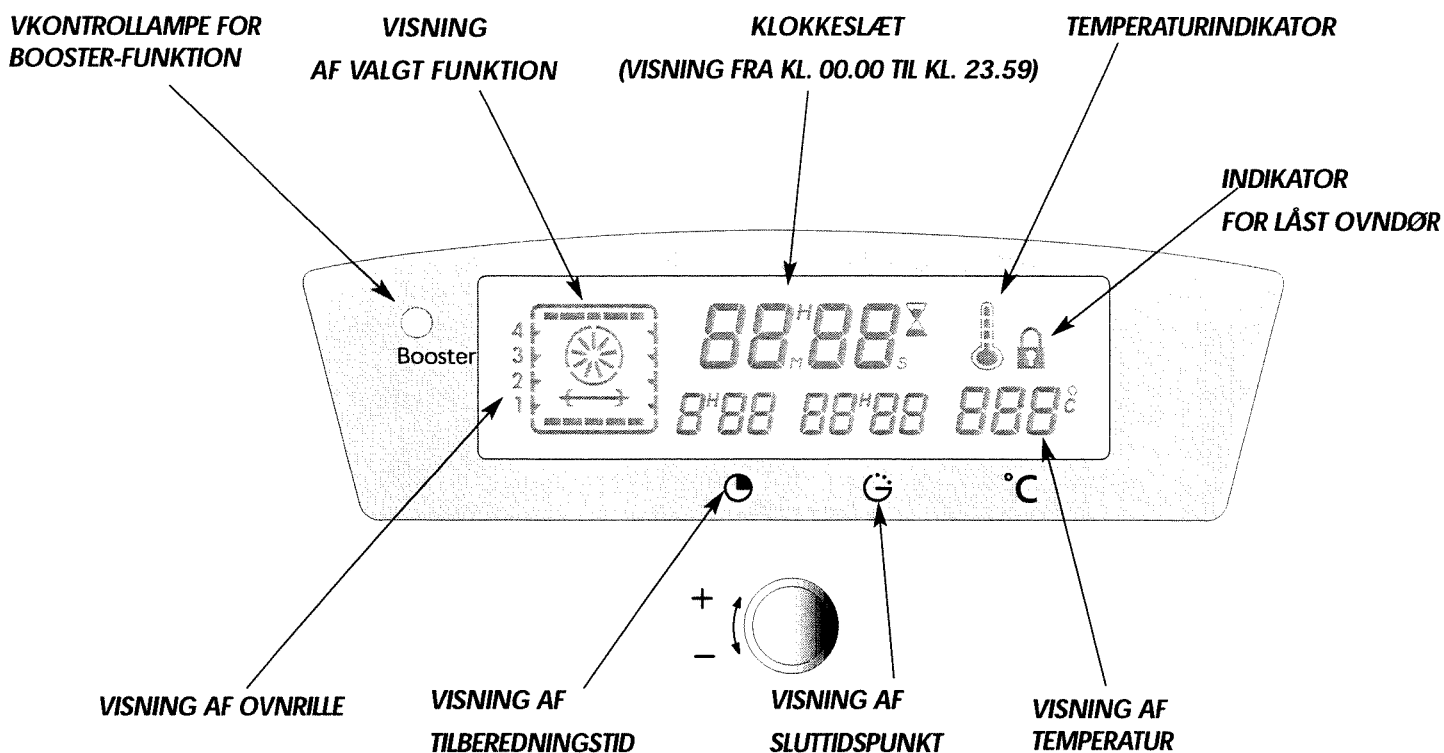
PROGRAMVÆLGER

FBP 75



Beskrivelse af ovnen

Oversigt over betjeningspanelet (FAQ 75 og FBP 75)



Kogepladens betjeningspanel (FBP 75)

Ovnen skal tilsluttes en elektrisk kogeplade eller en glaskeramisk kogeplade, der er kompatibel med ovnen.

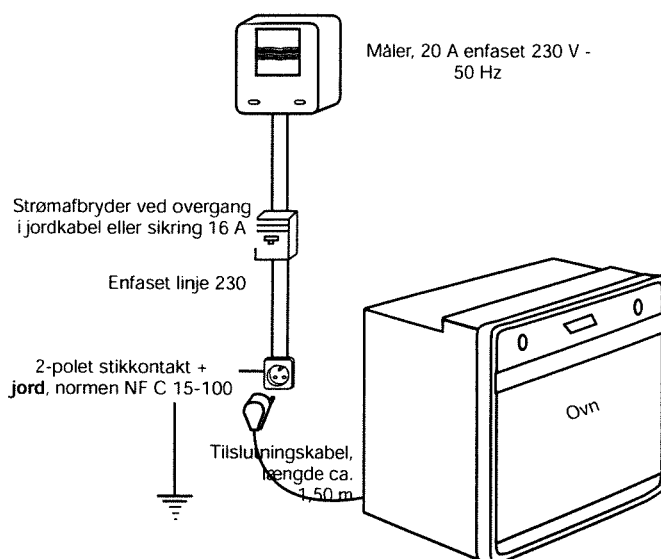
- 1 - Betjeningsknap for varmeeffekt til **forreste venstre kogezone**, som kan betjene en ekstra kogezone.
- 2 - Betjeningsknap for varmeeffekt til **bagerste venstre kogezone**.
- 3 - Betjeningsknap for varmeeffekt til bagerste højre kogezone, som kan betjene en **ekstra kogezone**.
- 4 - Betjeningsknap for varmeeffekt til forreste **højre kogezone**.
- 5 - Lysindikatorer for tændte kogezone.

Hvis ovnen tilsluttes en glaskeramisk kogeplade, hvis bagerste højre eller/og forreste venstre kogezone (kan) gøres større ved hjælp af en ekstra kogezone, gælder betjeningsknapperne 1 og 3 også til de ekstra kogezone.

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



Spændin.....	230 V ~ 50 Hz
Samlet energiforbrug	3,375 kWh
Grillens effekt	2,100 kW
Energiforbrug	
-opvarmning til 175°C	0,315 kWh
-vedligeholdelse af varmen på 175°C i 1 time.....	0,570 kWh
I ALT	0,885 kWh
Energiforbrug	
-Øko-pyrolyse (90 min.)	3,65 kWh
-Pyro (120 min.).....	4,83 kWh
Ovnens indvendige mål	
Bredde.....	43 cm
Højde.....	31.5 cm
Dybde.....	38.5 cm
Rumindhold.....	52 litres

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 el-ledningen ind gennem skærmpladens side i klemkraven, der sidder i højre side af klemrækken

- Tilslut kablets ledninger 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 .

Nulllederen 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 klemkraven, der sidder i højre side af klemrækken.

- Luk dækslet ved hjælp af de 2 skruer.

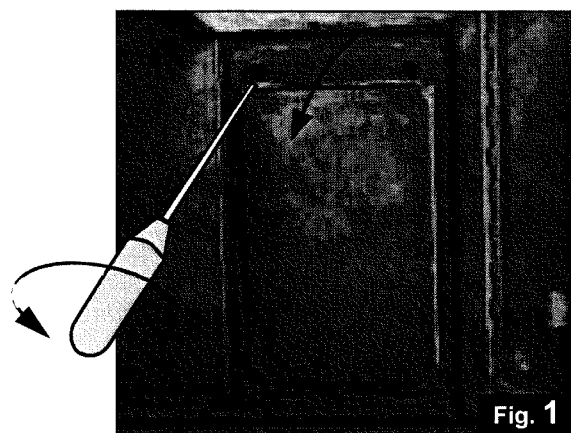


Fig. 1

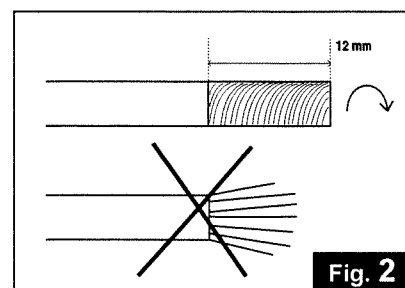


Fig. 2

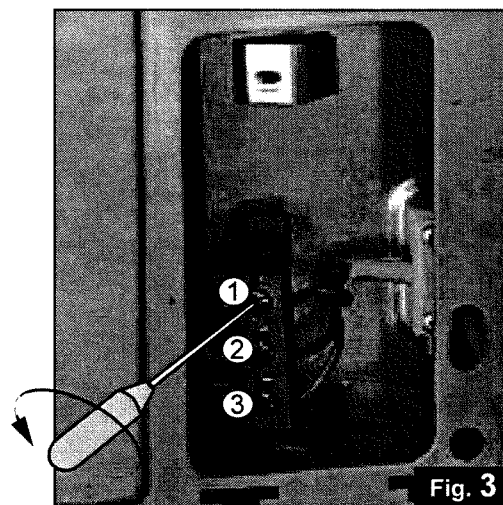


Fig. 3



Fig. 4

DK

Elektrisk tilslutning af ovnen med kogepladens betjeningspanel (FBP 75)

Tilslutning

- 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). El-installationens sikring skal svare til nedenstående skema.

- Den elektriske tilslutning skal udføres, før ovnen monteres i indbygningselementet.

- Ovnen skal tilsluttes med et standard fødekabel. Antallet af ledere afhænger af den ønskede type tilslutning og skal være i overensstemmelse med nedenstående skema.

Netledning

- Ovnen leveres med tilslutningskablet H05 VVF med tre ledere på 1,5 mm², som skal tilsluttes et énfaset net 230 V, og beskyttelsesledningen (grøn-gul) skal tilsluttes apparatets jordklemme (xx).

Ovnens nulleder (blå ledning) skal tilsluttes ledningsnettets nulleder.

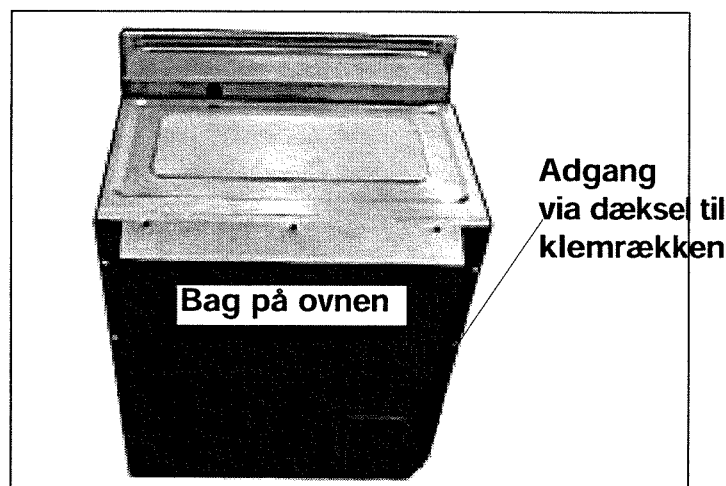
- Netledningen kan udskiftes, hvis den f.eks. er for kort, uden at ovnen behøver afmonteres

Benyt denne fremgangsmåde:

- Klip ved hjælp af en tang fastspændingen af dækslets 4 hjørner til pladen bag på ovnen.

- Løsn netledningen, og tilspænd de 3 fastspændingsskruer på klemrækken. Der kan anvendes kabler af typen H05 RRF, H05 RNF eller H05 VVF.

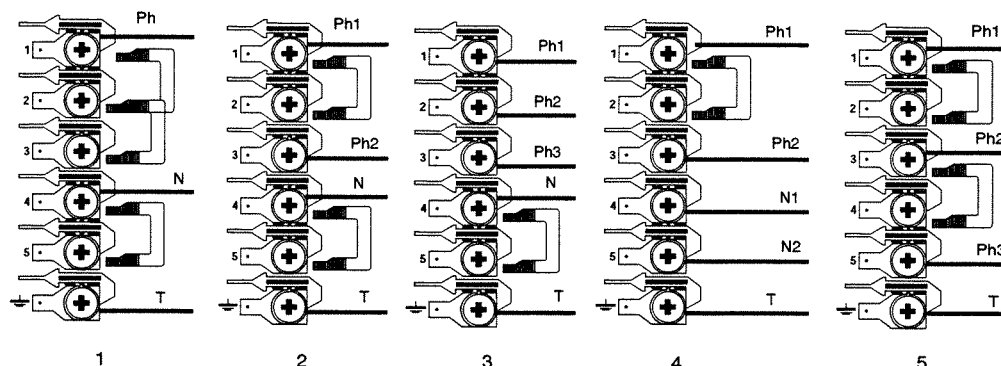
- Sæt dækslet på plads, så det dækker åbningen helt. Brug de 2 stk. 15 mm lange pladeskruer med diameter 4 mm.



	Net	Tilslutning	Ledningens minimum tværsnit	Sikrings størrelse
①	230V- 50Hz	1 fase + Nul	3 x 6 mm ²	40 A
②	400V tofaset-50Hz	2 faser + Nul	4 x 2,5 mm ²	25 A
③	400V trefaset-50Hz	3 faser + Nul	5 x 1,5 mm ²	16 A
④	230V 2-faset-2 Nul-50Hz	2 faset + 2 Nul	5 x 4 mm ²	25 A
⑤	230V 3-faset-50Hz	3 faser	4 x 2,5 mm ²	25 A

Der skal tages højde for simultanitetsfaktoren (EN 60 335 2-6)

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



Tilslutning af kogepladen til ovnen (FBP 75)

-1- Løsn de 2 fastspændingsskruer på dækslet **A**, der giver adgang til tilslutningsboksen for kogepladens betjeningspanel.

-2- Tag dækslet af.

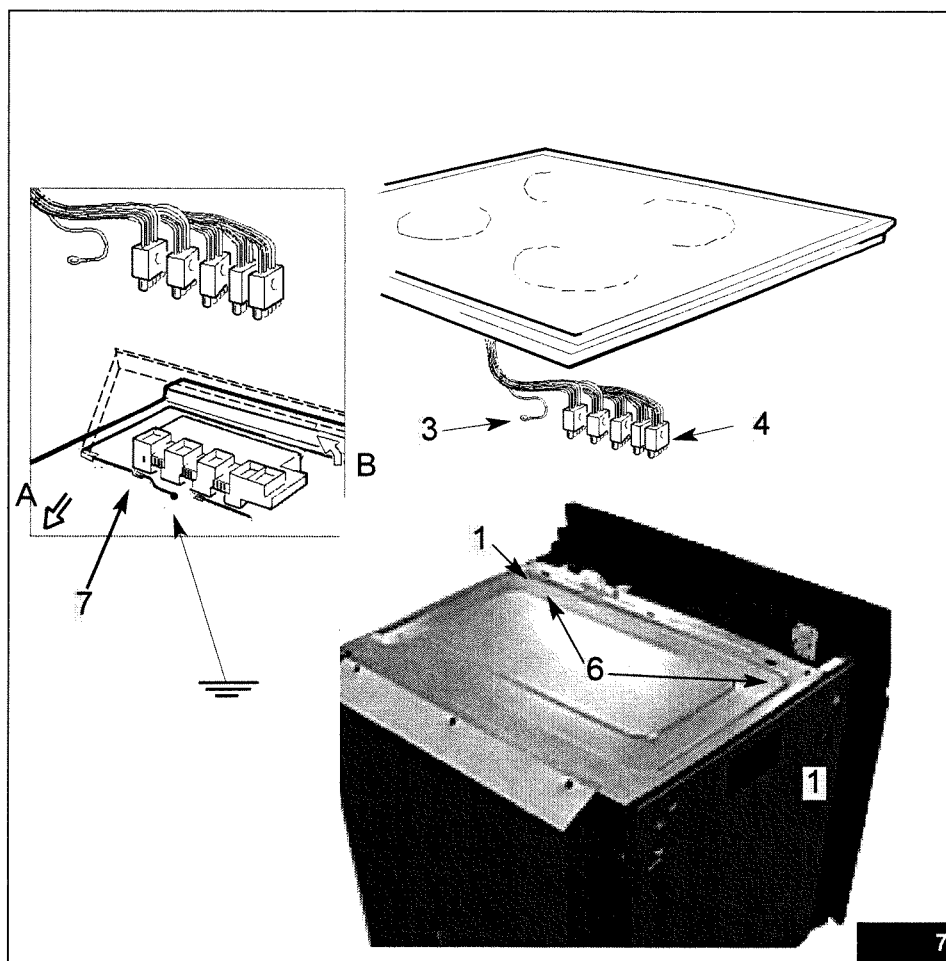
-3- Tilslut jordledningen (gul-grøn) til den specielle skrue på ovnen.

-4- Tilslut de elektriske forbindelser fra betjeningspanelet til ovnens tilslutninger med samme farvemærker og i henhold til skema **B**, der er vist på dækslet.

-5- Før ledningerne til betjening af kogepladen i renden **C** på ovnens øverste skærmplade.

-6- Sæt dækslet på plads, så det placeres i de ansatser **7**, der er beregnet til det. Sørg for, at kogepladens tilslutningskabel placeres rigtigt i renden.

-7- Fastspænd dækslet igen ved hjælp af de 2 skruer.



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 (xxx) 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.

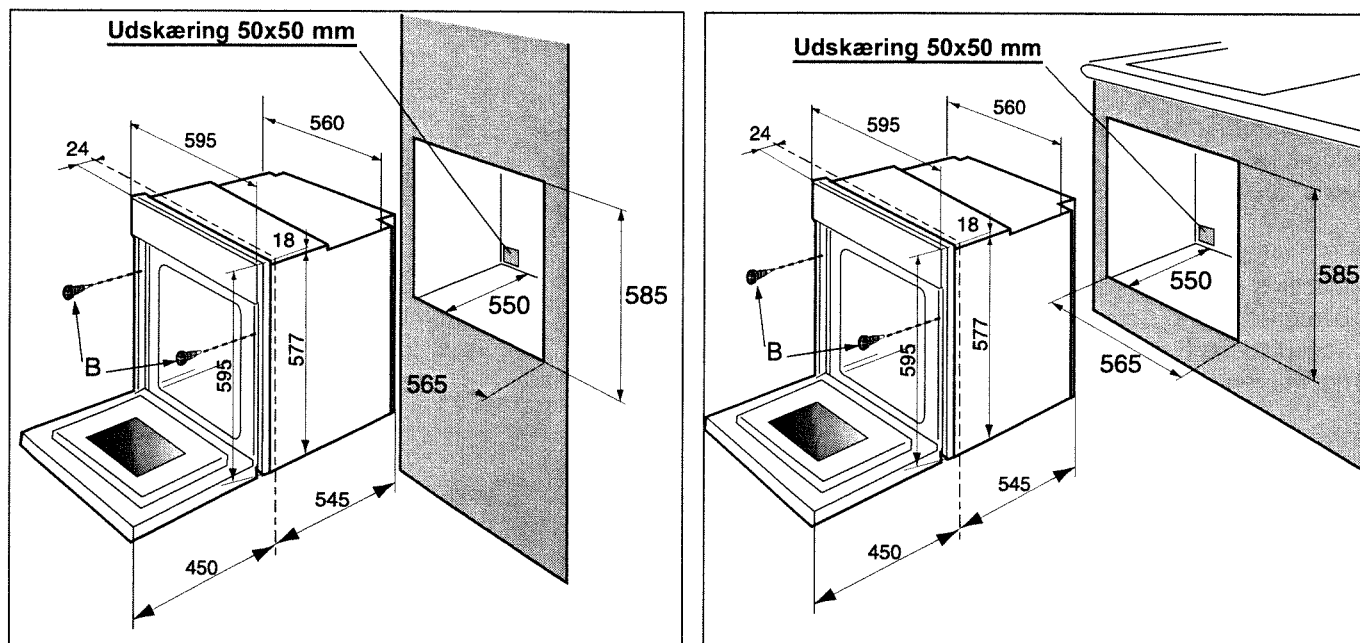
Rør aldrig ved varmelegemerne inde i ovnen.

Indbygning af ovnen

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 \varnothing 3 mm i elementets sidevæg for at undgå, at træet ødelægges.

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



Vedligeholdelse af ovne

Før ovnen rengøres manuelt, skal den være helt afkølet. Kontroller, at alle betjeningsknapper er indstillet på position 0.

• 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.

Ovnens funktioner (FAP 31)

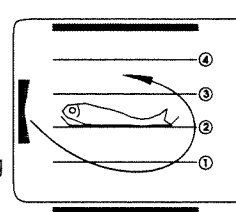
Ovnen er udstyret med automatisk forvarmning.

Denne funktion gør det muligt at sætte visse retter, der skal tilberedes, i ovnen, når den begynder at varme uden at vente på, at den har nået den ønskede temperatur. Den automatiske forvarmningsfunktion findes ikke i forbindelse med programmerne Stegning, Grillstegning og gratinering samt Varmholdelse.

Visse retter skal, for at opnå et godt resultat, sættes i en forvarmet ovn (se stege-/bageskemaet). Det gælder f.eks. butterdej, pizza mv.

Kød, fisk og tærter

- Tilberedningen forgår ved hjælp af det øverste og nederste varmelegeme foruden blæseren, der sørger for, at varmen fordeles jævnt i ovnen.
- Hurtig temperaturstigning: Retterne kan sættes direkte ind i en kold ovn.
- De anbefalede temperaturer er lavere end ved tilberedning uden blæser for at begrænse opsprøjt og brænding af fedt.



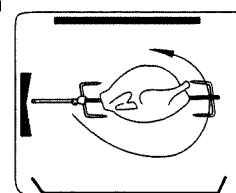
DK

Tilberedning i flere niveauer

- Denne funktion bruges til at stege/bage retter i flere niveauer (højst to niveauer). Retterne kan enten være identiske eller forskellige. Yderligere oplysninger finder De i stege-/bageskemaet.

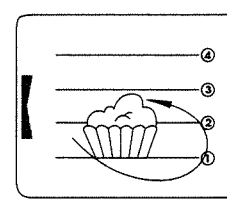
Stegning

- 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.



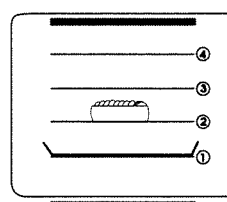
Kager, brød

- Til bagning af kager og brød anvendes det nederste varmelegeme sammen med en smule grill, så overfladen bliver gylden. Blæseren fordeles varmen jævnt i ovnen og giver bagværket og brødet en gylden farve.



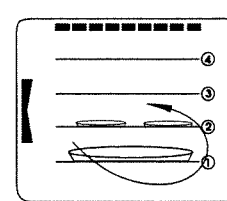
Rødt kød, grøntsager

- 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.



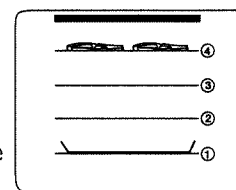
Varmholdelse

- Denne funktion bruges også til at holde færdige retter varme, før de skal serveres.
- Funktionen kan også bruges, når forskellige typer dej skal hæve, f.eks. brød, boller, Kouglof. Temperaturen overstiger ikke 40°C..
- Funktionen kan bruges til at varme tallerkener, før der serveres kød eller fisk på dem. Tallerkenerne skal stilles på risten.
- De kan også bruge funktionen til optøning ved lav varme, hvilket er hurtigere, end hvis optøningen foregår ved stuetemperatur.



Grillstegning, gratinering

- Denne funktion bruges til grillstegning. Ovnen 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 lugt..



Ovnens funktioner (FAQ 75 og FBP 75)

Ovnen er udstyret med automatisk forvarmning.

Denne funktion gør det muligt at sætte visse retter, der skal tilberedes, i ovnen, når den begynder at varme uden at vente på, at den har nået den ønskede temperatur. Den automatiske forvarmningsfunktion findes ikke i forbindelse med programmerne Stegning, Grillstegning og gratinering samt Varmholdelse.

Visse retter skal, for at opnå et godt resultat, sættes i en forvarmet ovn (se stege-/bageskemaet). Det gælder f.eks. butterdej, pizza mv.



Varmluft Plus Forvalg af temperaturen på 180°C - min. 35°C - maks. 235°C.

• Med denne funktion kan De tilberede ens eller forskellige retter (højst to) i flere niveauer, se stege-/bageskemaet for yderligere oplysninger og eksempler.



Vildt, vildtragout Forvalg af temperaturen på 225°C - min. 35°C - maks. 275°C.

• Denne funktion bruges til at tilberede retter i en lukket støbejernsgrøde, efter at de først er brunet på kogeblussene, f.eks. kyllingegrøde, fiskegrøde, vildtragout mv., eller stegte grøntsager, f.eks. endivier, fennikel, salat.

• Den jævne varme, der omgiver den lukkede støbejernsgrøde, giver en saftig ret, der ikke koger på eller koger over.



Underverme til pizza, kager mv. Forvalg af temperaturen på 35°C - min. 165°C - maks. 275°C.

• Tilberedningen sker ved hjælp af det nederste varmelegeme samt varme fra grill-legemet, der giver retterne en gylden overflade.

• Denne varmekombination gør pizzaerne sprøde og gyldne, rørte kagedeje bliver perfekt bagt, og souffléer bliver gyldne på overfladen.

Stegning Forvalg af temperaturen på 180°C - min. 200°C - maks. 230°C.

• 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.

Kød, fisk og tærter Forvalg af temperaturen på 180°C - min. 35°C - maks. 275°C.

• Tilberedningen forgår ved hjælp af det øverste og nederste varmelegeme foruden blæseren, der sørger for, at varmen fordeles jævnt i ovnen.

• Hurtig temperaturstigning: Retterne kan sættes direkte ind i en kold ovn.

• De anbefalede temperaturer er lavere end ved tilberedning uden blæser for at begrænse opsprøjt og brænding af fedt.

Varmholdelse Forvalg af temperaturen på 70°C - min. 35°C - maks. 95°C.

• Denne funktion bruges også til at holde færdige retter varme, før de skal serveres.

• Funktionen kan også bruges, når forskellige typer dej skal hæve, f.eks. brød, boller, Kouglof. Temperaturen overstiger ikke 40°C.

• Funktionen kan bruges til at varme tallerkener, før der serveres kød eller fisk på dem. Tallerkenerne skal stilles på risten.

• De kan også bruge funktionen til optøning ved lav varme, hvilket er hurtigere, end hvis optøningen foregår ved stuetemperatur.

Pizza () forvalg af temperaturen på 240°C - min. 35°C - maks. 275°C.

• Denne funktion er specielt beregnet til bagning af pizza, der får en sprød og gylden bund.

Grillstegning, gratinering Forvalg af temperaturen på 275°C - min. 180°C - maks. 275°C.

• Denne funktion bruges til grillstegning. Ovnen 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.

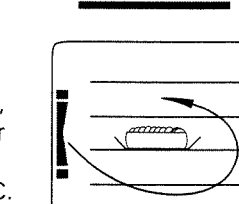
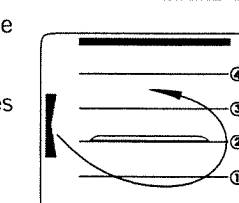
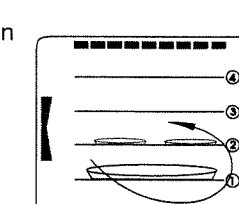
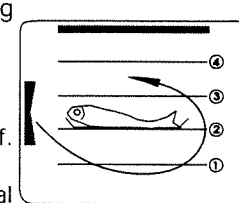
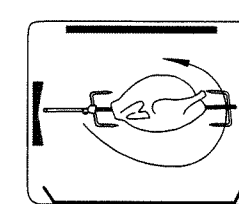
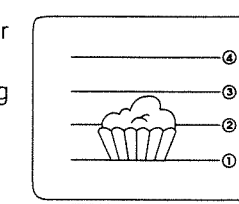
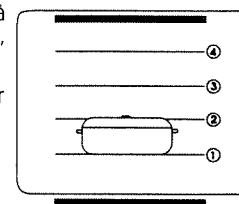
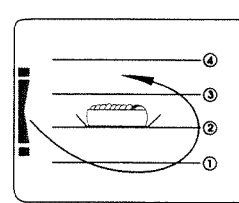
Optøning: Forvalg af temperaturen på 35°C - min. 35°C - maks. 100°C.

• De kan bruge ovnen til optøning. Der tilføres meget svage varme i forbindelse med ovnventilatoren. Luftcirkulationen fremmer varmeudvekslingen og dermed optøningsprocessen.

• Funktionen er specielt velegnet til optøning af bestemte madvarer, f.eks. jordbær, hindbær mv.

De kan indstille optøningen til en højere temperatur for madvarer, som skal tilberedes med det samme, f.eks. kød. Sørg dog altid for, at optøningstemperaturen ikke er indstillet for højt, så maden bliver stegt/bagt for tidligt.

• Temperaturen kan indstilles til mellem 35°C og 65°C med en forprogrammeret temperatur på 35°C.



Brug af ovnen (FAQ 75 og FBP 75)

1. Indstilling af ovnens ur

1.1 NÅR OVNEEN TÆNDES

Visningen af klokkeslættet 12.00 blinker.

Indstil uret ved at dreje indstillingsknappen mod + eller -. Den hastighed knappen drejes med, svarer til hastigheden for urets indstilling.

Eksempel: kl. 12.30.

Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder, og visningen af klokkeslættet blinker ikke længere.

1-2 INDSTILLING AF URET

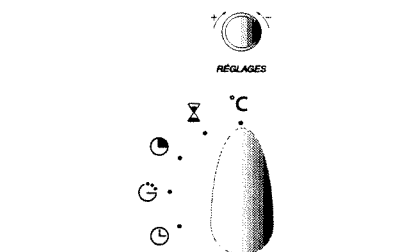
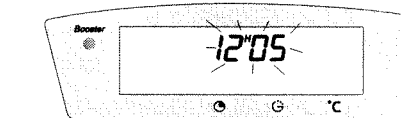
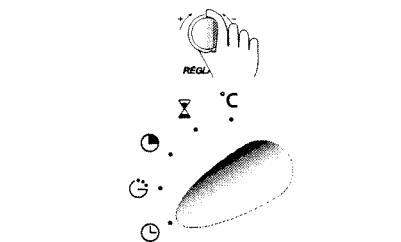
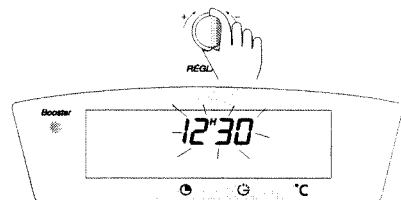
Indstil programvælgeren til positionen Indstilling af ur.

Visningen af klokkeslættet blinker for at angive, at De kan indstille uret. Drej indstillingsknappen mod + eller - for at forøge eller formindske visningen.

Når uret er indstillet på det ønskede klokkeslæt, skal programvælgeren indstilles på positionen Tc Temperatur, og visningen af klokkeslættet blinker ikke længere.

NB! Hvis indstillingen ikke godkendes med funktionsvælgeren Tc, gemmes den automatisk efter et par sekunder.

Uret kan ikke indstilles, hvis funktionsvælgeren er indstillet på positionen Pyro eller Øko-pyro



2. Tilberedning uden timerfunktion

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

Vælg en funktion ved at dreje funktionsvælgeren til den ønskede position

Eksempel: Positionen Kød, fisk og tærter

På ovnens display vises herefter den valgte funktion, og de relevante elementer tændes, f.eks. varmelegeme i ovnbunden, grill-legemet, varmluft mv.

-> Ovnens tænder, og termostatsymbolet vises.

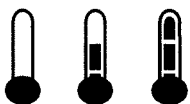
Sæt fadet i ovnen i henhold til den anbefalede ovnrille, der vises på displayet og på stege-/bageskemaet.

Eksempel: Positionen Kød, fisk og tærter -> ovnrille 1 eller 2 anbefales.

Ovnen foreslår den oftest anvendte temperatur til funktionen.

De kan også selv tilpasse temperaturen med knappen Indstilling, der er placeret under displayet.

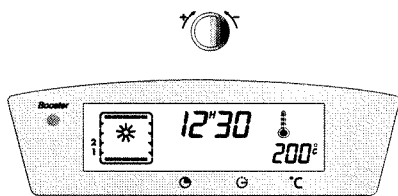
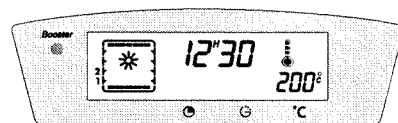
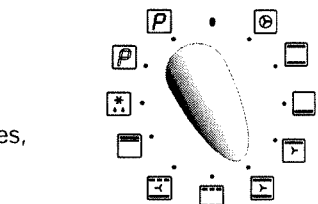
Eksempel: Kød, fisk og tærter, justeret til 200°C.



Herefter begynder ovnen at varme.

- Indikatoren for temperaturstigning viser den gradvise temperaturstigning inde i ovnen.

- Tre biplade angiver, at den indstillede temperatur er nået.

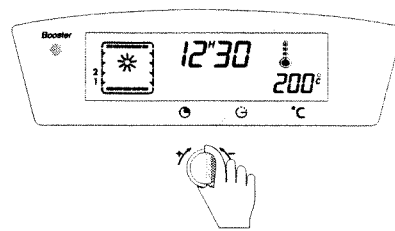
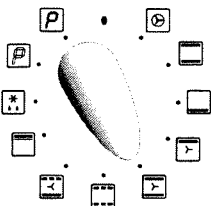


NB! AL TILBEREDNING SKAL FOREGÅ MED LUKKET OVNDØR.

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?



Indstil den valgte funktion, og juster eventuelt temperaturen.

- *Eksempel: Positionen Kød, fisk og tærter indstilles til en temperatur på 200°C.*



Indstil programvælgeren på positionen **Tilberedningstid**.

Tilberedningens varighed blinker på 00.00 for at angive, at tiden kan indstilles.

Drej knappen Indstilling mod + eller - for at indstille den ønskede tid.

- *Eksempel: 25 min. stege-/bagetid.*

Den nye indstilling af uret gemmes automatisk efter et par sekunder

->Displayet blinker ikke længere.

Nedtællingen af tilberedningstiden begynder, så snart tiden er indstillet.

Tidspunktet for afslutning af tilberedningstiden (starttidspunkt + tilberedningstid) vises automatisk.

- *I dette eksempel: Tilberedningen slukker kl. 12.55.*



Efter disse tre handlinger begynder ovnen at varme.

- Termometeret fyldes lidt efter lidt.

Der udsendes et første lydsignal (3 biplyde), når ovnen har nået den indstillede temperatur.

Når tilberedningen er slut, udsendes en række biplyde i et par minutter.

De kan slukkes ved at indstille funktionsvælgeren på Tc Temperatur.

NB! Tilberedningens varighed kan når som helst ændres ved at følge fremgangsmåden, der er beskrevet i begyndelsen af afsnittet.

4. Tilberedning med timerfunktion og valg af sluttidspunkt



Følg fremgangsmåden for tilberedning med timerfunktion, og derefter, når tilberedningstiden er indstillet:



Indstil programvælgeren på positionen **Sluttidspunkt**.

Tilberedningens sluttidspunkt blinker for at angive, at tiden kan indstilles

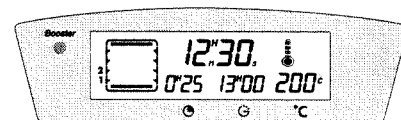
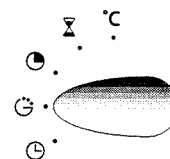


Drej knappen Indstilling mod + eller - for at indstille det ønskede sluttidspunkt.

- *Eksempel: Tilberedningen skal afsluttes kl. 13.00.*

Efter disse handlinger vil ovnen blive tændt, således at tilberedningens sluttidspunkt bliver kl. 13.00.

Indstil funktionsvælgeren på Tc Temperatur, når tilberedningen er slut.





Brug af ovnen

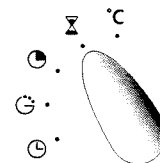
5. Brug af minuturet

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

Obs! Funktionen virker uafhængigt af ovnen. Den kan ikke styre en automatisk slukning af ovnen. Denne funktion kan også anvendes, mens ovnen er i brug. Minutrets indstillinger vises i så fald i stedet for visningen af det aktuelle klokkeslæt.

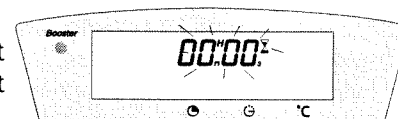
 Indstil vælgeren for tilberedningstiden til positionen Minutur.
-> Displayet blinker, og et lille timeglas tænder.

 Drej indstillingsknappen mod + eller -, indtil den ønskede tilberedningstid vises (højest 59 min. og 59 sek.).



Displayet holder op med at blinke efter et par sekunder, og minuturet tænder. Nedtælling af tilberedningstiden begynder med intervaller på et sekund.

Når den indstillede tid er gået, udsender minuturet en række biplyde.

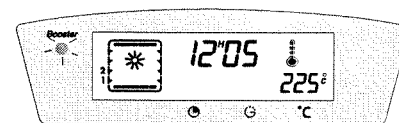


6. Booster-funktion

Hvis ovndøren åbnes under tilberedning, hvis De f.eks. vil hælde lidt kraft over en kylling, sker der et varmetab inde i ovnen.

Ovnen er beregnet til at kunne kompensere for varmetab på grund af åbning af ovndøren og til hurtigt at kunne genetablere den temperatur, der er valgt til tilberedningen.

Så snart ovndøren lukkes, sker der derfor en hurtig temperaturstigning i ovnen, og kontrollampen for Booster-funktionen, der er placeret til venstre for displayet, tænder, indtil ovnen igen har nået den indstillede temperatur. På denne måde bevares tilberedningens kvalitet.



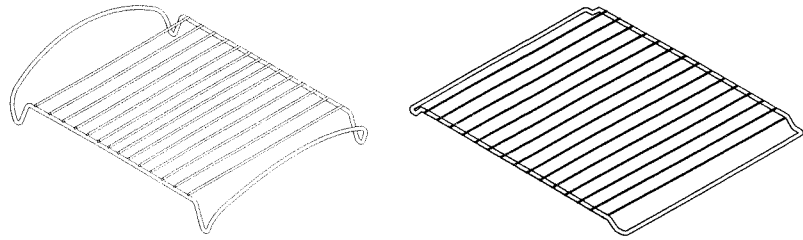
NB! Booster-funktionen er ikke aktiv, når ovnen er indstillet på funktionerne Stegning, Varmholdelse samt Grillstegning og gratinering.

DK

Ovnens tilbehør

OVNRIST

Risten kan bruges til at understøtte fad og forme, der indeholder mad, som skal steges/bages eller gratineres. Den anvendes også til kødstykker, som skal grillsteges. Læg kødet direkte på risten. Risten kan vendes om for at ændre ovnrillens højde.

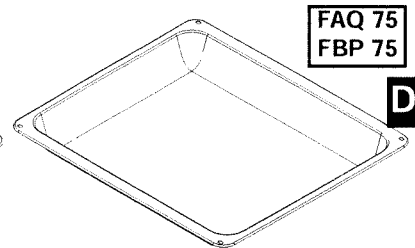
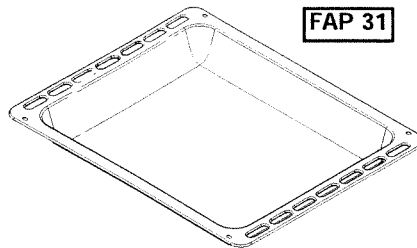


BRADEPANDE

Bradepanden bruges til at opsamle kraft og fedt fra stegningen, når funktionerne stærk grill eller impuls grill anvendes.

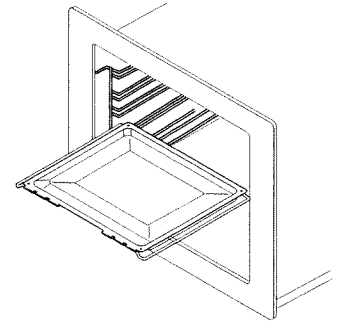
Den kan bruges som stegefad, hvis størrelsen på det stykke kød, der skal steges, tilpasses, f.eks. med et stykke fjerkræ med grøntsager rundt om, der steges ved middel temperatur. Undgå at lægge stege eller mindre kødstykker, der steges ved høj temperatur, på bradepanden, da det automatisk vil medføre kraftige opsprøjtninger på ovnens sider.

Læg hellere stege og mindre kødstykker i et fad, der stilles direkte på ovnens udtrækssystem.



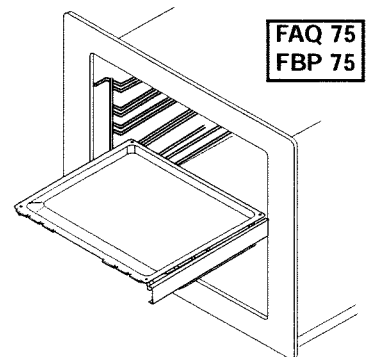
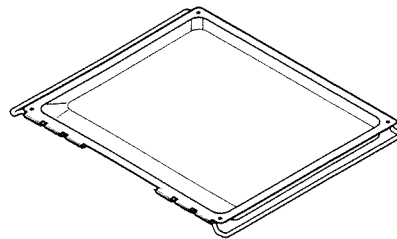
EMALJERET BAGEPLADE

Den bruges til bagning af bagvæk, f.eks. småkager, gædeje og frugttærter.



UDTRÆKSSYSTEM

Udtrækssystemet gør det muligt at trække den benyttede plade helt ud af ovnen og derved få let adgang til retten under tilberedning.

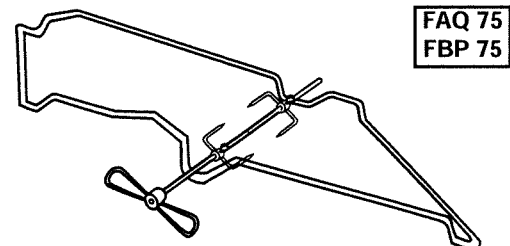


GRILLSPID

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 stegegafflerne på spiddet, så kødstykket, der skal steges, og derefter den anden stegegaffel. Centrér kødet, og tilspænd skruerne på begge stegegaffler.
- Sæt grillspiddet ind på holderen.
- Skub det let ind, så spidsen af spiddet sættes fast i hullet bagerst i ovnen.
- o 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.

Rengøring med pyrolyse?

Hvad er en pyrolyse?

- Ovnen rengøres ved, at snavs fra fedtsprøjt eller overkog brændes væk ved meget høje temperaturer. Den røg, som udvikles under tilberedningen, passerer gennem et katalytisk filter, hvor den renses. Vent ikke, til ovnen er kraftigt tilsmudset med stegfedt, før den rengøres.
- Det er ikke nødvendigt at udføre en pyrolyse efter hver tilberedning, men kun når ovnen trænger til det.
- Der kan vælges 2 forskellige typer rengøring med pyrolyse, så rengøringen tilpasses den aktuelle situation.
 - En økonomirengøring (ØKO-PYRO) varer 1,5 time (ovnen er låst i 2 timer inkl. afkøling), og der forbruges 3,6 kWh svarende til ca. 25 % mindre energi end ved en standard pyrolyserengøring. Hvis rengøring af ovnen udføres regelmæssigt, dvs. for hver 2. eller 3. stegning af kød, vil ovnen altid være ren.
 - En standardrengøring med pyrolyse (PYRO) varer 2 timer, (ovnen er låst i 2 t 30 min. inkl. afkøling), der forbruges 4,8 kWh, og den sørger for effektiv rengøring, hvis ovnen er meget tilsmudset.
- Af sikkerhedsmæssige hensyn blokeres ovndøren, så snart den indvendige temperatur overstiger den almindelige tilberedningstemperatur. Det er herefter ikke muligt at åbne ovndøren, selv om funktionsvælgeren indstilles på 0.

Hvad koster en rengøring med pyrolyse?

Det er ikke dyrere end et frimærke.

Bemærk! Hvis pyrolysen aktiveres, når strømmen er billigst, bliver den endnu mere økonomisk.

Rengøring med pyrolyse? (FAP 31)

a) Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb, der måtte være i ovnen.

b) Indstil funktionsvælgeren på position Pyro eller Øko-pyro.

Pyrolysens varighed er ca. 1 t 30 (Øko-pyro) eller 2 timer (Pyro) (kan ikke ændres), og ovnen kan ikke bruges i 2 timer (Øko-pyro) eller i 2 t 30 (Pyro). I denne tid er medregnet afkøling af ovnen, indtil ovndøren kan åbnes.

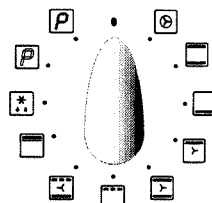
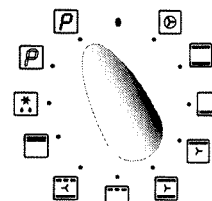
- Under pyrolysen tænder kontrollampen for låst ovndør for at angive, at ovndøren er låst.

- Kontrollampen for termostaten tænder, når ovnen varmer.

- Pyrolysen stopper automatisk, og kontrollampen for låst ovndør slukker. Nu kan ovndøren åbnes.

c) Indstil funktionsvælgeren på position 0.

d) Når ovnen er kold, kan de hvide aflejringer tørres af med en klud. Ovnen er nu ren og klar til brug.



Rengøring med pyrolyse?

Rengøring med pyrolyse (FAQ 75 og FBP 75)

1) Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion

- a) Tag alt tilbehør ud af ovnen, og fjern eventuelt overløb i ovnen.
b) Kontroller, at det aktuelle klokkeslæt vises på displayet, og at det ikke blinker.


c) Indstil funktionsvælgeren på PYRO eller ØKO-PYRO.
Pyrolysens varighed er ca. 1 t 30 (Øko-pyro) eller 2 timer (Pyro) (kan ikke ændres), og ovnen kan ikke bruges i 2 timer (Øko-pyro) eller i 2 t 30 (Pyro). I denne tid er medregnet afkøling af ovnen, indtil ovndøren kan åbnes.

På displayet angives det tidspunkt, hvor ovnen igen bliver tilgængelig.

Angivelsen **-P-** eller **P-E** angiver, at ovnen er midt i en rengøring med pyrolyse (eller øko-pyrolyse).

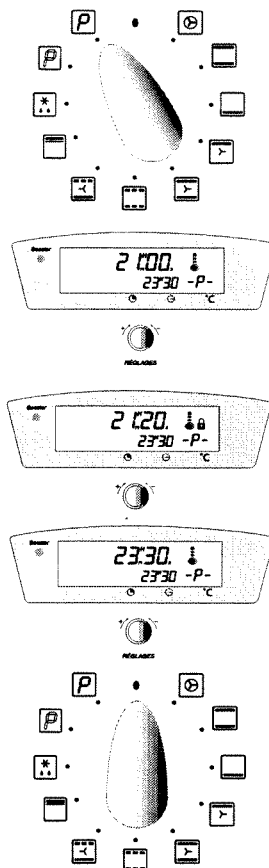
Under pyrolysen vises en hængelås  på displayet, som angiver, at ovndøren er låst.

Når pyrolysen er slut, vises-> på displayet.

Når hængelåsen  ikke længere vises på displayet, kan ovndøren åbnes.

d) Indstil funktionsvælgeren på position 0.

e) Når ovnen er kold, kan de hvide aflejringer tørres af med en klud. Ovnens er nu ren og klar til brug.



2) Rengøring med pyrolyse med timerfunktion

Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring med pyrolyse uden timerfunktion, og fortsæt derefter med nedenstående punkter:

a) Indstil programvælgeren på positionen Sluttidspunkt.

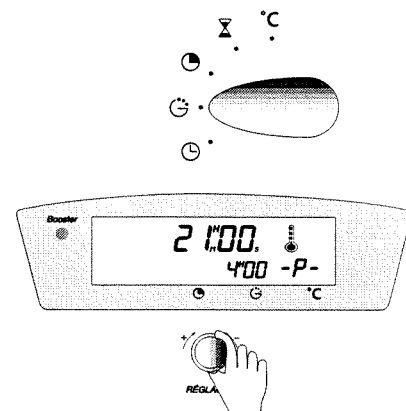
Tilberedningens sluttidspunkt blinker for at angive, at tiden kan indstilles.

Drej knappen Indstilling mod + eller - for at indstille det ønskede sluttidspunkt.

● *Eksempel: Tilberedningen skal afsluttes kl. 04.00..*

Efter disse handlinger udsættes pyrolysens starttidspunkt, så rengøringen afsluttes kl. 04.00.

Indstil funktionsvælgeren på Tc Temperatur igen, når pyrolysen er slut.



Udskiftning af el-pæren

Pæren sidder i ovnens loft?

- Pæren sidder i ovnens loft.

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

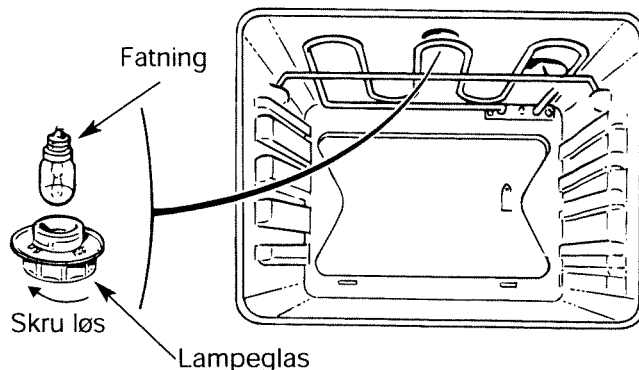
- Drej lampeglasset en kvart omgang mod venstre.
- Skrup pæren i samme retning for at løsne den.

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.



DK

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. • 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). - Skru op for den valgte temperatur. - Tilkald serviceafdelingen.
Kontrollampen for låst ovndør blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovndøren er ikke lukket. • Andre årsager. 	<ul style="list-style-type: none"> - Luk ovndøren. - 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.
Rengøringen med pyrolyse udføres ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovndøren er ikke korrekt lukket. • Det aktuelle klokkeslæt blinker på displayet. Andre årsager. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller, at ovndøren er rigtigt lukket. - Indstil det aktuelle klokkeslæt, før pyrolysen sættes i gang. - Tilkald serviceafdelingen.
Temperaturindikatoren virker ikke optimalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, ændres temperaturindikatoren. Apparatet genetablerer hurtigt temperaturen i ovnrummet, men der kan være forskel på temperaturen i ovnrummet og visningen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingen bemærkninger.

Kontakt øjeblikkeligt serviceafdelingen, hvis De ikke kan afhjælpe funktionsforstyrrelsen.

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

87 x 3761

OPSKRIFTER	FUNKTIONSVÆLGER	TERMOSTATINDSTILLING	OVNRILLE	TILBEHØR	TID	BEMÆRKNINGER
FORRETTER - GRØNTSAGER						
PIZZA (FIN DEJ) *		220°C	1	BRADEPANDE	10-15 min.	SE OPSKRIFT
PIZZA (BRØDDEJ) *		240°C	1	BRADEPANDE	15-20 min.	SE OPSKRIFT
FARSEDEDE GRØNTSAGER		180°C	2	OVNRIST	40-45 min.	
FLØDEKARTOFLER		180°C	2	OVNRIST	45-50 min.	
POSTEJ *		220°C	2	BRADEPANDE	18-20 min.	ELLER GLASFAD AFHÆNGIGT AF RIFT
GRATINEREDE RETTER (GRØNTSAGER, PASTA)		210°C	2 eller 3	OVNRIST	15-20 min.	
FISK						
OVNSTEGET FISK		200°C	1	OVNRIST	35-45 min.	
FISK I FOLIE *		210°C	2	BRADEPANDE	15-20 min.	ELLER GLASFAD AFHÆNGIGT AF RIFT
GRILLSTEGET FISK *		275°C	3 eller 4	OVNRIST	15-20 min.	FORVARM OVNEEN 5 min
KØD						
LAMMEKOTELETTER *		275°C	4	OVNRIST + BRADEPANDE	8-10 min. PR. SIDE	FORVARM OVNEEN 5 min
KYLLING		205°C	GRILLSPID	BRADEPANDE	25 min./500g	
LAMMEKØLLE		200°C	1	OVNRIST + BRADEPANDE	15 min./500g	BRADEPANDE PÅ OVNBUNDEN
OKSESTEG *		240°C	1 eller 2	OVNRIST	15-20 min./500g	
SVINE-/KALVESTEG		180-200°C	1	OVNRIST	35-40 min./500g	
PERLEHØNE		180-200°C	1	OVNRIST	35-40 min./500g	
DAMPET OKSEKØD		200°C	1	OVNRIST	60-90 min.	I LUKKET GRYPPE
BAGVÆRK						
SMÅKAGER		165°C	1	OVNRIST	35-40 min.	
ROULADE *		205°C	2	BRADEPANDE	10-15 min.	
SANDKAGE		165°C	1	OVNRIST	50-60 min.	
BRADEPANDEKAGE		165°C	1	OVNRIST	45-60 min.	
BOLLER		165°C	1	OVNRIST	30-35 min.	
BRØD *		220-240°C	2	OVNRIST / BRADEPANDE	40-45 min.	AFHÆNGIGT AF STØRRELSEN
MARENGS		90°C	2	BRADEPANDE	90 min.	LAD DEM TØRRE I EN SLUKKET OVNE
SMÅKAGER		165°C	3	BRADEPANDE	18-20 min.	
VANDBAKKELSER		180°C	2	BRADEPANDE	30-35 min.	
FRUGTTÆRTE		200°C	1	OVNRIST	35-40 min.	
MADTÆRTE		180-200°C	1	OVNRIST	50-60 min.	
TÆRTEBUNDE UDEN FYLD		200°C	1	OVNRIST	18-20 min.	
BUTTERDEJ *		220°C	2	BRADEPANDE	10-15 min.	TÆRTEBUNDE UDEN FYLD
CREMEDESSERTER		150°C	1	BRADEPANDE	25-30 min.	6 OVNFADER I VANDBAD
DIVERS						
OPTØNING		35°C	2	BRADEPANDE		OVERVÅG OPTØNINGEN FOR AT UNDGÅ INGISTEGNING
TALLERKENVARMER		40-100°C	C 1. el. 2. el. 3	BRADEPANDE		
FÆRDIGRETTER		40-65°C	1. el. 2.	BRADEPANDE		
HÆVNING AF GÆRDEJ						
BOLLEDEJ		35°C	1			
RISTET BRØD *		275°C	4	BRADEPANDE		FORVARM OVNEEN 5 min.

* Ovnen skal forvarmeséchaufrage

AL TILBEREDNING SKAL SKE MED LUKKET OVNDØR

COVERENSSTEMMELSE: TERMOSTATINDSTILLING A ← °C

120°C	10-15°C	90°C	170°C	150°C	180°C	210°C	200°C	275°C
-------	---------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

Tilberedning i 2 niveauer

Tilberedning i 2 niveauer foregår ved valg af funktionen TILBEREDNING I FLERE NIVEAUER.

Denne funktion er udstyret med en hurtig automatisk forvarmning, som giver de bedste resultater, hvis De sætter retten i ovnen, når den ønskede tilberedningstemperatur er nået.

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 FRUGTTÆRTER	205°C	35-40 min.	1 og 3 på riste
VANDBAKKELSER	180°C	30-35 min.	1 og 3 på bageplader
FLØDEKARTOFLER→	45 min.	1 og 3 på riste
+	200°C		
SVINESTEG→	70 min.	
SMÅKAGER	165°C	8-10 min.	2 og 3 på bageplader

