

Эта инструкция была
скачана с сайта

<http://info4help.ru/>

<http://info4help.ru/> -

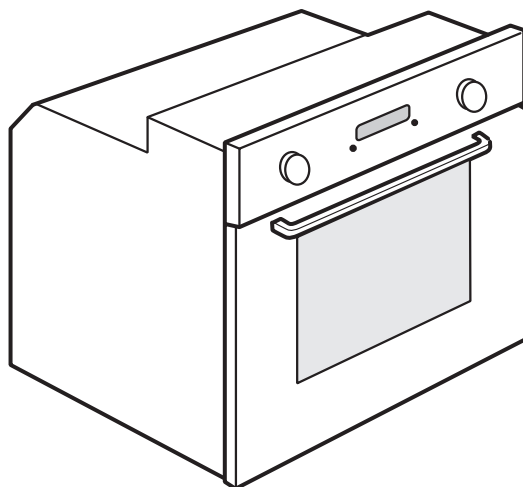
Ваш помощник в мире
бытовой техники

(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- SE** Bruksanvisning och underhållsinstruktioner
- NO** Bruks- og vedlikeholdsmanual
- DK** Vejledning i brug og rengøring
- FI** Käyttö- ja huolto-ohjeet
- RU** Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації
і технічного обслуговування

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

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



WARNING

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **IMPORTANT:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE



WARNING

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

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

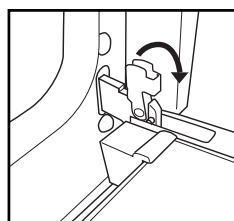


Fig. 1

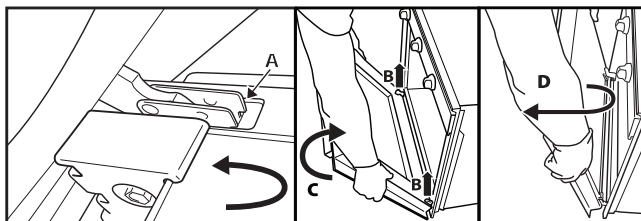


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

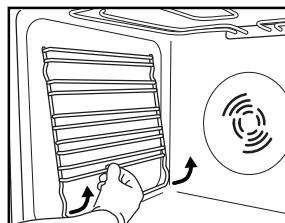


Fig. 3

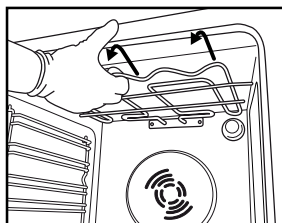


Fig. 4

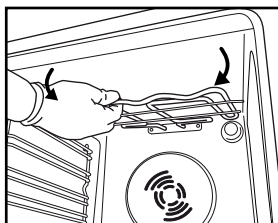


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

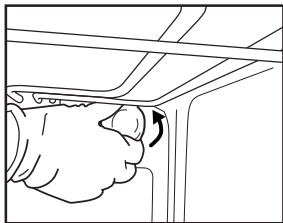


Fig. 6

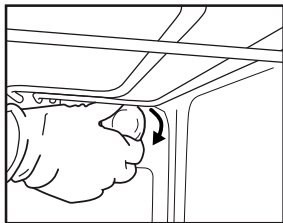


Fig. 7

N.B.:

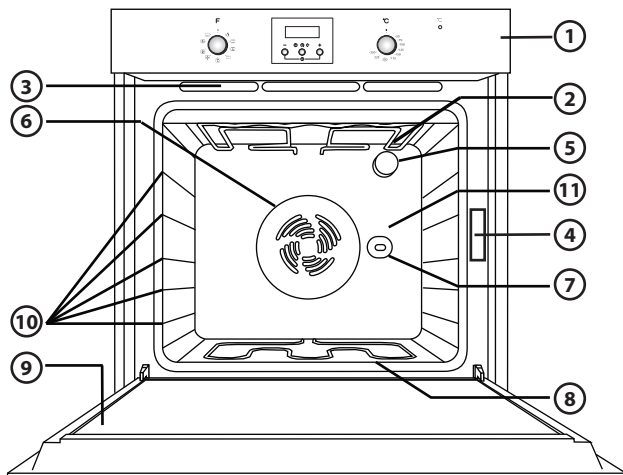
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



N.B.: Your product may look slightly different from the drawing.

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

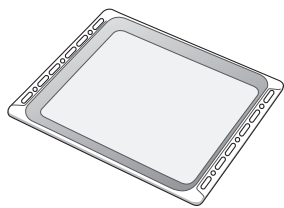


Fig. 1

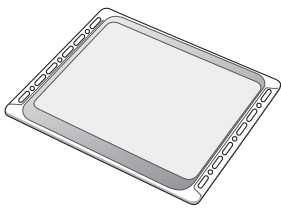


Fig. 2

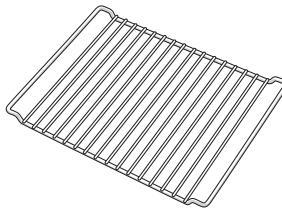


Fig. 3

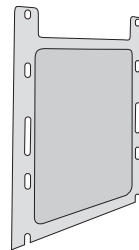


Fig. 4

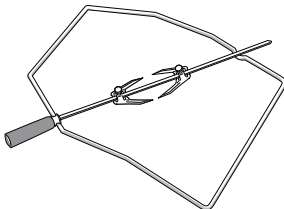


Fig. 5

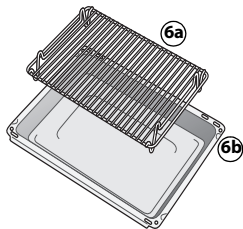


Fig. 6

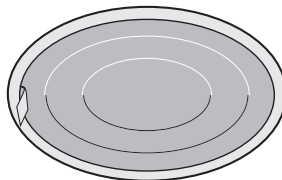


Fig. 7

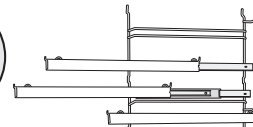


Fig. 8

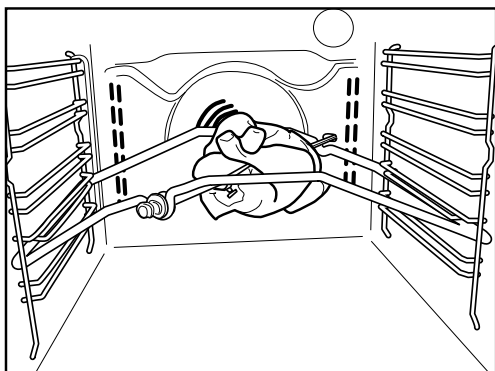


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

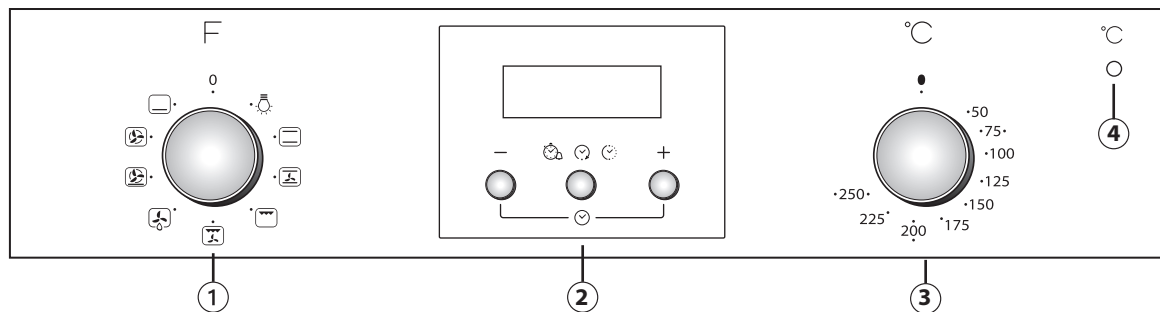
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



N.B.: Your product may look slightly different from the drawing.

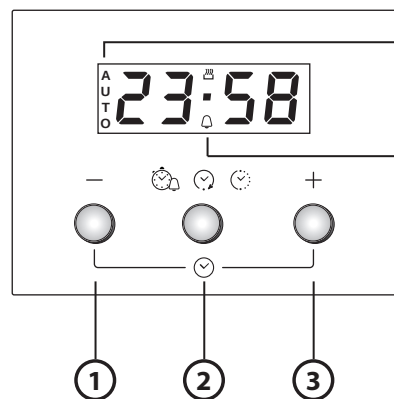
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

- A.** The symbol indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.

Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display **dur** and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying cooking end time

After selecting cooking time, press the middle button: the display shows **End**, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button **+** to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol  switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view cooking end time and change it if necessary, press the middle button and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	FORCED AIR	Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.
	BOTTOM	Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 1: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 1: Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf

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

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.

N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE



0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces originales et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

-  **AVERTISSEMENT**
- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
 - **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
 - **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du grill (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur tout le joint. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remettre la porte en place :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

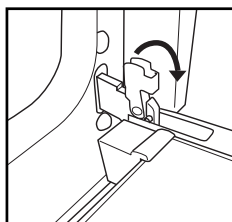


Fig. 1

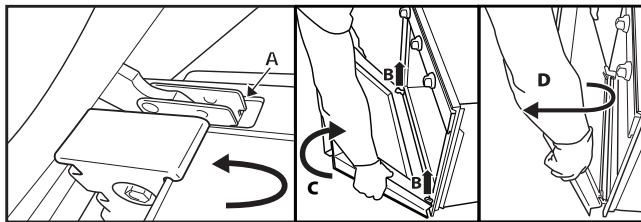


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

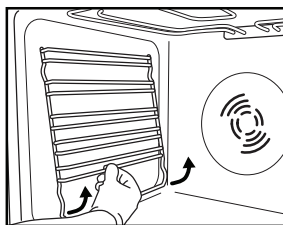


Fig. 3

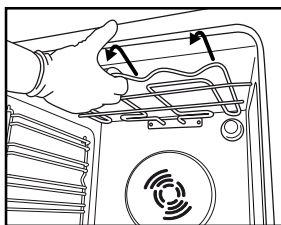


Fig. 4

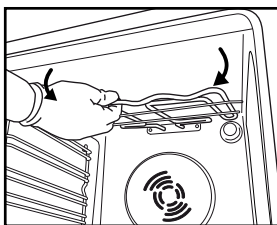


Fig. 5

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

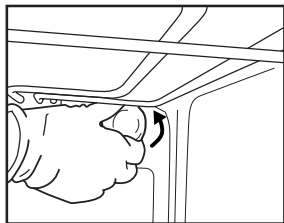


Fig. 6

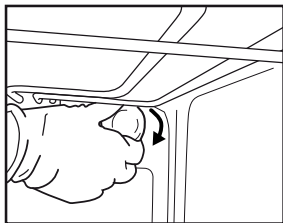


Fig. 7

REMARQUE :

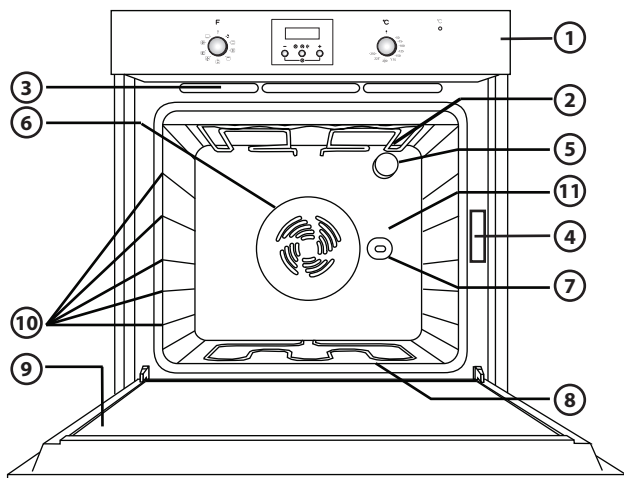
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA SECTION RELATIVE À L'INSTALLATION



REMARQUE : Votre appareil peut légèrement différer de l'illustration.

1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (ne doit pas être enlevée)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut continuer pendant un certain temps après l'arrêt du four.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

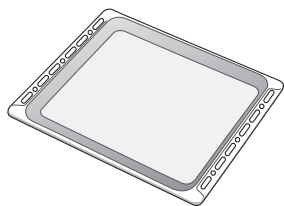


Fig. 1

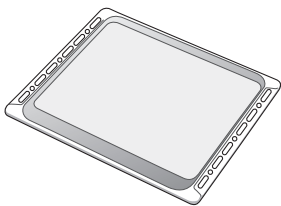


Fig. 2

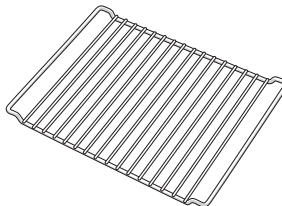


Fig. 3

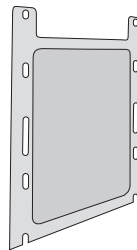


Fig. 4

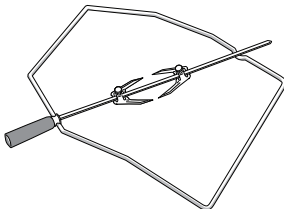


Fig. 5

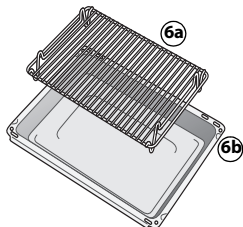


Fig. 6

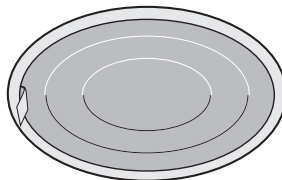


Fig. 7

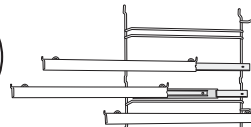


Fig. 8

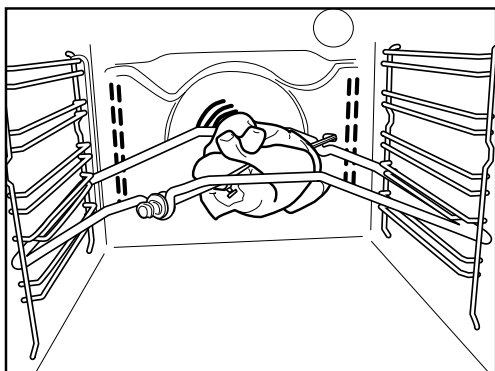


Fig. 9

Lèchefrite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four, ou à utiliser comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire la production de fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller de la viande ou pour y poser les casseroles, les moules à gâteaux et les autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté recourbé de la grille peut être orienté aussi bien vers le haut que vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (référez-vous à la section NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur la Fig. 9. Consultez également la section "Conseils et suggestions d'utilisation".

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit, à utiliser avec la fonction Gril, doit être placé sur la grille (3).

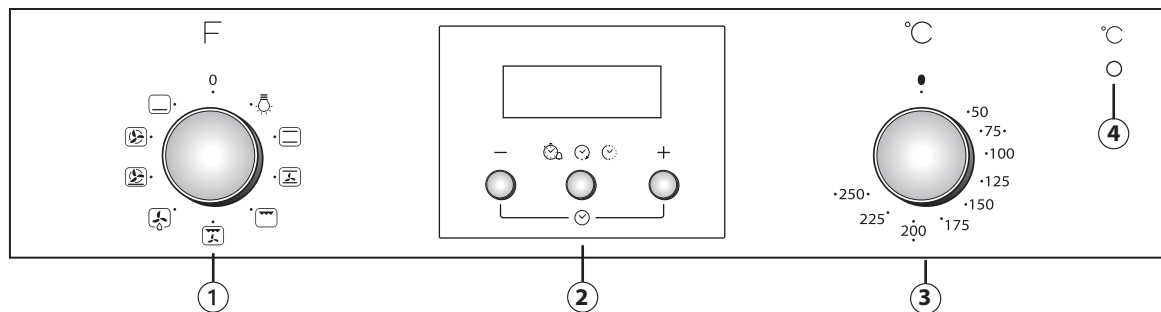
Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez le filtre à graisses sur la paroi arrière de la cavité, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle et être utilisé avec la fonction Chaleur tournante.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent de sortir partiellement les grilles et lèchefrites pendant la cuisson. Elles sont adaptées à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



REMARQUE : Votre appareil peut légèrement différer de l'illustration.

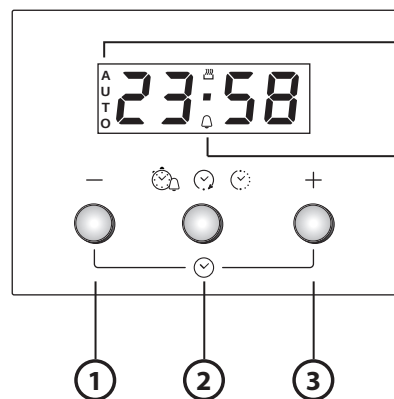
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Programmateur électronique
3. Bouton du thermostat
4. Voyant rouge du thermostat.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température requise.
Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



1. Touche - : pour diminuer la valeur visualisée à l'afficheur
2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - a. Minuteur
 - b. Temps de cuisson
 - c. Heure de fin de cuisson
3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée à l'afficheur

- A.** Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée.
- B.** Le symbole **AUTO** confirme que le réglage a été effectué.

Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore.

Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent à l'afficheur. Pour régler l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches - et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et -. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'afficheur visualise «bip 1». Appuyez sur la touche - pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage du minuteur

Pour régler le minuteur, appuyez plusieurs secondes sur la touche du milieu : l'afficheur visualise 0.00 et le symbole de la cloche clignote. Réglez le minuteur à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'afficheur visualise l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons correspondant, appuyez sur la touche du milieu : l'afficheur visualise 0:00 et le symbole de la cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : **dur** et 0.00 s'affichent en séquence à l'écran et **AUTO** clignote. Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est de 10 heures). Après quelques secondes, l'afficheur visualise l'heure du jour et **AUTO** reste allumé en confirmation du réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote à l'afficheur. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

Différer l'heure de fin de cuisson

Après avoir sélectionné la durée de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : l'afficheur visualise **End**, l'heure de fin de cuisson et **AUTO** clignotent en séquence. Appuyez sur la touche + pour visualiser l'heure de fin de cuisson souhaitée (l'heure de fin de cuisson peut être différée de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, l'afficheur visualise l'heure du jour, le symbole  s'éteint et **AUTO** reste allumé, indiquant que le réglage a été effectué. Pour visualiser l'heure de fin de cuisson et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu, puis appuyez à nouveau deux fois sur cette même touche. À la fin du compte à rebours, le symbole  s'allume et le four procède à la cuisson selon le mode de cuisson sélectionné.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON DES FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température requise. Placez les aliments à l'intérieur du four dès que le voyant du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 2e et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 1er gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four 3 -5min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR	Cuisson sur un seul gradin, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p.ex. poisson, légumes, gâteaux) sur deux gradins maximum. Cette fonction permet de cuire plusieurs types d'aliments sans que les odeurs ne se mélangent. Il est conseillé d'utiliser le 2e gradin pour la cuisson sur un seul gradin. Pour cuisiner sur deux gradins, il est conseillé d'utiliser les 1er et 3e gradins, après avoir préchauffé le four.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	Utilisez cette fonction une fois la cuisson terminée, pour faire brunir le dessous des aliments. Placez les aliments de préférence sur le 1er/2e gradin. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour la cuisson lente d'aliments, tels que légumes et ragoûts ; utilisez dans ce cas le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-190	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	150-175	20-45	Grad. 3 : grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	100	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	100	130-150	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	12-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-50	Grad. 1 : plaque sur grille
						Grad. 3 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Grad. 1 : Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	175-200	40-50	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175-190	55-65	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	2	175-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	175-200	25-45	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 Kg		Oui	1/2	200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	175-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Toast		Oui	4	200	2-5	gril
Filets/darnes de poisson		Oui	4	200	20-30	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburgers		Oui	4	200	30-40	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Grad. 2 : tournebroche
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 Kg		-	2	200	35-45	Plaque sur grille (retourner les aliments aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau/Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (retourner les aliments aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	1-3	200	50-100	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin (du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Poisson et légumes		Oui	1-3	175	30-50	Grad. 3 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèche-frite ou plaque sur grille

Les temps de cuisson de ce tableau sont fournis pour les cuissons réalisées en différant l'heure de fin de cuisson (si cette fonction est disponible). Il se peut que la cuisson nécessite un temps plus long, en fonction du plat à cuisiner.

REMARQUE : les symboles des fonctions de cuisson peuvent différer légèrement de ceux représentés dans l'illustration.

REMARQUE : les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmentent alors légèrement. Pour obtenir des résultats optimum, suivez attentivement les conseils figurant dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque la teneur en eau des aliments à cuire est élevée.

Cuisson simultanée d'aliments différents

La fonction "CONVECTION FORCÉE" (si présente) permet de cuire sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson au même moment (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuissez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau "retombe" en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base de chapelure ou de biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez tout type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé de verser du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande en cours de cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèche-frite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebrotte (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet. Vérifiez que la viande ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et de la poser sur son support. Pour éviter la production de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèche-frite sur le premier gradin et d'y verser un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qui doit être retirée avant le début de la cuisson, puis réinstallée en fin de cuisson pour permettre de sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement la plaque pour obtenir une pizza au fond croustillant. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage est réduit d'un tiers environ par rapport au temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaankwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.

Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:



GEVAAR

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.



WAARSCHUWING

Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig op het eind van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afhandelt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90°C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in een hete oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS



Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **BELANGRIJK:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeur werkt niet:

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het Servicenummer (dit is het nummer dat zich bevindt na het woord Service op het typeplaatje), aan de interne rechter rand van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Wend u tot een erkend **servicecentrum** als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING



WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigungsapparatuur.
- Maak de oven pas schoon als deze afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een van deze producten onbedoeld op het apparaat komt, reinig het dan onmiddellijk met een vochtige doek.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauwwarm is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

! WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

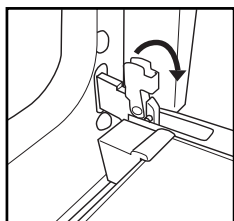


Fig. 1

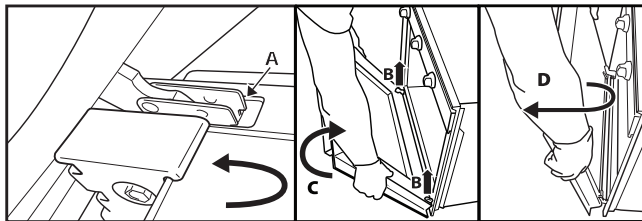


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (Fig. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Fig. 4) en breng het omlaag (Fig. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde zittingen aan de zijkant.

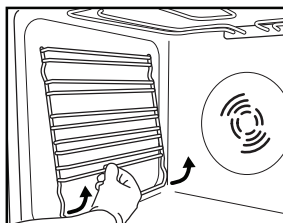


Fig. 3

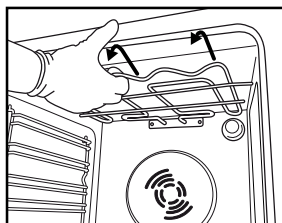


Fig. 4

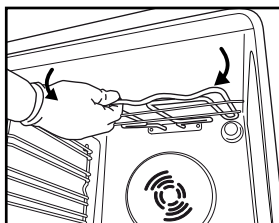


Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Fig. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

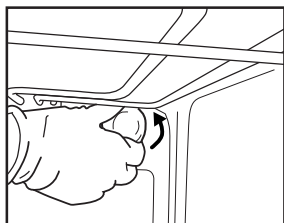


Fig. 6

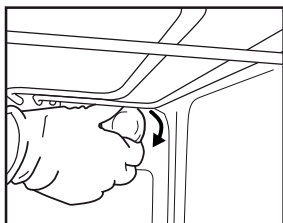


Fig. 7

OPMERKING:

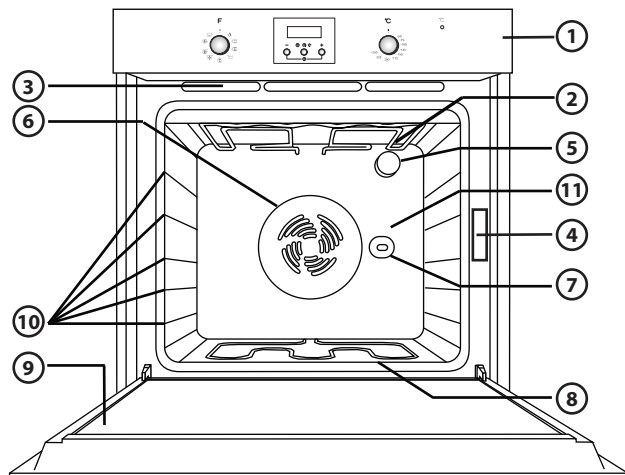
- gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



OPMERKING: Uw product kan er iets anders uitzien dan op de tekening.

1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampje
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Schot

OPMERKING:

- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

EXTRA ACCESSOIRES

(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)

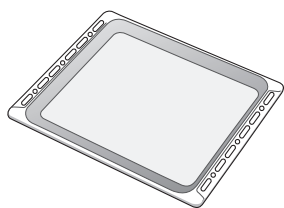


Fig. 1

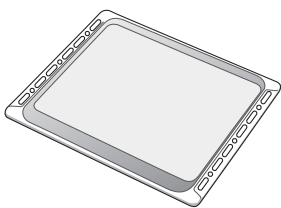


Fig. 2

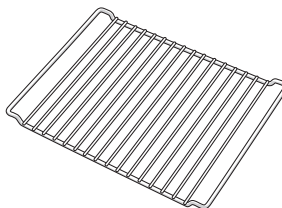


Fig. 3

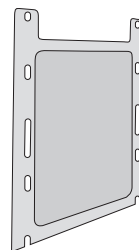


Fig. 4

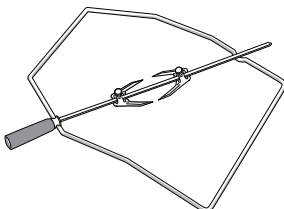


Fig. 5

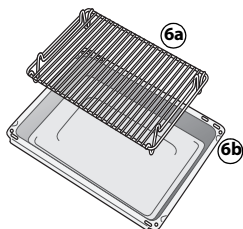


Fig. 6

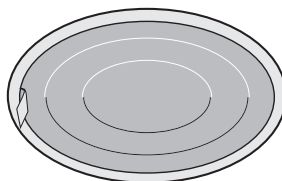


Fig. 7

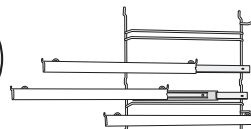


Fig. 8

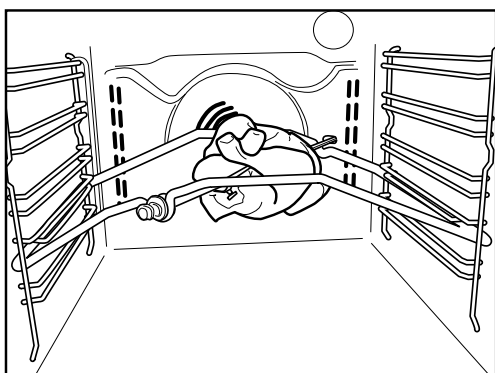


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetstappers of rookvorming te voorkomen.

Bakblik (Fig. 2)

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

Rooster (Fig. 3)

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Het kan op iedere beschikbare steunhoogte worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de beugel naar boven als naar beneden worden geplaatst.

Katalytische zijpanelen (Fig. 4)

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetstappers absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

Draaispits (Fig. 5)

Gebruik het draaispits zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

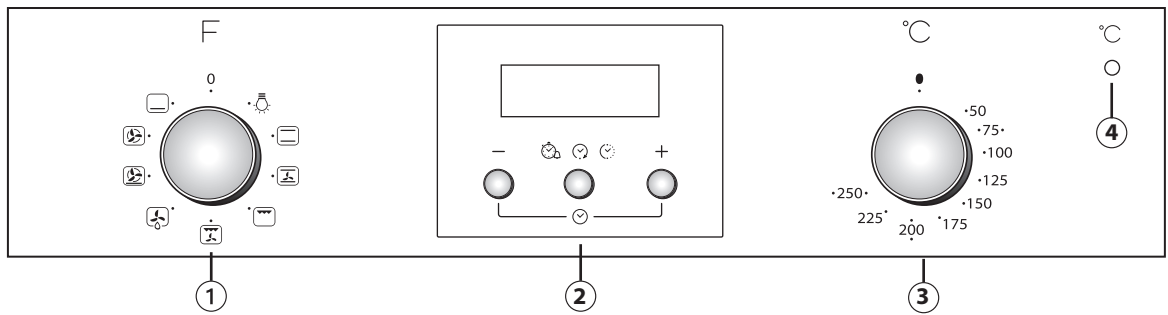
Vetfilter (Fig. 7)

Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en kan tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

Schuifrails (Fig. 8)

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING: Uw product kan er iets anders uitzien dan op de tekening.

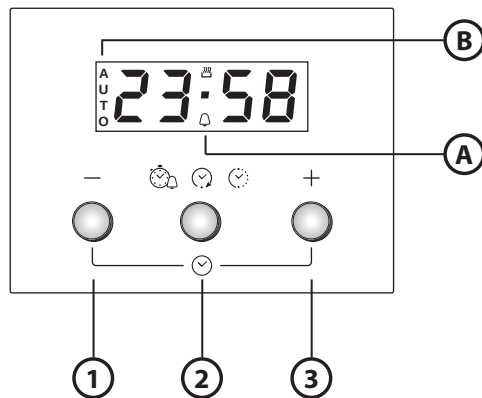
1. Functieknop
2. Elektronische programmeur
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat.

DE OVEN GEBRUIKEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

Draai de knoppen aan het einde van de bereiding op "0".

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMER GEBRUIKEN



1. - toets: om de waarde op het display te verlagen
2. Toets : voor het selecteren van de verschillende instellingen:
 - a. Timer
 - b. Bereidingstijd
 - c. Instelling einde bereidingstijd
3. + toets: om de waarde op het display te verhogen

- A.** Het symbool geeft aan dat de timerfunctie ingeschakeld is
- B.** Het symbool **AUTO** bevestigt dat de instelling gedaan is

Instellingen voor het eerste gebruik

Stel de tijd van de dag en de toon van het geluidssignaal in.

Na aansluiting van de oven op de netvoeding knippen **AUTO** en 0.00 op het display. Om de tijd van de dag in te stellen drukt u tegelijkertijd op de toetsen - en +: het middelste puntje gaan knippen. Stel de tijd van de dag in met de + en - toetsen. Als u bij de gewenste waarde bent, drukt u op de middelste toets. Op het display verschijnt "ton 1". Om de gewenste toon te selecteren drukt u op de toets -. Als u de gewenste toon geselecteerd heeft, drukt u op de middelste toets. Om de tijd van de dag te wijzigen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven is.

Instellen van de timer

Om de timer in te stellen houdt u de middelste toets ingedrukt: op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert. Stel de timer in met de toets + (de maximaal programmeerbare waarde is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Het display toont de tijd van de dag en de klok blijft branden, wat aangeeft dat de timer is ingesteld. Om het aftellen te bekijken en dit zo nodig te wijzigen, drukt u nogmaals op de middelste toets.

Programmeren van de bereidingstijd

Druk, nadat u de bereidingsstand en de temperatuur geselecteerd heeft met de knoppen, op de middelste knop: op het display verschijnt 0.00 en het kloksymbool knippert. Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen **dur** en 0.00 na elkaar en **AUTO** knippert. Stel de bereidingstijd in met de toetsen + en - (de maximaal programmeerbare waarde is 10 uur). Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag en blijft **AUTO** branden, wat de instelling bevestigt. Om de resterende bereidingstijd te zien en deze zo nodig te veranderen, houdt u de middelste knop 2 seconden ingedrukt en drukt u er nogmaals op. Aan het eind van de ingestelde tijd gaat het symbool uit, klikt het alarm en knippert **AUTO** op het display. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen. Zet de functie- en temperatuurknop terug op nul en houd de middelste knop twee seconden ingedrukt om de bereiding te beëindigen.

Uitstellen van de eindtijd van de bereiding

Druk nadat u de bereidingstijd geselecteerd heeft op de middelste knop: op het display verschijnt **End** en de eindtijd van de bereiding en **AUTO** knipperen afwisselend. Druk op de + toets om de gewenste eindtijd van de bereiding te bekijken (de bereiding kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld). Na een paar seconden geeft het display de tijd van de dag, gaat het symbool  uit en blijft **AUTO** branden, wat de instelling bevestigt. Om de eindtijd van de bereiding te zien en deze zo nodig te veranderen, houdt u de middelste knop ingedrukt en drukt u er nogmaals tweemaal op. Aan het eind van het aftellen gaat het symbool  branden en begint de oven met de geselecteerde bereidingsmodus.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje van de oven in/uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één plaat en de tweede en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	ONDERWARMTE + VENTILATOR	Voor het bereiden op één steunhoogte, bv. fruit, taarten, groente, pizza of gevogelte
	HETE LUCHT	Ook voor het bereiden van verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, cake) op maximaal twee steunhoogtes tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Aanbevolen wordt om de tweede steunhoogte te gebruiken voor bereidingen op één enkele steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en derde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
	ONDERWARMTE	Gebruik deze functie na de bereiding om de onderkant van het gerecht te bruinen. Geadviseerd wordt om het gerecht op de eerste of tweede steunhoogte te zetten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor langzame bereidingen, zoals groenten en stoofschotels met vlees; gebruik in dit geval de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorver- warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	150-175	35-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-170	30-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-3	150-190	35-90	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	2	160-175	20-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	150-175	20-45	Steunhoogte 3: rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	2	175-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	170-190	35-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	2	100	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	100	130-150	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	190-250	25-50	Steunhoogte 1: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 3: opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	1-3	250	10-20	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Taartvorm op rooster
		Ja	1-3	175-190	55-65	Steunhoogte 3: taartvorm op rooster
						Steunhoogte 1: taartvorm op rooster

Recept	Functie	Voorver- warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	2	175-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-3	175-200	25-45	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	200	80-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	2	200	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	175-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		Ja	4	200	2-5	rooster
Visfilet / moten vis		Ja	4	200	20-30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: draaispit
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rood 1 kg		-	2	200	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweedeerde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-3	200	50-100	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Vlees en aardappelen		Ja	1-3	200	45-100	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	1-3	175	30-50	Steunhoogte 3: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

De tijden in de tabel zijn bij bereiding met de uitgestelde startmodus (indien aanwezig). De bereidingstijden kunnen langer zijn, afhankelijk van het gerecht.

OPMERKING: de symbolen van de bereidingsfuncties kunnen iets afwijken van de tekening.

OPMERKING: bereidingstijden en temperaturen gelden voor ongeveer 4 porties.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes op. Als u gerechten die veel water bevatten bereidt, verwarm de oven dan voor.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig) gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "instort" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig). Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruidelmeel koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Om te voorkomen dat vlees aan de buitenkant verbrandt, het op een lagere steunhoogte plaatsen, zodat het voedsel verder verwijderd is van de grill. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om rookvorming te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för fara och följande ord:



FARA

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



VARNING

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

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du skall undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ noggrant dessa instruktioner:

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

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta kundservice eller närmaste återförsäljare. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

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

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

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

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

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

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

Under användning:

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

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). De olika delarna av förpackningen får inte kasseras som vanligt avfall, utan skall återvinnas enligt bestämmelserna från lokala myndigheter.

Kassering av apparaten

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

Energibesparing

- Förvärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgångar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n. 1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av och sätt på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.
- **VIKTIGT:** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Programmeraren fungerar inte:

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

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

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

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

Lämna alltid följande uppgifter:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

RENGÖRING



VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

Ugnens utsida

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

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

Ugnens insida

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

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

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

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

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

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

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

Gör så här för att sätta tillbaka ugsluckan:

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

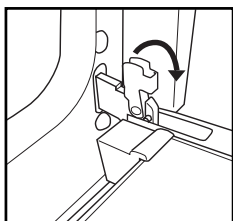


Bild 1

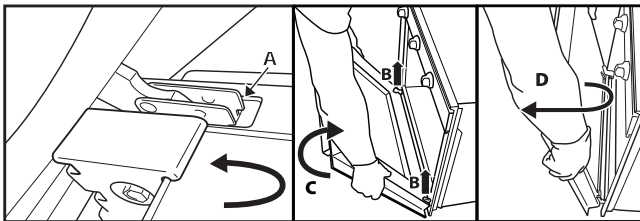


Bild 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

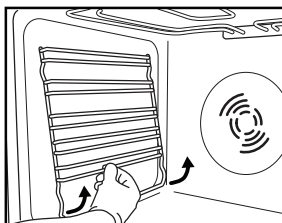


Bild 3

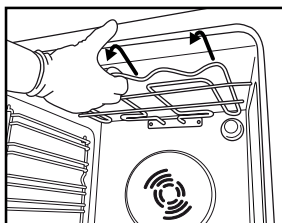


Bild 4

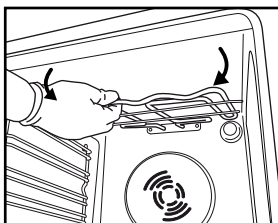


Bild 5

BYTE AV LAMPA

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

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampglaset (Bild 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampglaset (Bild 7).
3. Återanslut ugnen till elnätet.

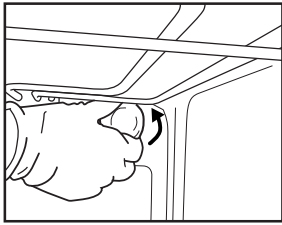


Bild 6

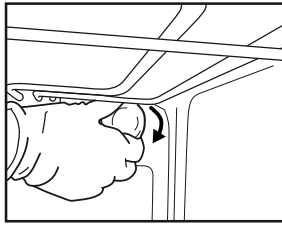


Bild 7

OBSERVERA:

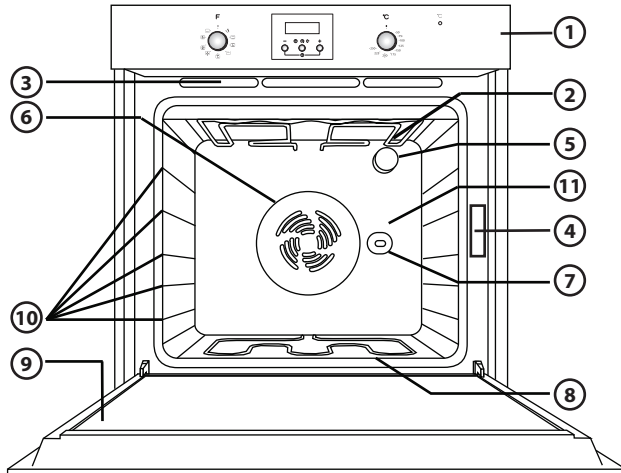
- Använd endast glödlampor med följande märkdata: 25-40 W/230 V, typ E-14, T 300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



OBSERVERA: Din apparat kan se annorlunda ut än den i bilden.

1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylsystem (på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampor
6. Ventilationssystem för bakning (på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (beroende på modell)
8. Nedre ugnselement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Bakre vägg

OBSERVERA:

- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

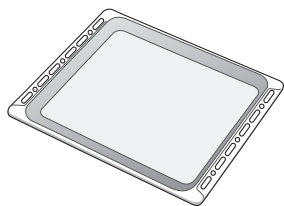


Bild 1

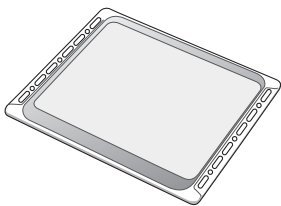


Bild 2

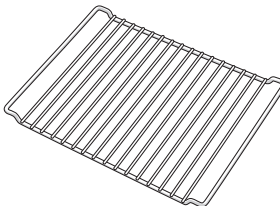


Bild 3

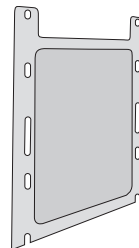


Bild 4

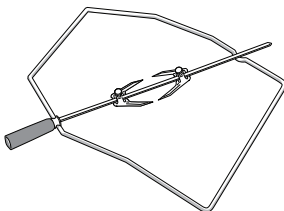


Bild 5

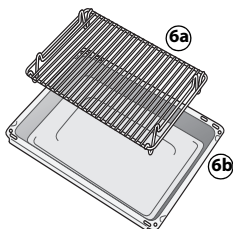


Bild 6

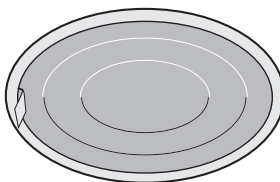


Bild 7

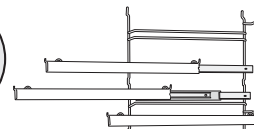


Bild 8

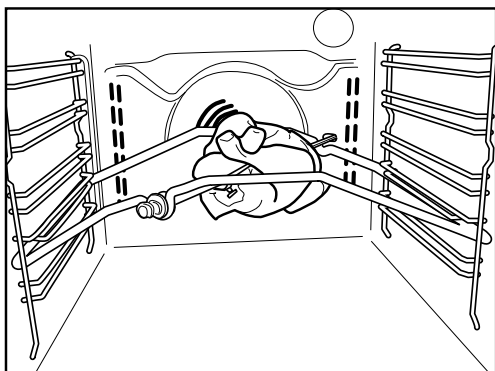


Bild 9

Långpanna (Bild 1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

Bakplåt (Bild 2)

Kan användas för att baka småkakor, sockerkakor och pizza.

Galler (Bild 3)

För grillning av mat eller som stöd för bakplåtar, kakformar och andra kockärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

Katalytiska sidopaneler (Bild 4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING).

Roterande grillspett (Bild 5)

Använd grillspettet såsom visas i Bild 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

Grillset (Bild 6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

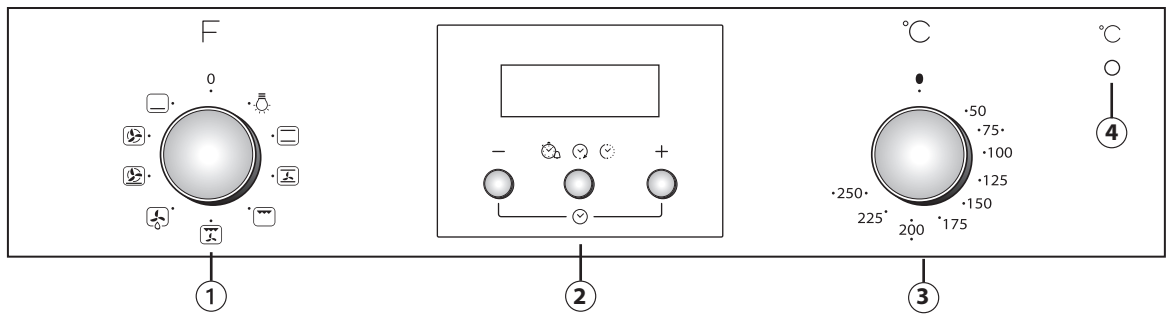
Fettfilter (Bild 7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre väggen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

Utdragbara hyllplan (Bild 8)

De gör att gallerhyllor och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



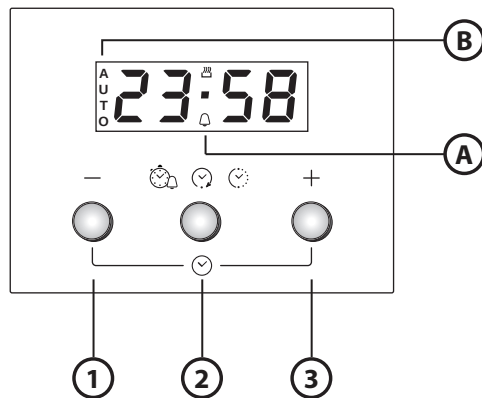
OBSERVERA: Din apparat kan se annorlunda ut än den i bilden.

1. Vred för val av funktion
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatvred
4. Termostatens kontrollampa - röd

ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatvredet medurs till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när inställd temperatur har uppnåtts. Vrid tillbaka vredet till "0" när du är klar med tillagningen.

ATT ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knapp -: för att ändra det värde som visas på displayen
2. Knapp (timer icon) : för att välja de olika inställningarna:
Timer
Tillagningstid
Inställning av sluttid för tillagning
3. Knapp +: för att öka det värde som visas på displayen

- A.** Symbolen (timer icon) visar att timerfunktionen är igång
B. Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

Inställningar före första användningen

Inställning av klockslag och typ av akustisk signal.

Då ugnen kopplas till strömförande nät, visas **AUTO** och 0.00 blinkande på displayen. För att ställa in klockslag, tryck på knapparna - och + samtidigt: den mittersta pricken blinkar. Ställ in klockslag med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knappen -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. För att ändra klockslag, gör så som beskrivs ovan.

Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck på mittknappen en längre stund: displayen visa 0.00 och klocksymbolen blinkar. Ställ in timern med hjälp av knappen + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klockan lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visualisera nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.

Inställning av tillagningstid

Efter att ha valt tillagningssätt och temperatur med vreden, tryck på mittknappen: displayen visar nu 0.00 och klocksymbolen blinkar. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas (timer icon) och 0.00 efter varandra, och **AUTO** blinkar. Ställ in tillagningstid med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visualisera återstående tillagningstid och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen under 2 sekunder, och tryck sedan ännu en gång på den. Då tiden runnit ut släcks symbolen (timer icon) och ljudsignalen lyder och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturvredet till noll och tryck på mittknappen under två sekunder för att stänga av tillagningen.

Att fördröja sluttiden på tillagningen

Efter att ha valt tillagningstid, tryck på mittknappen: på displayen visas *End*, sluttid för tillagning och **AUTO** blinkande i sekvens. Tryck på knappen + för att visualisera önskad sluttid för tillagning (tillagningen kan fördröjas maximalt 23 timmar och 59 minuter). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag, symbolen  släcks och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visualisera sluttid för tillagning och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen, och tryck sedan två gånger till på den. I slutet av nedräkningen tänds symbolen  och ugnen startar valt tillagningssläge.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	OFF	För att stoppa tillagningen och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	ÖVER/UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Använd den 2:a ugsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatsens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	ÖVER/UNDERV.& FLÄKT	För att baka tårter med flytande fyllning (söt eller kryddad) på en nivå. Denna funktion kan även användas för tillagning på två nivåer. Låt maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Använd ugsfals 2 då du endast använder en nivå, och använd ugsfalsarna 2 och 4 då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	GRILL	För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e ugsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan skall vara stängd under tillagningen.
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	UPPTINING	För att snabba på upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	UNDRE UPPVÄRMNING + FLÄKT	Avsedd för tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, tårter, grönsaker, pizza, kyckling.
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, tårter) på maximalt två ugsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör placera rätten på den 2:a ugsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugsfalsen, och förvärm ugnen.
	UNDRE UPPVÄRMNING	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugsfalsen. Denna funktion kan även användas för långsam tillagning, så som grönsaker och köttgrytor. Då bör du använda den 2:a ugsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit choux		Ja	2	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	100	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd / Pizza / Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler

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

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (då detta är möjligt). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

OBSERVERA: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas i bild.

OBSERVERA: Tillagningstider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

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

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "ÖVER/UNDERV. & FLÄKT" (på vissa modeller) kan du samtidigt, på olika nivåer, tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- För rätter med fuktiga fyllningar (ostkaka eller fruktpajer), använd funktionen "ÖVER/UNDERV. & FLÄKT" (på vissa modeller). Om kakbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

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

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp kötsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp kötsafter är det lämpligt att placera en långpanna med en halv liter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningfunktion (endast på vissa modeller)

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

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



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

Alle sikkerhetsinformasjonene er merket med faresymbolet og følgende uttrykk:



FARE

Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

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

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Les følgende anvisninger nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Nettledningen må være lang nok til at det innbyggede apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Før apparatet kasseres, kutt strømmledningen.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

INSTALLASJON

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

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

- Strømledningen må skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikker som den som er vedlagt av produsenten (type H05RR-F 3 x 1,5²) og må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.

GENERELLE RÅD

Før bruk:

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret.
- Fjern alt tilbehør fra ovnen og varm den opp ved 200°C i omlag en time for å fjerne lukt og damp fra beskyttelsesfettet og isolasjonsmateriale.

Under bruk:

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

MILJØINFORMASJON



Avfallsbehandling av emballasjen

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

Avfallsbehandle produktet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.
- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Energisparing

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

SAMSVARSERKLÆRING

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

FEILSØKINGSLISTE

Ovnens virker ikke:

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

Hvis døren ikke kan åpnes:

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
- **VIKTIG:** Under selvrensingen kan oven ikke åpnes. Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringsyklus med pyrolysefunksjon").

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:

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

SERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakt nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

RENGJØRING



ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Ovnens må kun rengjøres når den er avkjølt.
- Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.

Ovnens utvendig

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnen, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig klut.

- Rengjør overflatene med en tørr klut. Hvis ovnen er svært tilsmusset, tilsettes noen dråper oppvaskmiddel. Tørk med en tørr klut.

Ovnens innvendig

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb, stålull eller metallskraper. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

- Det anbefales å rengjøre ovnen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, men fortsatt er lunken, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne (f. eks. matvarer med høyt sukkerinnhold).
- Bruk spesialprodukter til rengjøring av ovnen og følg produsentens anvisninger.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes (kun noen modeller) for lettere å kunne rengjøre apparatet innvendig.

MERK: under lange tilberedningstider eller ved tilberedning av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp.

Tilbehør:

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

Rengjøring av de katalytiske bak- og sidepanelene (noen versjoner):

VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensjørende evnen.

- Slå på ovnen uten mat på 200°C og la den stå på i ca. 1 time med viftefunksjon
- La deretter apparatet få avkjøle seg før du bruker en svamp til å fjerne eventuelle matrester.

VEDLIKEHOLD

! ADVARSEL

- Bruk vernehandsker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Påse at strømtilførselen er frakoblet før det utføres servicearbeider.

Fjerning av døren

Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (Fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (Fig. 2).

Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

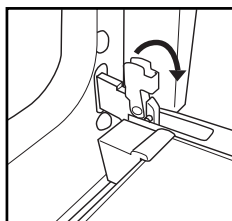


Fig. 1

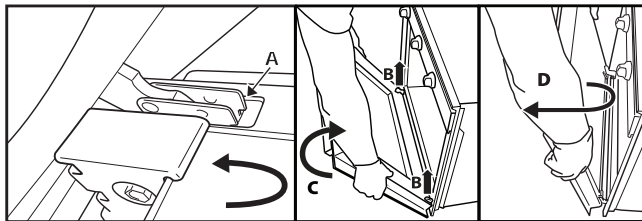


Fig. 2

FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (Fig. 3).
2. Trekk elementet litt ut (Fig. 4) og senk det (Fig. 5).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

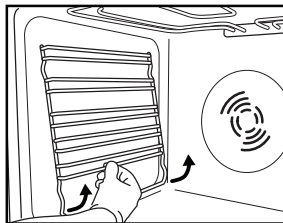


Fig. 3

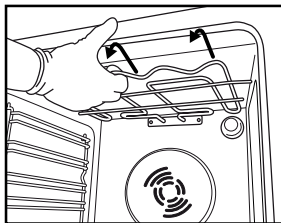


Fig. 4

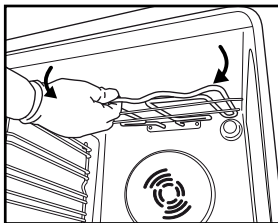


Fig. 5

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 6) og skift ut pæren (se type i anmerkning) og skru deretter til lampedekslet igjen (Fig. 7).
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

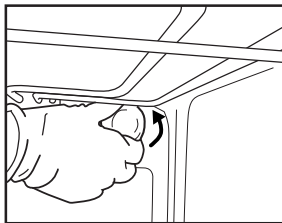


Fig. 6

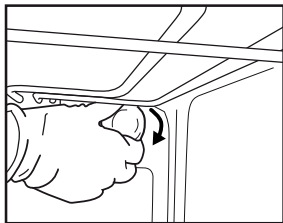


Fig. 7

MERK:

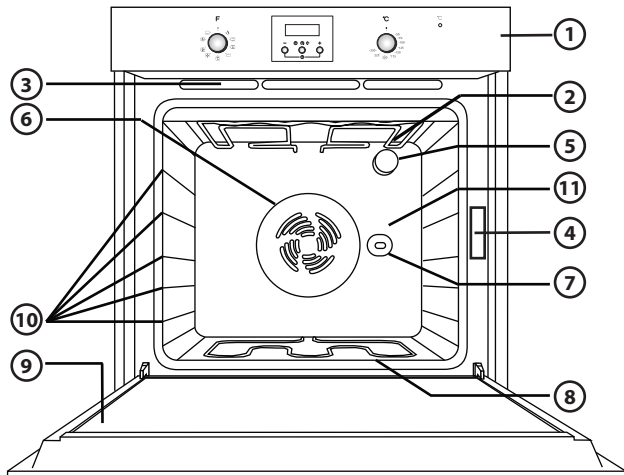
- Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C.
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

VIKTIG:

- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekslet er satt på plass.**

BRUKSANVISNING FOR OVNEN

FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON



MERK: Det kan hende at apparatet ditt ser litt annerledes ut enn på tegningen.

1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Viftesystem for baking (noen versjoner)
7. Grillspidd (noen versjoner)
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

MERK:

- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.

KOMPATIBILT TILBEHØR

(for tilbehør som følger med ovnen, se teknisk blad)

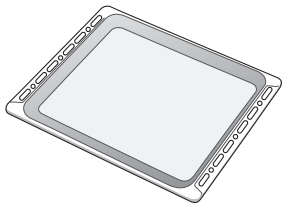


Fig. 1

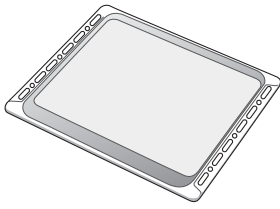


Fig. 2

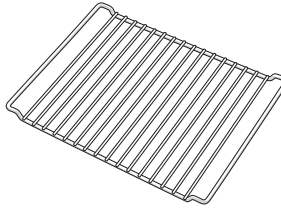


Fig. 3

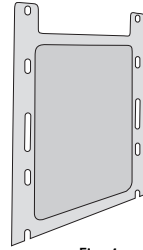


Fig. 4

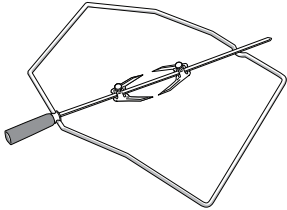


Fig. 5

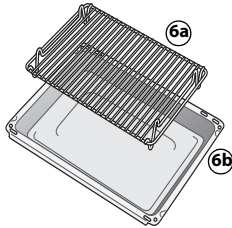


Fig. 6

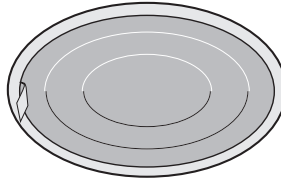


Fig. 7

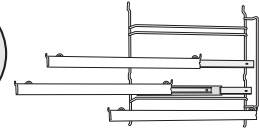


Fig. 8

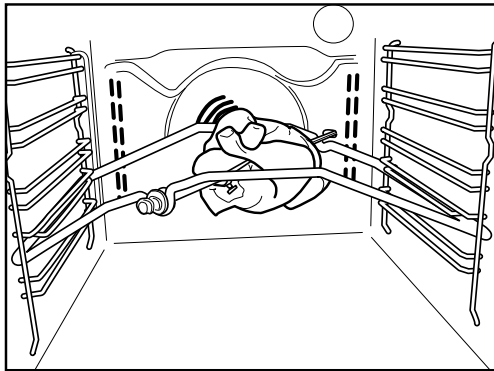


Fig. 9

Langpanne (Fig. 1)

For oppsamling av fett og matbiter når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. For å unngå fettsprut og matos, er det lurt å helle litt vann i langpannen.

Stekebrett (Fig. 2)

Benyttes ved steking av kjeks, kaker og pizza.

Rist (Fig. 3)

For grilling av matretter eller som støtte for gryter, kakeformer og andre stekeredskaper. Den kan plasseres på en rille etter behov. Risten kan settes inn med den buede siden vendt opp eller ned.

Selvrensende sidepaneler (Fig. 4)

De selvrensende panelene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Det anbefales å foreta en automatisk rengjøringsyklus etter tilberedning, særlig etter tilberedning av fete matretter (se RENGJØRING).

Grillspidd (Fig. 5)

Bruk grillspiddet som angitt på Fig. 9. Les også avsnittet "Råd og forslag ved bruk" for flere tips.

Grillpannesett (Fig. 6)

Settet består av en rist (6a) og en emaljert beholder (6b). Settet skal plasseres på risten (3) og benyttes med Grill-funksjonen.

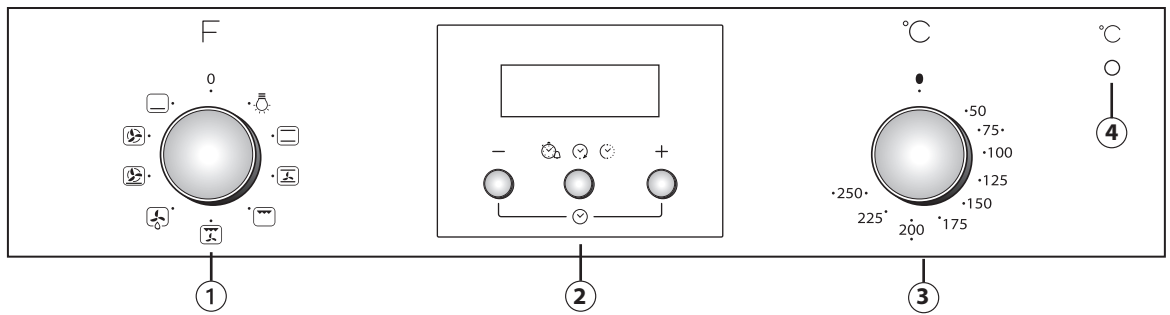
Fettfilter (Fig. 7)

Brukes **kun** ved tilberedning av særlig fet mat. Hekt det over bakpanelet i ovnsrommet, overfor viften. Det kan vaskes i oppvaskmaskin og brukes med viftestøttet funksjon.

Skyvbare hyller (Fig. 8)

De gjør at du kan trekke risten og langpannen halvveis ut under tilberedningen. Egner seg for alle tilbehørsdeler. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



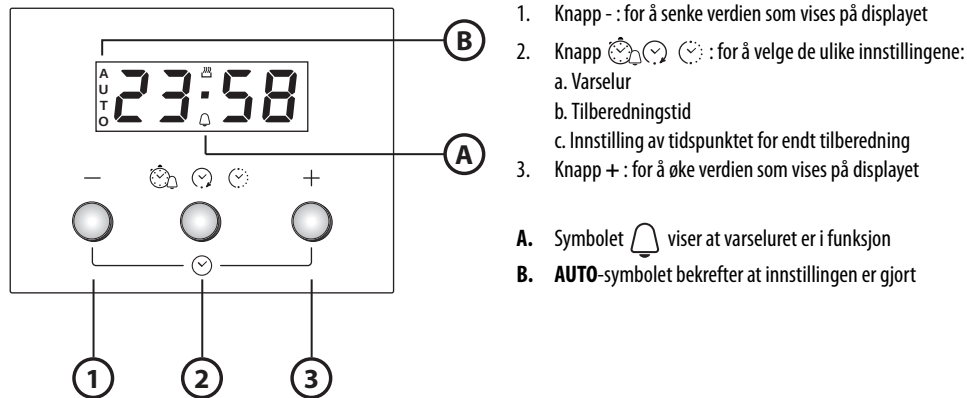
MERK: Det kan hende at apparatet ditt ser litt annerledes ut enn på tegningen.

1. Bryter for valg av funksjoner
2. Elektronisk programmerer
3. Termostatbryter
4. Rødt termostatlys

BRUK AV OVNEN

- Drei funksjonsbryteren til ønsket stekefunksjon
Lyset i ovnen vil tennes.
 - Skru termostatbryteren med urviseren til ønsket temperatur.
Termostatlampen tennes, og slukkes igjen når ovnen har nådd valgt temperatur.
- Etter tilberedning dreies bryterne til "0".

BRUKE DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN



1. Knapp - : for å senke verdien som vises på displayet
2. Knapp (clock icon) : for å velge de ulike innstillingene:
 - a. Varselur
 - b. Tilberedningstid
 - c. Innstilling av tidspunktet for endt tilberedning
3. Knapp + : for å øke verdien som vises på displayet

- A.** Symbolet (bell icon) viser at varseluret er i funksjon
B. **AUTO**-symbolet bekrefter at innstillingen er gjort

Klargjøring for første gangs bruk

Stille inn klokkeslettet og tonen på lydsignalet.

Når ovnen kobles til strømnettet, blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. For å stille inn klokkeslettet, trykker du samtidig på knappene - og +: Prikken i midten blinker. Still inn klokkeslettet med knappene + og -. Når ønsket verdi er stilt inn, trykker du på midtknappen. Displayet viser "ton 1". For å velge ønsket tone, trykker du på knappene -. Når ønsket tone er stilt inn, trykker du på midtknappen. Gjør som beskrevet ovenfor når du vil endre klokkeslettet.

Innstilling av varseluret (bell icon)

For å stille inn varseluret trykker du lenge på midtknappen: Displayet viser 0.00 og klokkesymbolet blinker. Still inn varseluret med knappen + (maksimal programmerbar verdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtellingen begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet, klokkesymbolet fortsetter å lyse og bekrefter at varseluret er stilt inn. For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen igjen.

Innstilling av tilberedningstid

Når du har valgt tilberedningsmåte og temperatur med bryterne, trykker du på midtknappen: Displayet viser 0.00 og klokkesymbolet blinker. Trykk på midtknappen igjen: På displayet vises (dual icon) og 0.00 vekselvis og **AUTO** blinker. Still inn tilberedningstiden med knappene + og - (maksimal programmerbar verdi er 10 timer). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se gjenværende tilberedningstid og om nødvendig endre den, trykker du på midtknappen i 2 sekunder og deretter trykker du på den en gang til. Når den innstilte tiden er ute, slår symbolet (wavy lines icon) seg av, det høres en alarm og **AUTO** blinker på displayet. Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen. Sett funksjons- og temperaturbryteren tilbake til null, og trykk på midtknappen i to sekunder for å avslutte tilberedningen.

Utsette tidspunktet for endt tilberedning

Når du har valgt tilberedningstid, trykker du på midtknappen: Displayet viser **End**, tidspunktet for endt tilberedning og **AUTO** blinker vekselvis. Trykk på knappen + for å se ønsket tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan utsettes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, symbolet  slår seg av, **AUTO** fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen. For å se tidspunktet for endt tilberedning og om nødvendig endre det, trykker du på midtknappen og deretter trykker på den to ganger til. Etter nedtellingen tenner symbolet  og ovnen fortsetter med valgt tilberedningsmåte.

TABELL MED BESKRIVELSE AV FUNKSJONENE

FUNKSJONSBRYTER		
	OFF	For å stoppe tilberedningen og slå av ovnen.
	PÆRE	For å slå lyset i ovnen på/av.
	OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett enkelt nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slår seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.
	TRADISJONELL STEKING	For å bake kaker med flytende fyll (salte eller søte), på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Det anbefales å forvarme ovnen før tilberedningen.
	GRILL	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.
	TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir like godt stekt på hver side. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	TINING	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Vi anbefaler å la matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	UNDERVARME + VIFTE	For tilberedning på én rille f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling.
	VARMLUFT	Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.
	UNDERVARME	Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1./2. rille. Funksjonen kan også brukes for langsom tilberedning, som f.eks. grønnsaker og kjøttstuing; bruk 2. rille i dette tilfellet. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig		Ja	2	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks / småkaker		Ja	2	160-175	20-45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød / Pizza / Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 1: panne på rist
						Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 1: Langpanne/bakebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Salte kaker (grønnsakkake, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Butterdeigsskall / Salte snacks av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / posteier		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller kakeform på rist
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller kakeform på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller kakeform på rist
Ovnstekt / foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller kakeform på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	grill
Fiskefileter / -koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Spekepølser / grillspyd / svineribbe / hamburgere		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
Grillet kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
Grillet kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Roastbiff, blodig 1 kg		-	2	200	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår / skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stek med poteter		-	2	200	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

MERK: Symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

MERK: Tilberedningstider og temperaturer gjelder for omtrent 4 porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Hvordan man leser steketabellen

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

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke "TRADISJONELL STEKING" -funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal ha samme temperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre forsette å stekte.

Kaker

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

Kjøtt

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

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

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

Pizza

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

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

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

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



FARE

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



ADVARSEL

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

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

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

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

OPSTILLING

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

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

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

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

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

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

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

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

Under brug:

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

MILJØBESKYTTELSE



Bortskaffelse af emballagen

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

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (CE)

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

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnens varmer ikke op:

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

Døren er blokeret:

- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **VIGTIGT:** Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

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

SERVICE

Før Service kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

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

SERVICE



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

RENGØRING



ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Ovnen skal være kold, når den rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

Ovnens yderside

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

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

Ovnens inderside

VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensninger, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovenloftet kan rengøres.

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

VIGTIGT: Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.

- Varm den tomme ovn op til 200°C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL

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

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

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

Genmontering af døren:

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

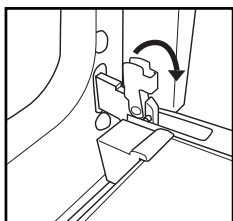


Fig. 1

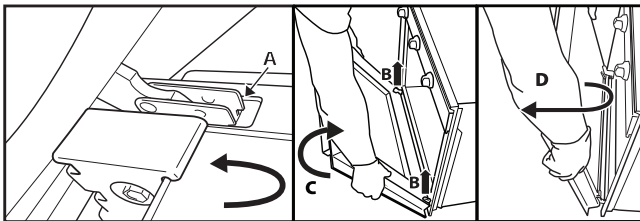


Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

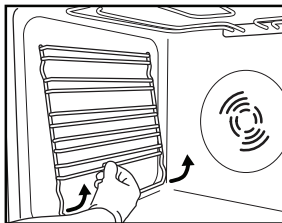


Fig. 3

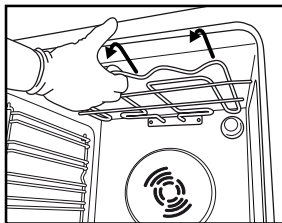


Fig. 4

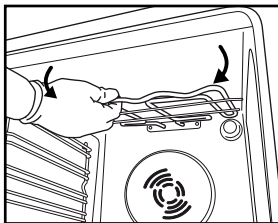


Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (Fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen. (Fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

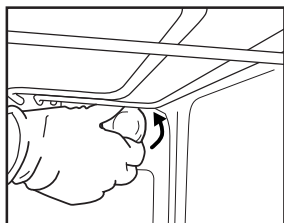


Fig. 6

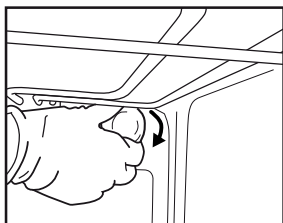


Fig. 7

BEMÆRK:

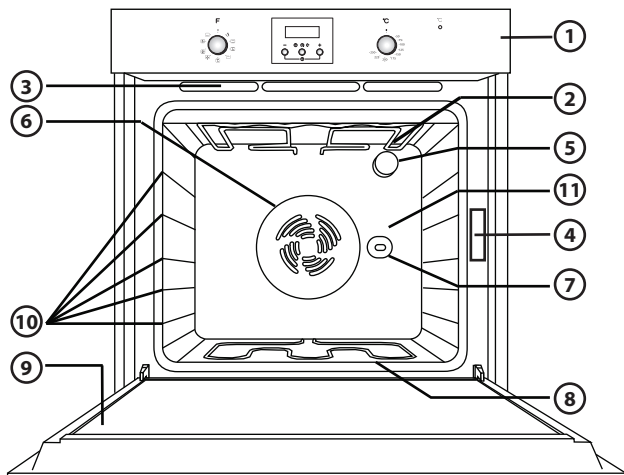
- Brug udelukkende 25-40 W/230 V glødelamper, type E-14, T300°C.
- Pærene kan købes hos Service.

VIGTIGT:

- Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.

VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



BEMÆRK: Den pågældende ovn kan se anderledes ud end på tegningen.

1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Ovnlys
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Ovndør
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

BEMÆRK:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)

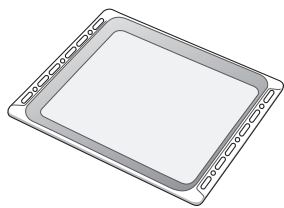


Fig. 1

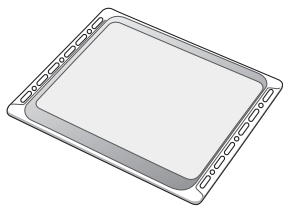


Fig. 2

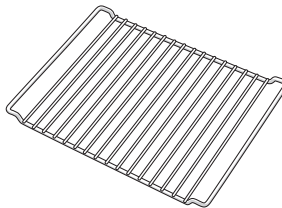


Fig. 3

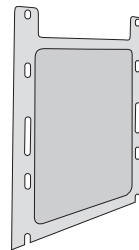


Fig. 4

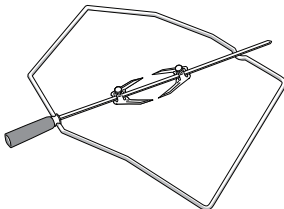


Fig. 5

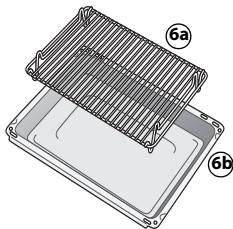


Fig. 6

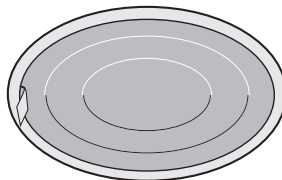


Fig. 7

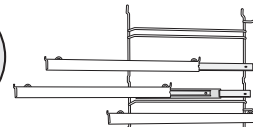


Fig. 8

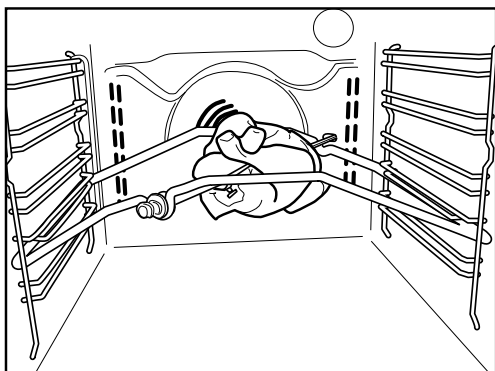


Fig. 9

Dryppebakke (Fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppebakken, så fedtstænk og røg undgås.

Bageplade (Fig. 2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

Rist (Fig. 3)

Til grilning af mad eller som en støtte for gryder, kageforme og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovnens ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

Katalytiske sidepaneler (Fig. 4)

Disse paneler har en speciel mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrensingscyklus efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

Drejespid (Fig. 5)

Brug drejespiddet som angivet på Fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

Grillpandesæt (Fig. 6)

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

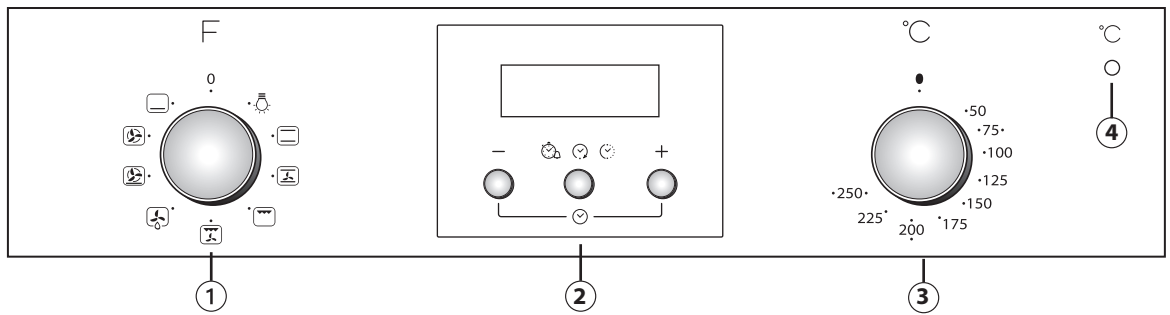
Fedtfiler (Fig. 7)

Skal **kun** bruges ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnummets bagvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

Glideskinner (Fig. 8)

Gør det muligt at trække risterne og dryppebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



BEMÆRK: Den pågældende ovn kan se anderledes ud end på tegningen.

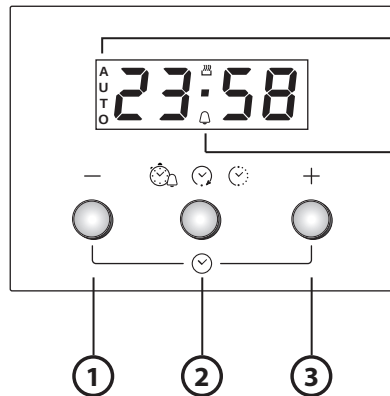
1. Vælgerknap
2. Elektronisk programmeringsfunktion
3. Termostatknop
4. Rød termostatkontrollampe

BRUG AF OVNNEN

- Drej vælgerknappen til den ønskede funktion.
Ovnlyset tænder.
- Drej termostatkappen med uret til den ønskede temperatur.
Termostatkontrollampen tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. Knappen - : til at mindske værdien vist på displayet
2. Knappen : til valg af forskellige indstillinger:
 - a. Timer
 - b. Tilberedningstid
 - c. Indstilling af tidspunkt for endt tilberedning
3. Knappen + : til at øge værdien vist på displayet

- A.** Symbolet angiver, at timerfunktionen er aktiv
- B.** **AUTO**-symbolet bekræfter, at indstillingen er udført

Indstilling ved første brug

Indstilling af klokkeslættet og lydsignalet lyd.

Efter tilslutning af ovnen til strømforsyningen blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. Indstilling af klokkeslættet: Tryk samtidigt på knapperne - og +. Prikken i midten blinker. Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -. Tryk på den midterste knap, når det ønskede klokkeslæt er valgt. Displayet viser "ton 1". Tryk på knappen - for at vælge den ønskede lyd. Tryk på den midterste knap, når den ønskede lyd er valgt. Gå frem som beskrevet herover for at ændre klokkeslættet.

Indstilling af timeren

Timeren indstilles ved at trykke i lang tid på den midterste knap, til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Indstil timeren med knappen + (den maksimalt programmerbare værdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet, og klokke-symbolet forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet. For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap igen.

Indstilling af tilberedningstiden

Når tilberedningsfunktionen og temperaturen er indstillet ved hjælp af knapperne, skal du trykke på den midterste knap: Displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Tryk på den midterste knap igen: Displayet viser og 0.00 i rækkefølge, og **AUTO** blinker. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og - (den maksimalt programmerbare værdi er 10 timer). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise den resterende tilberedningstid og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap i 2 sekunder og derefter trykke på knappen endnu en gang. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og **AUTO** blinker på displayet. Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet. Stil funktions- og temperaturknappen på nul, og tryk på den midterste knap for at afslutte tilberedningen.

Udskydelse af tidspunktet for endt tilberedningen

Tryk på den midterste knap, når du har valgt tilberedningstiden: Displayet viser **End**, og tidspunktet for endt tilberedelse og **AUTO** blinker i rækkefølge. Tryk på knappen + for at vise det ønskede tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan udskydes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, symbolet  slukker, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise tidspunktet for endt tilberedning og eventuelt ændre det skal du trykke på den midterste knap og derefter trykke på knappen igen to gange. Når nedtællingen er færdig, tænder symbolet , og ovnen fortsætter med den valgte tilberedningsfunktion.

TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	OFF	Stopper tilberedningen og slukker for ovnen.
	LAMPE	Til tænding/slukning af ovenlyset.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.
	VARMLUFTSBAGNING	Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Forvarm ovnen inden tilberedningen.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Anbring maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	UNDERVARME + VENTILATOR	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	VARMLUFT	Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.
	UNDERVARME	Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også bruges til langtidstilberedning af f.eks. grøntsags- og kødragout. I dette tilfælde skal 2. ribbe bruges. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Kageform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller kageform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Småkager		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød / pizza / focciaboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 1: bradepande på rist
						Ribbe 3: dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 1: dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	175-200	40-50	Kageform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribbe 3: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Voulevant / butterdejssnitter		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	rist
Fiskekoteletter / -fileter		Ja	4	200	20-30	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle / skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes). Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

BEMÆRK: Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

BEMÆRK: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

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

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

Dessert

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

Kød

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

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

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

Pizza

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

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

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

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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

 Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

 **VAARA**

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

 **VAROITUS**

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

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

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevät teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä sähköverkkoon voidaan tehdä laitteen ollessa kalusteen sisällä.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat tai taitamattomat henkilöt (eivätkä myöskään lapset), ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta heitä laitteen käytössä.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita kun otat vuoat ja varusteet uunista. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksen varmista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvillä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

Ennen käyttöä:

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

Käytön aikana:

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

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkauksen hävittäminen

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

Tuotteen hävittäminen

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

Energiansäästö

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

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

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

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

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

Luukku jää lukkoon:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **TÄRKEÄÄ:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

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

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun:

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

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

Ilmoita aina:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

PUHDISTUS



VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se on jäähtynyt.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

Uunin ulkopinta

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

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

Uunitila

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

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

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

Varusteet:

- Laita varusteet likoamaan astianpesuaineeseen käytön jälkeen. Käsittelyä niitä uuninkantailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruuantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

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

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

HUOLTO

VAROITUS

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

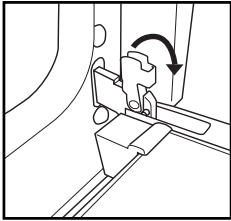
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

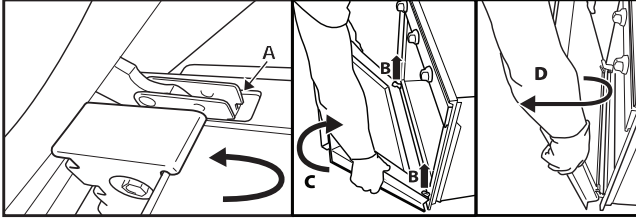
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukkua kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



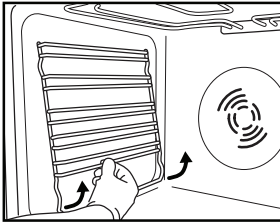
Kuva 1



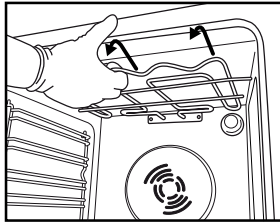
Kuva 2

YLEMmän LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

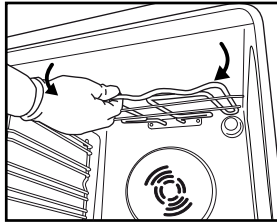
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3



Kuva 4

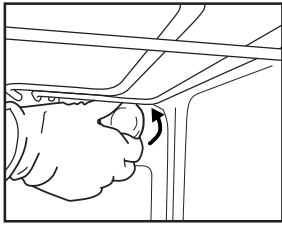


Kuva 5

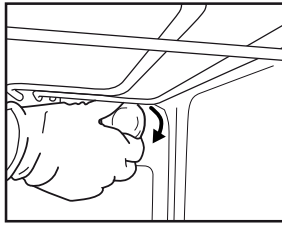
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen (Kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 6



Kuva 7

HUOM.:

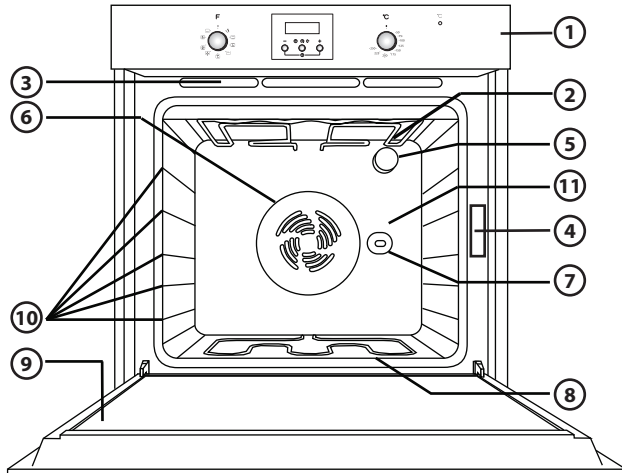
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 V, tyyppi E-14, T300 °C.
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- **Älä kytke uunia toimintaan ellei lampun suojus ole paikallaan.**

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



HUOM.: Hankkimasi tuote voi olla ulkonäöltään jonkin verran erilainen kuin kuvassa.

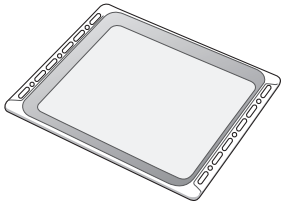
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Paistinvarras (mallikohtainen)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Seinä

HUOM.:

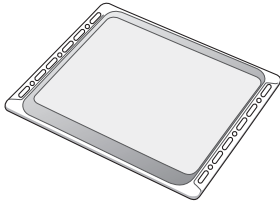
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

YHTEENSOPIVAT VARUSTEET

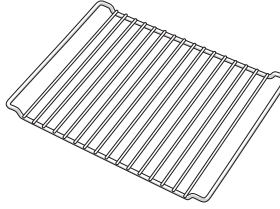
(toimitettujen varusteiden tiedot tuotetietolehtisessä)



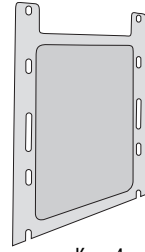
Kuva 1



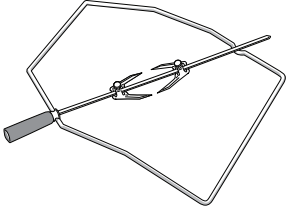
Kuva 2



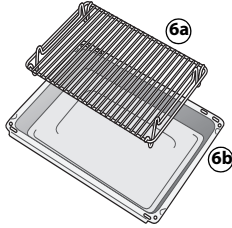
Kuva 3



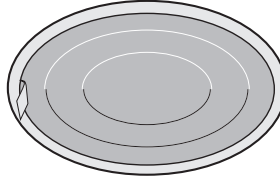
Kuva 4



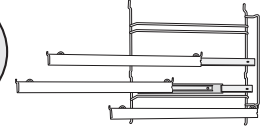
Kuva 5



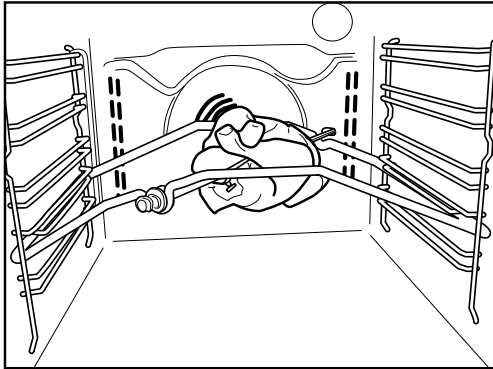
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

Unipannu (Kuva 1)

Käytetään rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen ritilän alla tai peltinä esimerkiksi lihan, lintujen, kalan kypsentämistä varten vihannesten kera tai ilman. Tilkka vettä uunipannussa estää rasvaroiskeet ja käryn.

Leivinpelti (Kuva 2)

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

Ritiä (Kuva 3)

Käytetään ruoan kypsentämiseen tai kattiloiden, vuokien tai muiden keittoastioiden tukena. Voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle. Ritiä voidaan asettaa kaari ylös- tai alaspäin.

Katalyyttiset sivupaneelit (Kuva 4)

Paneeleissa on erityinen mikrohuokoinen emalipinnoitus, joka imee rasvaroiskeet. On suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistusjakso hyvin rasvaisen ruoan kypsentämisen jälkeen (katso PUHDISTUS).

Paistinvarras (Kuva 5)

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

Grillipannusarja (Kuva 6)

Sarjaan kuuluu ritilä (6a) ja emalipannu (6b). Sarja asetetaan ritilälle (3) ja sitä käytetään grillitoiminnossa.

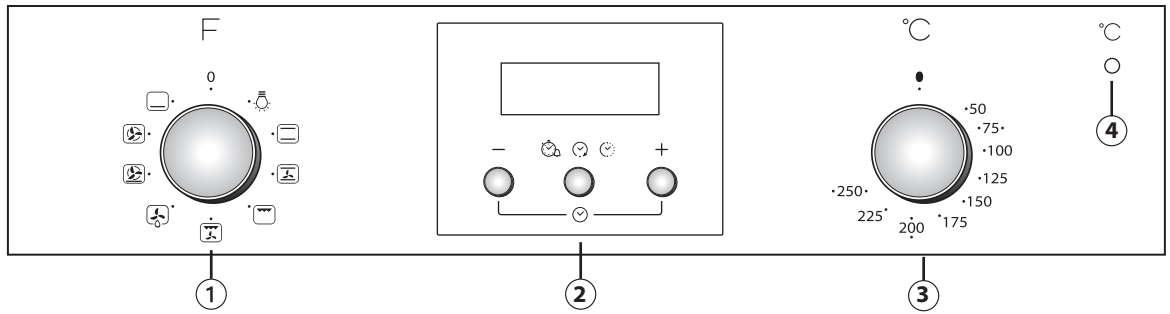
Rasvasuodatin (Kuva 7)

Käytä vain rasvaisen ruoan valmistamiseen. Ripusta suodatin uunitilan takaseinälle puhaltimen kohdalle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa ja sitä käytetään kiertoilmatoiminnon kanssa.

Liukuvat hyllyt (Kuva 8)

Niiden avulla ritilät ja uunipannut voidaan vetää ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäväksi kaikkien varusteiden kanssa ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



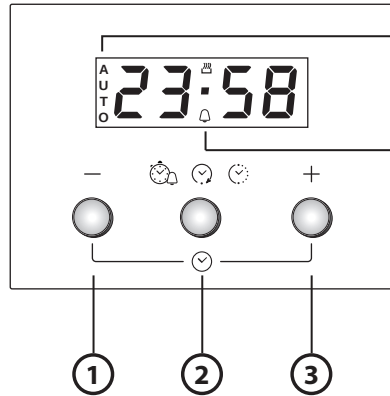
HUOM.: Hankkimasi tuote voi olla ulkonäöltään jonkin verran erilainen kuin kuvassa.

1. Toimintojen valitsin
2. Elektroninen ohjelmointi
3. Lämpötilan valitsin
4. Termostaatin punainen merkkivalo

UUNIN KÄYTTÖ

- Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
Uunin valo syttyy.
 - Käännä lämpötilan valitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle.
Termostaatin merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan.
- Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon **0**.

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. Painike - vähentää näytössä näkyvää aikaa.
2. Painikkeella valitaan uunin asetukset:
 - a. Ajastin
 - b. Toiminta-aika
 - c. Kypsennyksen päättymisaika
3. Painike + lisää näytössä näkyvää aikaa.

- A.** Symboli ilmaisee, että ajastin on kytketty toimintaan.
- B.** Symboli **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty.

Uunin ensimmäisen käyttökerran asetukset

Kellonajan ja äänimerkin asettaminen

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, näytössä vilkkuu sana **AUTO** ja 0.00. Aloita kellonajan asettaminen painamalla samanaikaisesti painikkeita - ja +: keskimäinen piste vilkkuu. Aseta kellonaika painikkeilla + ja -. Valittuasi kellonajan paina keskimäistä painiketta. Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1). Valitse haluamasi äänimerkki painikkeella -. Valittuasi äänimerkin paina keskimäistä painiketta. Kellonaikaa voi myös muuttaa edellä kuvatulla tavalla.

Ajastimen asettaminen

Aloita ajastimen asettaminen painamalla keskimäistä painiketta pitkään: näytössä näkyy 0.00 ja kellon symboli vilkkuu. Aseta ajastimen aika painikkeella + (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 23 tuntia 59 minuuttia). Ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy kellonaika, ja palava kellon symboli ilmaisee, että ajastin on asetettu. Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen keskimäistä painiketta.

Toiminta-ajan asettaminen

Valittuasi uunin toiminnon ja asetettuasi lämpötilan valitsimilla paina keskimäistä painiketta: näytössä näkyy 0.00 ja kellon symboli vilkkuu. Paina uudelleen keskimäistä painiketta: symboli ja 0.00 näkyvät näytössä peräkkäin ja sana **AUTO** vilkkuu. Aseta toiminta-aika painikkeilla + ja - (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 10 tuntia). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua, ja sana **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty. Voit tarkistaa jäljellä olevan toiminta-ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimäistä painiketta kaksi sekuntia ja painamalla painiketta sen jälkeen vielä toisen kerran. Asetetun ajan päätyttyä symboli sammuu, uunista kuuluu äänimerkki ja sana **AUTO** vilkkuu näytössä. Voit vaihtaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Kypsennyksen päätyttyä käännä toimintojen ja lämpötilan valitsimet nollaan ja paina keskimäistä painiketta kaksi sekuntia.

Kypsennyksen päättymisajan asettaminen

Valittuasi toiminta-ajan paina keskimmistä painiketta: näytössä näkyy *End.* ja kypsennyksen päättymisaika ja sana **AUTO** vilkkuvat peräkkäin. Voit tarkistaa päättymisajan painamalla painiketta + (päättymisajan voi asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhemmäksi). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja symboli  sammuu. Näkyvissä oleva sana **AUTO** vahvistaa tehdyn asetuksen. Voit tarkistaa kypsennyksen päättymisajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimmistä painiketta ja painamalla samaa painiketta uudelleen kaksi kertaa. Kun asetettu viiveaika on kulunut loppuun, symboli  syttyy ja valittu uunin toiminto käynnistyy.

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOJEN VALITSIN		
	OFF	Uunin käytön lopettaminen ja virran katkaiseminen.
	VALO	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä toista kannatintasoa. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 2 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. Esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	GRILLI	Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahtaminen. Laita ruoka kannatintasolle 4. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kannatintasolle 3 ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukku on pidettävä kiinni grillauksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kannatintasolle 1 tai 2 ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni paistamisen aikana.
	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkaussessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + PUHALLIN	Kypsentyminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linnut.
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien valmistus samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja samanaikaisesti ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Jos paistat yhdellä tasolla, käytä kannatintasoa 2. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	ALALÄMPÖ	Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Toimintoa voi käyttää myös esimerkiksi vihannesten ja pataruokien hitaaseen hauduttamiseen. Käytä tällöin kannatintasoa 2. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	150–175	35–90	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	150–170	30–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	2	150–190	30–85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	150–190	35–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä
Pikkuleivät / täytetyt leivonnaiset		Kyllä	2	160–175	20–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	150–175	20–45	Taso 3: ritilä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	175–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	170–190	35–45	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	100	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	100	130–150	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä / pizza / focaccia		Kyllä	2	190–250	12–50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	190–250	25–50	Taso 1: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 3: uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10–15	Taso 1: Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1–3	250	10–20	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiaarat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	175–200	40–50	Kakkuvuoka ritilän päällä
		Kyllä	1–3	175–190	55–65	Taso 3: kakkuvuoka ritilän päällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilän päällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Vannikkeet / voitaikinalleivonnaiset		Kyllä	2	175–200	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	175–200	25–45	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	2	200	45–55	Uunipannu ritilän päällä
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80–110	Uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Broileri / kani / ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50–100	Uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80–130	Uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175–200	40–60	Uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175–200	50–60	Uunivuoka ritilän päällä
Paahtoleipä		Kyllä	4	200	2–5	grilli
Kalafileet / viipaleet		Kyllä	4	200	20–30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30–40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	Taso 2: varras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	200	35–45	Uunivuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Karitsan koipi / potka		-	2	200	60–90	Uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Uuniperunat		-	2	200	45–55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Vihannesgratiini		-	2	200	20–30	Uunivuoka ritilän päällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1–3	200	50–100	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Liha ja perunat		Kyllä	1–3	200	45–100	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä
Kala / vihannekset		Kyllä	1–3	175	30–50	Taso 3: uunivuoka ritilän päällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilän päällä

Taulukossa mainitut ajat on tarkoitettu ajastettuun kypsennykseen (mallikohtainen toiminto). Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.

HUOM.: Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.

HUOM.: Paistoajat ja lämpötilat ovat noin neljälle annokselle.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

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

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla ”PERINTEINEN LEIVONTA” (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Kakut

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

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut.

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

Varras (mallikohtainen varuste)

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

Pizza

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

Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)

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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюдения безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда соблюдать эти указания и знаки.



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она станет причиной тяжелых травм.



ОСТОРОЖНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многоплюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора нагреваются в процессе пользования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закупоренных емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем устанавливать духовку в свою нишу, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- В целях правильной работы духовки зазор между верхней панелью духовки и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должны выполняться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранили запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте полость духовки фольгой.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Удаление изделия в отходы

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными эмальрованными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до готовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжаться.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (замещающей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **ВАЖНО:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки").

Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква "F" вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению неисправностей".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильное выполнение ремонта прибора).

ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

УБОРКА ПРИБОРА



ОСТОРОЖНО

- Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Постоянное пользование такими средствами приводит к повреждению покрытий эмалированных поверхностей и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь соответствующими жидкими моющими средствами. Для того чтобы облегчить чистку духовки, можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для чистки верхней части внутри духовки предусмотрена возможность (только в некоторых моделях) опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО: нельзя пользоваться для чистки каталитических панелей абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей, в результате чего они теряют свою способность к автоочистке.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме с вентилятором при температуре 200°C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите снова фиксаторы.
4. Закройте дверцу.

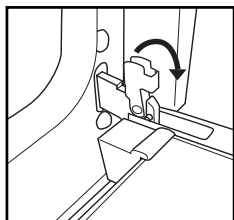


Рис. 1

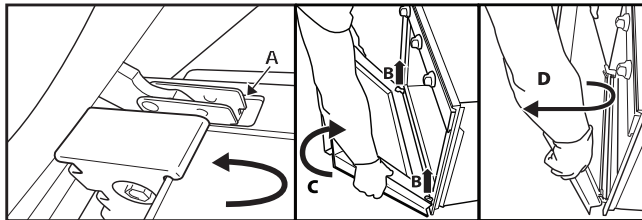


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

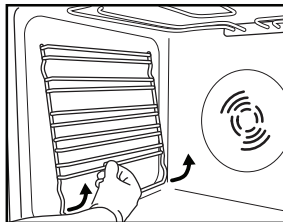


Рис. 3

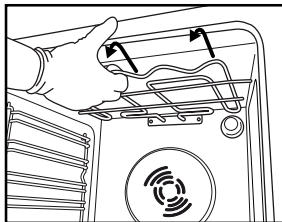


Рис. 4

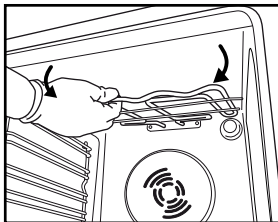


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

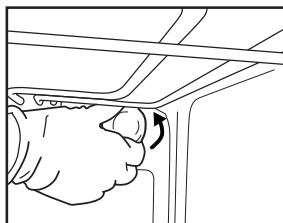


Рис. 6

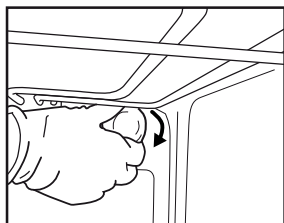


Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

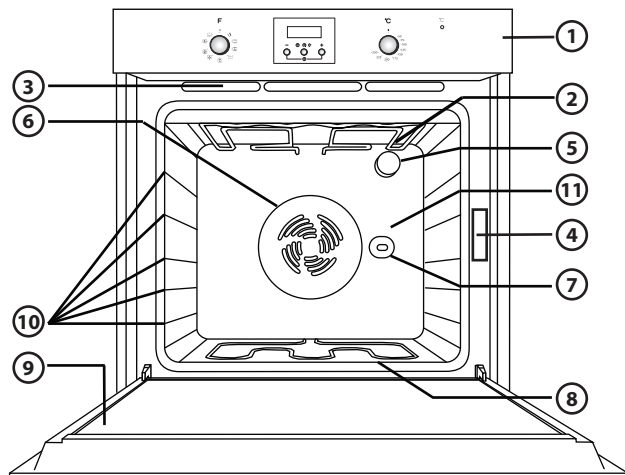
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа Е-14, Т 300°С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от показанного на рисунке.

1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если таковой предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании)

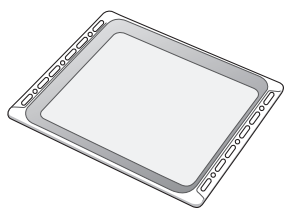


Рис. 1

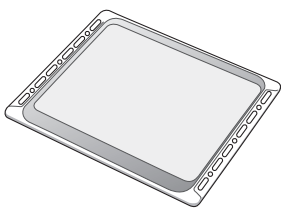


Рис. 2

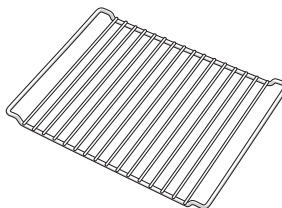


Рис. 3

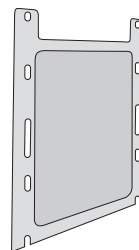


Рис. 4

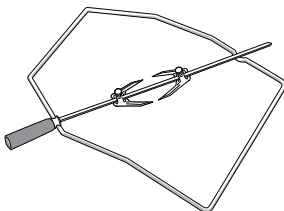


Рис. 5

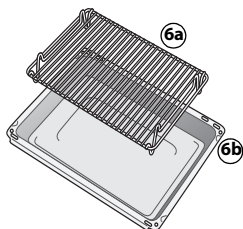


Рис. 6

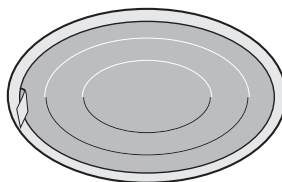


Рис. 7

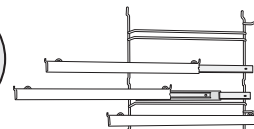


Рис. 8

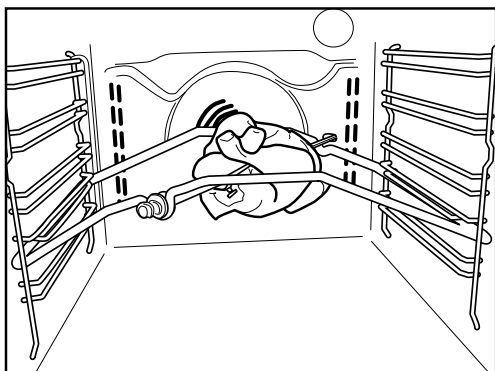


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел УБОРКА ПРИБОРА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел "Рекомендуемые способы использования и полезные советы".

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме "Гриль".

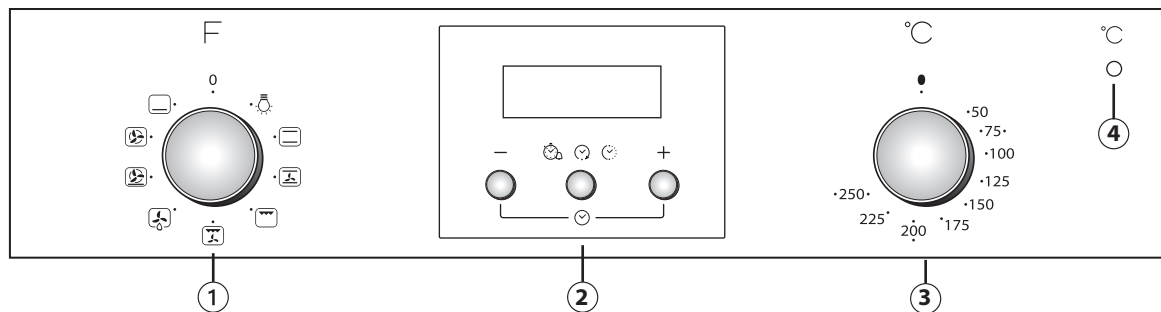
Жировой фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и противни для сбора жира во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от вида, показанного на рисунке.

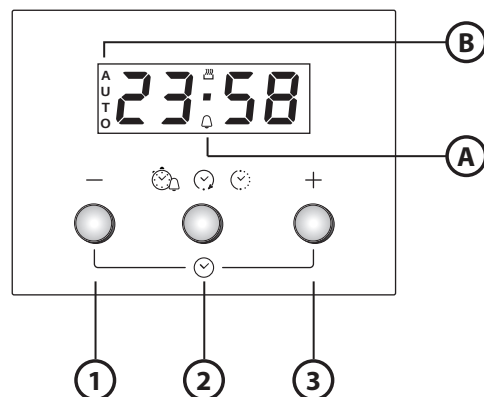
1. Ручка выбора режима приготовления
2. Электронный программатор
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры.

По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



1. Кнопка -: служит для уменьшения значения, выведенного на дисплей
2. Кнопка [timer icon] [clock icon] [alarm icon]: служит для выбора различных параметров:
 - a. Таймер
 - b. Время приготовления
 - c. Задание времени окончания приготовления
3. Кнопка +: служит для увеличения значения, выведенного на дисплей

- A.** Символ [bell icon] указывает на то, что включен режим таймера
- B.** Символ **AUTO** подтверждает выполнение настройки

Первое использование духовки

Установка текущего времени и настройка тональности звукового сигнала

После включения духовки в сеть электропитания на дисплее мигают символы **AUTO** и 0.00. Для установки текущего времени одновременно нажмите кнопки - и +: при этом средняя точка начнет мигать. Установите текущее время, нажимая кнопки + и -. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. Дисплей покажет "top 1". Для выбора нужной тональности нажимайте кнопку -. Выбрав нужную тональность, нажмите среднюю кнопку. Для изменения текущего времени действуйте так, как указано выше.

Установка таймера [bell icon]

Для установки таймер нажмите среднюю кнопку и удерживайте ее нажатой в течение продолжительного времени: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Установите таймер, нажимая кнопку + (максимальное задаваемое время равно 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд начнется обратный отсчет. Дисплей будет при этом показывать текущее время, а символ колокольчика продолжит гореть, показывая, что таймер установлен. Для вывода на дисплей обратного отсчета и его изменения в случае необходимости снова нажмите среднюю кнопку.

Задание времени приготовления

После выбора режима и температуры приготовления с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю кнопку: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Снова нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно высвечиваться **dur** и 0.00 и замигает символ **AUTO**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки + и - (максимальное задаваемое время равно 10 часам). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку на 2 секунды и затем нажмите ее еще раз. По окончании заданного времени символ [bell icon] гаснет, подается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Верните ручки выбора режима и температуры в нулевое положение и нажмите среднюю кнопку на две секунды для окончания приготовления.

Отсрочка времени окончания приготовления

После выбора режима приготовления нажмите среднюю кнопку: на дисплее поочередно будут мигать *End*, время окончания приготовления и символ **AUTO**. Нажмите кнопку + для вывода на дисплей времени окончания приготовления (максимально возможное время отсрочки составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время, символ  погаснет, а символ **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку и затем нажмите ее еще два раза. По окончании обратного отсчета загорится символ  и духовка начнет работу в выбранном режиме приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-й полкой. Выполните предварительный нагрев духовки до нужной температуры. Индикатор термостата гаснет, когда духовка достигла нужной температуры, и в нее можно помещать продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим может также применяться для приготовления на двух уровнях. Рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 2-м уровнем, а при приготовлении на двух полках - 2-м и 4-м уровнями. Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев духовки.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, запеканки из овощей и тостов. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-ю полку. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-ю полку, налив в него около пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (роastбиф, бараньи ножки, цыпленка). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него примерно пол-литра воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Предварительного нагрева духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	КОНВЕКЦИЯ	Используется для одновременного приготовления различных блюд, требующих одинаковой температуры (например, рыбы, овощей, тортов) максимум на двух уровнях. Этот режим позволяет готовить без передачи запахов с одного блюда на другое. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни, предварительно нагрев духовку.
	НАГРЕВ СНИЗУ	Используйте этот режим после окончания приготовления для подрумянивания нижней стороны блюда. Рекомендуется размещать продукты на 1 или 2-м уровне. Этот режим можно также использовать для медленного приготовления, например тушения мяса и овощей; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительного нагрева духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке
						Полка 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке
						Полка 1: форма для выпечки на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	160-175	20-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: решетка
						Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Безе		Да	2	100	110-150	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	100	130-150	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	12-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 1: противень на решетке
						Полка 3: противень для сбора жира / противень для выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 1: Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Полка 3: форма для выпечки на решетке
						Полка 1: форма для выпечки на решетке

Блюдо	Режим	Предваритель- ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина 1 кг		Да	2	200	80-110	Противень или сковорода на решетке
Курица / Кролик / Утка 1 кг		Да	2	200	50-100	Противень или сковорода на решетке
Индейка / Гусь 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Противень или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Противень или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	решетка
Рыба (филе, кусками)		Да	4	200	20-30	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жаркое из говядины "с кровью" 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните мясо по истечении двух третей времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	200	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Противень для сбора жира / для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	175	30-50	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке

Значения времени, приведенные в таблице, даны для режима приготовления с отсрочкой пуска (если таковой имеется). В зависимости от блюда время приготовления может быть более продолжительным.

ПРИМЕЧАНИЕ: Символы режимов приготовления могут слегка отличаться от изображенных на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

Используя режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ, вы можете одновременно вести приготовление на разных полках различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (например, рыбы и овощей). Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовой начинкой) следует использовать режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

Перед тем как помещать тесто в духовку, всегда рекомендуется накрывать его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме примерно на одну треть меньше времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ТВОЯ ВЛАСНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ

Цей посібник з експлуатації, а також сам прилад містять важливу інформацію щодо правил техніки безпеки, яких завжди необхідно дотримуватись.



Це символ небезпеки, який попереджає про можливий ризик як для користувача, так і для інших.

Перед усіма повідомленнями про небезпеку стоятимуть символи небезпеки та терміни:



НЕБЕЗПЕКА

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, спричиняє важкі ушкодження.



УВАГА

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може спричинити важкі ушкодження.

Усі повідомлення, що стосуються техніки безпеки, детально описують потенційну небезпеку, вказують, як зменшити ризик тілесних ушкоджень, спричинених електричним струмом у випадку неправильного користування приладом. Суворо дотримуйтесь таких правил:

- Перед виконанням будь-яких робіт, пов'язаних з монтажем, необхідно від'єднати прилад від електромережі.
- Встановлення приладу та його техобслуговування повинні виконуватись кваліфікованим фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і чинних місцевих норм з техніки безпеки. Не дозволяється ремонтувати прилад і проводити заміну будь-яких його частин, якщо цього спеціально не вимагає посібник з експлуатації.
- Згідно з технічними нормами, заземлення цього приладу є обов'язковим.
- Кабель електроживлення повинен мати довжину, достатню для того, щоб під'єднати прилад, після його остаточного встановлення, до електричної розетки.
- Згідно з правилами з техніки безпеки, прилад слід обладнати багатополосним розмикачем з відстанню між контактами щонайменше 3 мм
- Не використовуйте подвійні розетки, подовжувачі.
- Не тягніть за кабель електроживлення з метою відключення приладу від електроживлення.
- Після встановлення приладу його електричні компоненти не повинні залишатися приступними для користувача.
- Не слід доторкатися до духової шафи вологими частинами тіла та перебувати біля приладу босоніж.
- Ця духові шафа призначена винятково для приготування їжі в домашніх умовах. Заборонено використовувати прилад з будь-якою іншою метою (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки неналежного використання приладу та недотримання перелічених вимог.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами, які внаслідок психічної чи фізичної неповноцінності або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або під керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Під час приготування їжі поверхні приладу можуть дуже нагріватися. Не дозволяйте дітям перебувати близько від приладу та гратись ним.
- Не доторкайтесь до нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу під час або зразу ж після закінчення його роботи у зв'язку з небезпекою опіків. Запобігайте контакту приладу з тканинами або іншими займистими матеріалами аж до його охолодження.
- Після закінчення приготування їжі дверцята духової шафи відкривайте обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару. Коли дверцята духової шафи зачинені, гаряче повітря виходить через отвори, що містяться над панеллю керування. Не закривайте вентиляційні отвори.
- Виймайте посуд та обладнання, користуючись захисними рукавицями та не доторкаючись відкритими частинами тіла до нагрітих поверхонь.
- Не залишайте біля приладу виробів із займистих матеріалів: якщо прилад випадково увімкнеться, це може призвести до спалахування вогню.
- Не готуйте й не розігрівайте їжу у герметично закритому посуді. Внаслідок зростання тиску всередині посуду останній може вибухнути й пошкодити прилад.
- Не користуйтеся посудом, виготовленим із синтетичних матеріалів.
- Надмірно розігріті жири та масла можуть легко загорітись. Будьте завжди дуже уважні під час приготування страв, що містять велику кількість жирів та масел.
- Під час приготування їжі ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Пам'ятайте, що алкогольні напої, використовувані для приготування їжі (наприклад коньяк, ром або вино), при високих температурах випаровуються, а тому існує ризик того, що випари алкогольних напоїв можуть загорітись при контакті з нагрітими електричними компонентами приладу.

Утилізація приладу

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, придатних для повторного використання. Утилізуйте прилад відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади. Перед утилізацією відключіть прилад від електромережі.
- За детальнішою інформацією щодо обслуговування, ремонту та утилізації цього побутового електричного приладу зверніться до місцевих органів влади, комунальної служби або в магазин.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування перевірте духову шафу на наявність пошкоджень, завданих їй під час транспортування, а також те, чи її дверцята зачиняються належним чином. У випадку виникнення будь-яких проблем зверніться до магазину або до центру техобслуговування. Щоб не пошкодити прилад під час його встановлення, пінополіетиленову упаковку зніміть лише під час його встановлення.

ПІДГОТОВКА МІСЦЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поверхні меблів, що прилягають до духової шафи, повинні бути термостійкими (витримувати нагрівання до щонайменше 90°C).
- Виконайте всі столярні роботи, необхідні для вбудування духової шафи, старанно приберіть дерев'яні тріски та тирсу.
- Після встановлення приладу його нижня поверхня не повинна залишатися приступною для користувача.
- Щоб духовка працювала нормально, залиште мінімальну відстань між її верхньою поверхнею та стільницею.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перевірте, щоб напруга і потужність приладу відповідали характеристикам електромережі. Етикетка з технічними характеристиками міститься на передній поверхні приладу (її видно, коли дверцята духової шафи відчинені).

- Необхідно, щоб заміну кабелю електроживлення (тип H05 RR x 1,5 mm²) виконував кваліфікований фахівець. Зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед користуванням:

- Зніміть захисний картон, захисну плівку та наклейки з приладдя.
- Вийміть з духової шафи додаткове приладдя та розігрійте її до 200°, щоб вивітрився запах та дим від ізоляційного матеріалу та захисного мастила.

Під час користування:

- Не ставте важких предметів на дверцята приладу, щоб не пошкодити їх.
- Не спирайтесь на дверцята й не вішайте нічого на ручку.
- Не застеляйте внутрішню частину духової шафи фольгою.
- Не лийте воду на внутрішні поверхні духової шафи, коли вона гаряча; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не тягніть по дну духової шафи каструлі та сковороди, щоб не пошкодити емалевого покриття.
- Перевірте, щоб електричні проводи інших приладів не доторкалися до гарячих поверхонь духової шафи та не були затиснені дверцятами.
- Оберегайте духову шафу від впливу атмосферних агентів.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали повністю підлягають переробці та помічені відповідним знаком переробки (). Не залишайте різні частини упаковки врозкид, а утилізуйте їх відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади.

Відправлення приладу на металобрухт

- Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96 ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання.
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могло б призвести неналежне поводження з цим приладом.
- Символ  на виробі або на документах, що його супроводжують, означає, що прилад не можна переробляти як побутові відходи, його необхідно здати до спеціального пункту прийому та переробки електричного й електронного обладнання.

ЕКОНОМІЯ ЕНЕРГІЇ

- Використовуйте режим попереднього нагрівання духової шафи лише у випадку, якщо це зазначено у порадах з приготування у духовій шафі або у вашому рецепті.
- Користуйтеся емальованим посудом або посудом, вкритим темним лаком, який набагато краще вбирає тепло.
- Вимикайте духовку за 15 хвилин до закінчення приготування страви. Страви, які потребують для готування більше часу, продовжують варитись, навіть коли духовку виключено.

СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

- Цей прилад є відповідним для контакту з харчовими продуктами і відповідає нормам ЕЕС (ЄС) , Постанова 1935/2004; його було розроблено, виготовлено та продано відповідно до вимог з техніки безпеки директиви "Низька напруга" 2006/95/ЄС (яка замінила 73/23/ЄС з подальшими поправками), вимог з техніки безпеки директиви "Електромагнітна сумісність" 2004/108/ЄС.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Духовка не працює:

- Перевірте, чи не було відімкнено подачу електроенергії, зокрема, чи духову шафу підключено до мережі електроживлення.
- Вимкніть духовку та увімкніть знову, щоб перевірити, чи вдалося вирішити проблему.

Дверцята не відчиняються:

- Вимкніть духовку, ввімкніть її знову й перевірте, чи вдалося вирішити проблему.
- **ВАЖЛИВО:** Під час автоматичного чищення дверцята духової шафи повинні бути зачинені. Зачекайте, поки дверцята не відчиняться автоматично (дивіться параграф "Чищення духової шафи з функцією піролізу")

Електронний програматор не працює:

- Якщо на моніторі з'явилася літера з цифрою "F", зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При цьому точно вкажіть цифру, яка супроводжує літеру "F".

ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед тим, як звернутись до центру технічного обслуговування:

1. Спробуйте самотужки вирішити проблему, скориставшись з підказок, які ви знайдете у "Довіднику з пошуку несправностей".
2. Вимкніть прилад та увімкніть його знову, щоб перевірити, чи вирішено проблему.

Якщо вирішити проблему все ж не вдалося, зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

Вкажіть:

- Тип несправності чи проблеми;
- Точну модель духової шафи;
- Номер приладу (номер після слова SERVICE на етикетці з паспортними даними), вказаний на правій внутрішній поверхні варильної шафи (його можна побачити, відчинивши дверцята). Номер приладу вказано також у гарантійному талоні;
- вашу адресу;
- ваш номер телефону.

SERVICE



0000 000 00000

Якщо є потреба у ремонті, будь ласка, звертайтеся до авторизованого **центру технічного обслуговування** (тут вам якісно полагождать прилад, використовуючи запасні частини виробника).

ЧИЩЕННЯ

-  **УВАГА**
- Не користуйтеся паровими очищувачами.
 - Очищайте духову шафу лише тоді, коли вона охолоне.
 - Перед тим як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.

Зовнішні поверхні варильної шафи

ВАЖЛИВО: Не використовувати абразивних чи їдких засобів. Якщо ці речовини все ж таки потрапили на поверхню духової шафи, негайно протріть її ганчіркою, зволоженою водою.

- Очищайте поверхні варильної шафи ганчіркою, зволоженою водою. Якщо поверхні духової шафи дуже забруднені, додайте декілька краплин засобу для миття посуду. Після очищення поверхонь протріть їх сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні

ВАЖЛИВО: Не користуйтеся абразивними мочалками, мочалками з металеві стружки або скребками. З часом вони можуть пошкодити емальовані поверхні та скло у дверцятах.

- Після кожного користування зачекайте, поки духову шафу охолоне й очистіть її, бажано ще теплою, від бруду та залишків їжі (наприклад харчових продуктів з великим вмістом цукру).
- Використовуйте відповідні миючі засоби та детально дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Для чищення скла у дверцятах використовуйте відповідний рідкий миючий засіб. Для того, щоб полегшити чищення дверцят духової шафи, їх можна зняти (див. розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. Розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опустити (лише у деяких моделях), щоб очистити верхню внутрішню поверхню духової шафи.

Н.В.: Під час варіння харчових продуктів, що містять багато води (наприклад піца, зелень тощо), на внутрішній поверхні дверцят та довкола прокладок може утворюватись конденсат. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню поверхню дверцят губкою або ганчіркою.

Додаткове приладдя:

- Додаткове приладдя занурте зразу ж після його використання у мильну воду, користуючись рукавицями, якщо воно гаряче, й помийте.
- Залишки їжі можна легко усунути за допомогою щітки або губки.

Чистення задньої стінки та бокових стінок з каталітичним покриттям (якщо є):

ВАЖЛИВО: Не користуватися абразивними та корозійними очищувачами, грубими щітками, губками та аерозолями, які можуть пошкодити чи зруйнувати каталітичне покриття.

- Увімкніть порожню духову шафу приблизно на 1 год. при температурі 200°C, увімкнувши також вентилятор.
- Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж очистити її від можливих залишків їжі за допомогою губки.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА

- Користуйтеся захисними рукавицями.
- Перш ніж виконувати наступні операції перевірте, чи духова шафа охолола.
- Перед тим, як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.

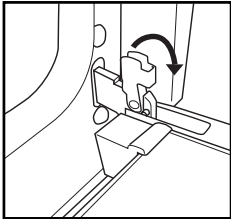
ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА

Щоб зняти дверцята:

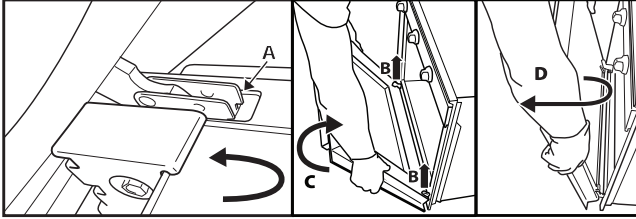
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Трохи підніміть фіксатори та штовхніть їх уперед так, щоб вони вийшли з гнізд (Мал. 1).
3. Повністю зачиніть дверцята (A), трохи підніміть їх (B) та від'єднайте дверцята до тих пір, поки вони повністю не знімуться з петель (D) (Мал. 2)

Щоб встановити дверцята:

1. Вставте шарнір на місце
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Опустіть фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.



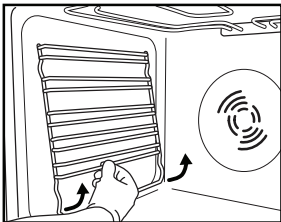
Мал. 1



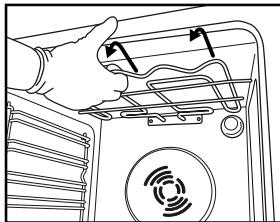
Мал. 2

ЯК ЗНЯТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВНИЙ ЕЛЕМЕНТ

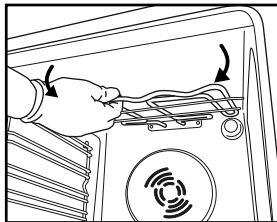
1. Зніміть бічні напрямні (Мал. 3)
2. Трохи потягніть назовні нагрівний елемент (Мал. 4) та опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб встановити нагрівний елемент, трохи підніміть його, злегка підтягуючи на себе, та перевірте, щоб він ліг на бічні підпірки.



Мал. 3



Мал. 4

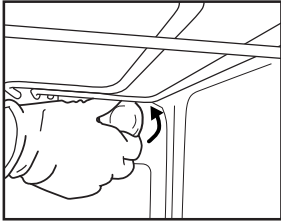


Мал. 5

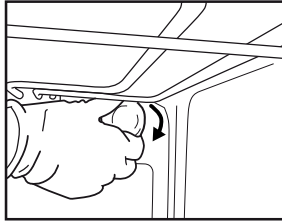
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВІЙ ШАФІ

Щоб замінити лампочку (якщо є)

1. Від'єднайте кабель живлення від електромережі.
2. Відкрутіть скло, за яким встановлена лампочка (Мал. 6), замініть лампочку (див. пояснення щодо типу лампочки) та поставте скло на місце (Мал. 7).
3. Під'єднайте кабель живлення до електромережі.



Мал. 6



Мал. 7

Н.В.:

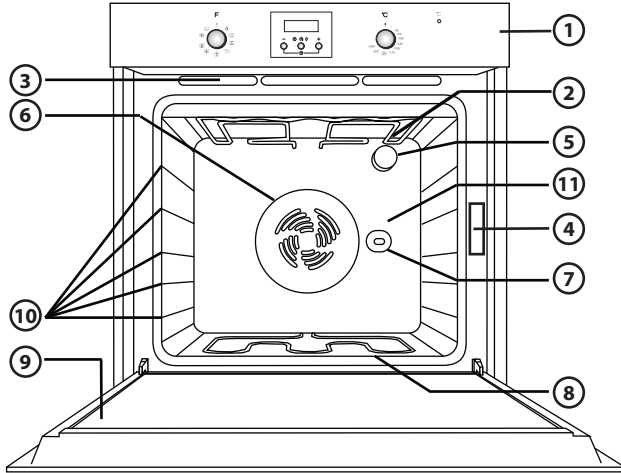
- Використовуйте винятково лампочку розжарювання 25 40Вт/230В типу Е-14, яка витримує температуру до 300 °С.
- Лампочки можна замовити у службі технічного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **Не користуйтеся духовою шафою, поки скло, за яким встановлена лампочка, не буде встановлено правильно.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ДЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. ПАРАГРАФ "ВСТАНОВЛЕННЯ"



Н.В.: Ваш прилад може виглядати трохи інакше, ніж на зображенні.

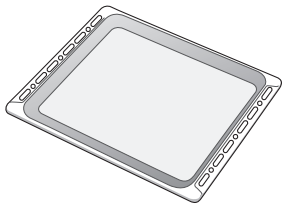
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Н.В.:

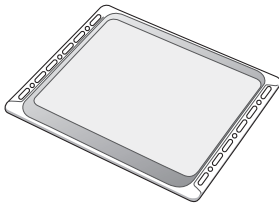
- В кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

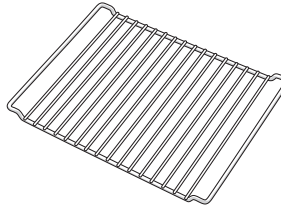
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



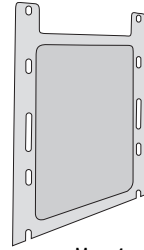
Мал. 1



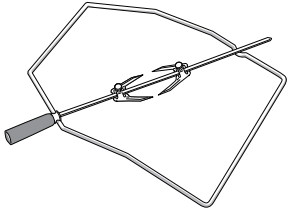
Мал. 2



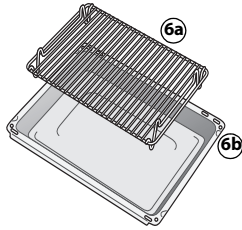
Мал. 3



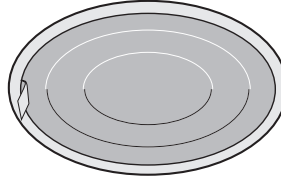
Мал. 4



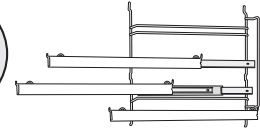
Мал. 5



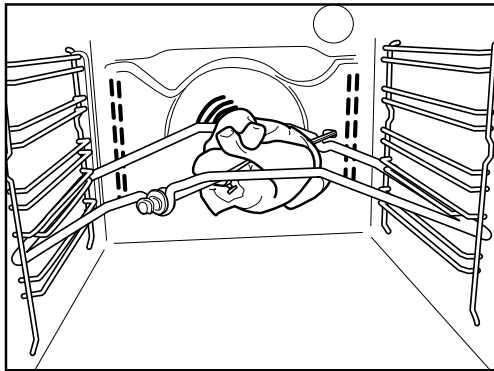
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Піддон (Мал. 1)

Використовується для вловлювання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води в піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

Деко для випічки (Мал. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Мал. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або в якості підставки для каструль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Мал. 5)

Використовуйте рожен, як вказано на Мал. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

Набір для грилю (Мал. 6)

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

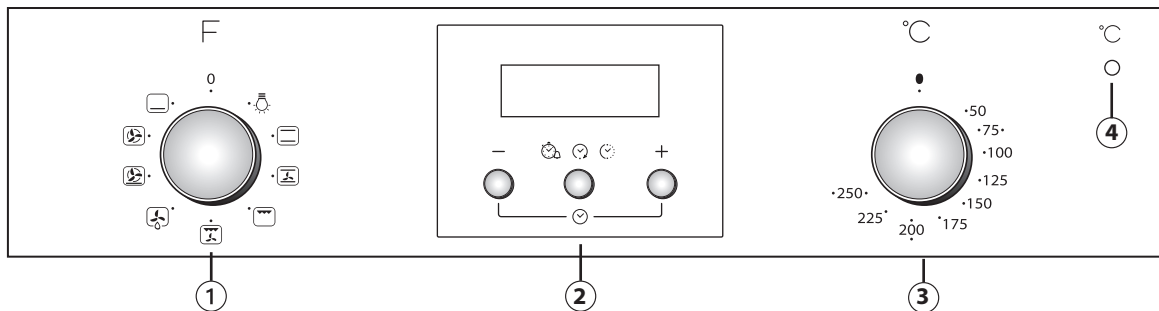
Жировий фільтр (Мал. 7)

Використовуйте **тільки** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині і використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Висувні полиці (Мал. 8)

Вони дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Вони підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Н.В.: Ваш прилад може виглядати трохи не так, як показано на зображенні.

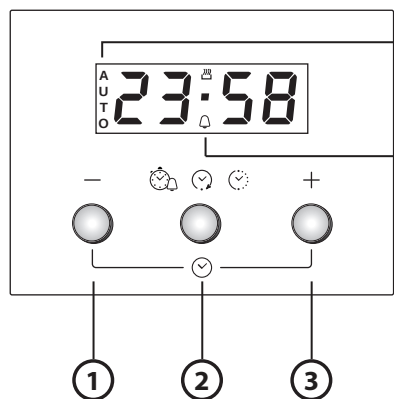
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру.
У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духовна шафа досягне вибраної температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на "0".

КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОННИМ ПРОГРАМАТОРОМ



1. Кнопка - : для зменшення значення, показаного на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних налаштувань:
 - a. Таймер
 - b. Час приготування
 - c. Встановлення часу завершення готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, показаного на дисплеї

- A.** Символ вказує на те, що працює функція таймера
- B.** Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування виконано

Перше застосування духової шафи

Встановлення часу доби і звукового сигналу.

Після під'єднання духової шафи до електромережі на дисплеї блимають **AUTO** і 0.00. Щоб встановити час доби, натисніть одночасно кнопки - і +: центральна крапка блиматиме. Встановіть час доби за допомогою кнопок + та -. Вибравши потрібне значення, натисніть середню кнопку. Дисплей показує "top 1" (сигнал 1). Щоб вибрати потрібний сигнал, натисніть кнопку -. Вибравши потрібний сигнал, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте вищеописані дії.

Встановлення таймера

Щоб установити таймер, натисніть і затримайте середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00 і блиматиме символ дзвінка. Встановіть таймер за допомогою кнопки + (найбільше значення, яке можна запрограмувати, становить 23 години і 59 хвилин). Через кілька секунд розпочнеться зворотний відлік. На дисплеї з'явиться час доби і продовжить горіти символ дзвінка, вказуючи на те, що таймер встановлено. Щоб переглянути зворотний відлік часу і за потреби змінити його, знову натисніть середню кнопку.

Встановлення часу готування

Вибравши режим готування і температуру за допомогою ручок, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00 і блиматиме символ дзвінка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї по черзі з'являтимуться **dur** і 0.00 та блиматиме **AUTO**. Встановіть таймер за допомогою кнопки + та - (найбільше значення, яке можна запрограмувати, становить 10 годин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться час доби і продовжить горіти **AUTO**, що підтверджує налаштування. Щоб переглянути час, що залишився до завершення готування, і за потреби змінити його, натисніть середню кнопку на 2 секунди, а потім натисніть її ще раз. По завершенні встановленого часу символ гасне, лунає звуковий сигнал і на дисплеї блимає **AUTO**. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку. Поверніть ручку вибору функцій і температури на нуль і натисніть середню кнопку на дві секунди, щоб завершити приготування.

Відкладення часу завершення готування

Вибравши час готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї по черзі блиматимуть *End*, час завершення готування і **AUTO**. Натисніть кнопку +, щоб переглянути потрібний час завершення готування (готування можна відкласти максимум на 23 години і 59 хвилин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  згасне і продовжить горіти **AUTO**, що підтверджує налаштування. Щоб переглянути час завершення готування, і за потреби змінити його, натисніть середню кнопку, а потім знову натисніть її двічі. По завершенні зворотнього відліку загориться символ  і духову шафу продовжить працювати з вибраним режимом готування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ		
	OFF	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання внутрішнього освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-у полицю. Прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимикається, коли духову шафу готова і можна ставити в неї продукти.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для більш рівномірного приготування. Готуючи на одній полиці, ставте страви на 2-у полицю, а коли готуєте на двох полицях, то на 2-у і 4-у. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Помістіть страву на 4-у полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-у полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3 -5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Встановіть його на 1/2-й полиці, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для готування різних типів страв, які готуються при однаковій температурі (напр., риба, овочі, торти) одночасно не більш як на двох полицях. Ця функція дозволяє готувати без перенесення запахів з однієї страви на іншу. Готуючи на одній полиці, страву слід ставити на 2-й рівень. Щоб готувати на двох полицях, рекомендується ставити страву на 1- та 3-й рівні, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНІЙ НАГРІВ	Використовуйте цю функцію після завершення готування, щоб підрум'янити страву знизу. Рекомендуємо ставити страву на 1-й/2-й рівень. Ця функція також використовується для повільного готування, наприклад, для тушкування овочів та м'яса; в цьому разі ставте страву на 2-й рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиція (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиція 3: форма для випічки на решітці Полиція 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (чізкейк, струдель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиція 3: форма для випічки на решітці Полиція 1: форма для випічки на решітці
Печиво / тарталетки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиція 3: решітка Полиція 1: піддон/деко для випікання
Тістечка із заварного тіста		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиція 3: деко на решітці Полиція 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиція 3: деко на решітці Полиція 1: піддон/деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиція 1: деко на решітці Полиція 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиція 1: Піддон/деко для випікання на решітці
		Так	1-3	250	10-20	Полиція 3: деко на решітці Полиція 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиція 3: форма для випічки на решітці Полиція 1: форма для випічки на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Воловани / випічка із листового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45-55	Деко на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	175-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	2-5	гриль
Рибне філе / стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен
						Полиця 1: піддон з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Деко (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Кострець ягняти / голені		-	2	200	60-90	Піддон або деко для випікання на стічастій полиці (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Деко на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці

В таблиці вказано час готування з використанням режиму відкладеного запуску (якщо є). Час готування може бути довшим, залежно від страви.

N.B.: символи функцій готування можуть трохи відрізнятися від показаних на зображенні.

N.B.: час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд з пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. При смаженні великих порцій м'яса на дно посуду бажано додавати трохи бульйону, щоб поливати ним м'ясо під час готування для поліпшення смаку. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектиса, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

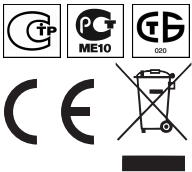
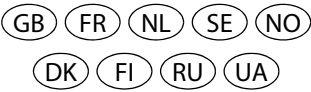
Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

02/2012

5019 610 01313



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

- DE** Installationsanleitung
Achtung! Bevor Sie mit den Installationsarbeiten beginnen, lesen Sie bitte die Anweisungen im Benutzer- und Wartungshandbuch aufmerksam durch.
- GB** Installation instructions
Important! Before carrying out installation, carefully read the instructions given in the use and maintenance manual.
- FR** Instructions pour l'installation
Attention! Avant de commencer l'installation, lire attentivement les indications contenues dans la notice d'instructions et d'entretien.
- NL** Aanwijzingen voor de installatie
Let op! Lees, voordat u begint met de installatie, de aanwijzingen die vermeld zijn in de handleiding voor gebruik en onderhoud zorgvuldig door.
- ES** Instrucciones de instalación
¡Atención! Antes de comenzar la instalación, lea atentamente las indicaciones dadas en el manual de uso y mantenimiento.
- PT** Instruções de instalação
Atenção! Antes de proceder à instalação, leia atentamente as indicações descritas no manual de uso e manutenção.
- IT** Istruzioni installazione
Attenzione! Prima di procedere con l'installazione, leggere attentamente le indicazioni riportate nel manuale d'uso e di manutenzione.
- GR** Οδηγίες εγκατάστασης
Προσοχή! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης.
- SE** Installationsanvisning
Varning! Läs noggrant anvisningarna om installation och underhåll i denna handbok innan apparaten installeras.
- NO** Installasjonsinstruksjoner
Advarsel! Les nøye anvisningene i bruks- og vedlikeholdsmanualen før du begynner med installasjonen.
- DK** Installationsvejledning
Bemærk! Inden installation skal anvisningerne i bruger- og vedligeholdelsesvejledningen læses nøje.
- FI** Asennusohjeet
Huomaa! Lue huolellisesti käyttöohjeen sisältämät asennusohjeet, ennen kuin aloitat laitteen asennusta.
- PL** Instrukcja instalacji
Uwaga! Przed przystąpieniem do instalacji należy uważnie zapoznać się ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi i konserwacji.
- CZ** Pokyny k instalaci
Pozor! Před zahájením instalace si pozorně přečtěte pokyny uvedené v návodu k obsluze a údržbě.
- SK** Pokyny na inštaláciu
Upozornenie! Pred pristúpením k inštalácii si pozorné prečítajte pokyny uvedené v návode na používanie a údržbu.
- HU** Üzembe helyezési utasítások
Figyelem! Az üzembe helyezéssel való továbblépés előtt figyelmesen olvassa el a használati és karbantartási kézikönyvben található utasításokat.
- RU** Инструкции по установке
Внимание! Перед тем как приступить к установке прибора необходимо внимательно ознакомиться с указаниями, приведенными в инструкциях по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- BG** Инструкции за инсталиране
Внимание! Преди да пристъпите към инсталиране, прочетете внимателно указанията, дадени в устройството за използване и поддръжка.
- RO** Instrucțiuni pentru instalare
Atenție! Înainte de a efectua instalarea, citiți cu atenție indicațiile redată în manualul de utilizare și de întreținere.

