

**Eerste-Laatste... steunhoogten**

1. Het bedieningspaneel
2. Ventilator* (niet zichtbaar)
3. Verwarmingselement bovenwarmte (kan worden verlaagd)
4. Ovenlampje
5. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
6. Ventilator
7. Verwarmingselement onderwarmte (niet zichtbaar)
8. Standaardlampjes zijkant
9. Scharnieren ovendeur
10. Ovenkoeldeur

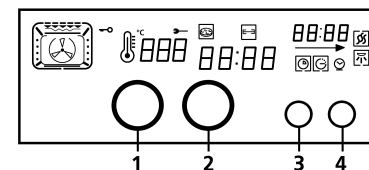
***N.B.:** De ventilator schakelt alleen in wanneer de oven een bepaalde temperatuur heeft bereikt. Nadat de oven is uitgezet, kan de ventilator echter nog een bepaalde tijd blijven draaien, om voor goede koeling te zorgen.

ACCESSOIRES

- Rooster
- Opvangbak
- Bakplaat
- Vetfilter

OVENFUNCTIETABEL

Functie		Functie	Vooraf ingesteld(e) temperatuur/ niveau	Beschrijving van de functie (zie de details in de gebruikshandleiding)
Symbol	Nr.			
-	-	OVEN UIT	-	-
-	-	OVENLAMPJE	-	Het ovenlampje inschakelen.
	2	MLTF (Warm houden)	35°C	Om een constante temperatuur op 35°C of op 60°C te handhaven.
	3	STATISCH	200°C	Om voedsel op één hoogte te bereiden. Voorverwarming.
	4	GEBAK (Statisch + Ventilator)	175°C	Om op twee hoogten voedsel te bereiden, op dezelfde temperatuur.
	5	VENTILATOR	160°C	Om voedsel op meer dan één hoogte te bereiden, op dezelfde temperatuur.
	6	TURBOVENTILATOR	160°C	Voor bereiding van: grote vruchtencakes, gevulde groenten, pastetjes, gevogelte.
	7	GRILL	3	Voor het grillen van kleine stukjes vlees, toast, enz.
	8	TURBOGRILL (Grill + Ventilator)	3	Voor het grillen van grote stukken vlees.
	9	PROGRAMMA	P1	Voor het bakken van pizza, brood, focaccia.
	10	BOOSTER	200°C	Voor het snel voorverwarmen van de oven.



1. Keuzeknop: om de ovenfuncties in te stellen.
2. Knop voor instelling van de klok, de bereidingstijd, de tijd waarop de bereiding moet eindigen, de temperatuur en de stroominstellingen (Functie **P**).
3. Knop voor keuze en bevestiging van de verschillende handelingen (steeds opnieuw indrukken).
4. Knop voor keuze van speciale functies: "**Bruinen**" en "**Warm houden**" .

Push-pushknoppen

- Om dit soort knoppen te gebruiken, moet er in het midden op worden gedrukt.
 - Draai de knop in de gewenste stand.
- Draai de knop na de bereiding terug in de stand "0" en druk hem opnieuw in om de aanvankelijke instelling te herstellen.

DE OVEN AANZETTEN

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, of opnieuw wordt aangesloten na een stroomuitval, verschijnt op het display "STOP".

Om de oven aan te zetten:

- draai **knop 1** met het wijzertje naar boven zoals in afbeelding 1 van het informatieblad van het programmeerapparaat.
- druk **optoets 3** Op het display verschijnt "--:--".

RAADPLEEG HET INFORMATIEBLAD VAN HET PROGRAMMEERAPPARAAT VOOR DE BESCHRIJVING VAN HET GEBRUIK VAN DE OVEN.

BEREIDINGSTABEL VOOR DE GRILLFUNCTIE

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (5 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Niveau voor bruinen	Bereidingstijd (minuten)
Lendestuk	7	X	4	5	35 - 45
Koteletten	7	X	4	5	30 - 40
Worstjes	7	X	4	5	30 - 40
Varkenskarbonade	7	X	4	5	25 - 35
Vis	7	X	4	5	30 - 40
Kippenpoten	7	X	4	5	35 - 40
Kebab	7	X	4	5	30 - 35
Magere varkensribbetjes	7	X	4	5	20 - 35
Halve kip	7	X	3	5	45 - 50
Halve kip	8	-	3	5	45 - 55
Hele kip	8	-	3	5	60 - 70
Braadstuk (varkensvlees, rundvlees)	8	-	3	5	75 - 90
Eend	8	-	2	5	80 - 90
Lamspoot	8	-	3	5	90 - 120
Rosbief	8	-	3	5	90 - 120
Gebakken aardappelen	8	-	3	5	40 - 50
Moten zwaardvis	8	-	3	5	35 - 45

BEREIDINGSTABELLEN

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
VLEES Lamsvlees, geitenvlees, schapenvlees	3	X	2	200	60 - 80
	5	X	2	190	70 - 90
	4	X	2	190	60 - 80
Braadstuk (Lamsvlees, varkensvlees, rundvlees) (1 kg)	3	X	2	200	70 - 90
	5	-	2	190	60 - 80
	4	-	2	190	60 - 80
Kip, konijn, eend	3	X	2	200	70 - 80
	5	-	2	190	60 - 70
	4	-	2	190	70 - 80
Kalkoen (6 kg) + niveau 3 bruinen	3	X	1	200	160 - 180
	5	X	1	190	150 - 180
	4	X	1	190	150 - 180
Gans (2 kg)	3	X	2	200	120 - 130
	5	X	2	190	100 - 120
	4	X	2	190	110 - 120
VIS (HELE) (1-2 kg) Brasem, baars, tonijn, zalm, forel	3	X	2	200	60 - 70
	5	-	2 - 3	190	65 - 75
	4	-	2 - 3	190	60 - 70
VIS (MOTEN) (1 kg) Zwaardvis, tonijn, zalm, kabeljauw	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	3	190	50 - 55
	4	X	2	190	45 - 55

OPMERKING: bij het bereiden van vlees met ventilatie- of statische functies, is het raadzaam ook de bruiningsfunctie te gebruiken (niveau 1 t/m 3).

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
GROENTEN Gevulde paprika's	6	X	2	200	50 - 60
	3	X	2	190	35 - 45
	5	-	2	180	55 - 60
	4	-	2	190	50 - 60
Gevulde tomaten	3	X	2	200	50 - 55
	5	-	2	180	50 - 60
	4	-	2	190	35 - 45
Gebakken aardappelen	3	X	2	200	40 - 50
	5	-	2	190	45 - 50
	4	-	2	190	45 - 50
Rauwe gegratineerde groenten (b.v. venkel, kool, asperges, selderij)	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	3	180	40 - 50
	4	-	2	190	40 - 50

VOEDSEL	Functie	Voorverwarming (10 min.)	Hoogte (vanaf de bodem)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (minuten)
DESSERTS, GEBAK, ENZ. Cakes (biscuitdeeg)	3	X	2	160	30 - 40
	5	-	3	150	35 - 45
	4	-	3	160	30 - 40
Gevulde pasteien (met kaas)	3	-	2	180	90 - 95
	5	-	2	160	70 - 80
	4	-	2	170	90 - 95
Taarten	3	X	2	180	25 - 35
	5	-	3	180	45 - 50
	4	-	2	180	30 - 40
Appelstrudel	3	X	2	200	40 - 45
	5	X	3	200	45 - 50
	4	-	2	180	45 - 50
Koekjes	3	X	2	180	20 - 30
	5	-	1 - 3	160	30 - 40
	4	-	2 - 4	180	25 - 35
Roomsoesjes	3	X	2 - 4	190	25 - 35
	5	X	1 - 3	180	40 - 50
	4	X	2 - 4	190	30 - 40
Pastei	3	X	2	200	50 - 55
	5	X	3	180	55 - 60
	4	X	2	200	40 - 50
Lasagne	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	2	190	45 - 55
	6	-	2	190	45 - 55
Gevulde vruchtentaart b.v. Ananas, perzik	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	2	180	45 - 50
	4	-	2	180	40 - 50
Schuimgebak	3	X	2	90	120 - 150
	5	-	1 - 3	80	150 - 180
	4	-	2 - 4	100	120 - 150
Pasteitjes	3	X	2	200	15 - 25
	5	X	1 - 3	190	25 - 30
	4	X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé	3	X	2	190	30 - 40
	5	-	2	180	55 - 65
	4	X	2	190	40 - 50



Instructions for use

General recommendations

Installation

Electrical connection

Oven accessories

Cleaning the oven and accessories

Troubleshooting guide

After Sales-Service







General recommendations

Before using the appliances

- To make the most of your new appliances read the users instructions carefully and keep them on hand for consultation in the future.
- Remove the cardboard protections and the protective plastic film.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200°C for about an hour to eliminate the smell of protective grease and insulating materials. Keep the window open during this procedure.
The fan may continue to run for the time necessary to ensure sufficient cooling of the components and adjacent kitchen units after the appliances have been switched off.

Protecting the environment

- 1. Packing** 
 - The packaging material is 100% recyclable and it is marked with the recycle symbol .
- 2. Appliances**
 - The appliances are built from recyclable materials. If you decide to scrap the appliances please observe local waste disposal regulations. When you scrap them, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.

Declaration of conformity CE:

- These appliances are designed to come into contact with foodstuffs and they are constructed in compliance with Directive 89/109/EEC.
- They are designed solely for use as domestic cooking appliances. Any other use of the appliances (e.g. for room heating) is considered as improper use and potentially dangerous.
- These appliances are designed, built and sold in compliance with:
 - the safety requirements of "Low Voltage" Directive 73/23/EEC;
 - the protection requirements of EMC Directive 89/336/EEC;
 - the requirements of Directive 93/68/EEC.

General recommendations

- Never stand or sit on the oven open door. Never hang any weight at the handle of the oven door when open.
- Use oven gloves to remove baking trays and accessories when the oven is hot.
- **Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.**
- Do not place inflammable material in the oven - risk of fire if the oven is inadvertently switched on.

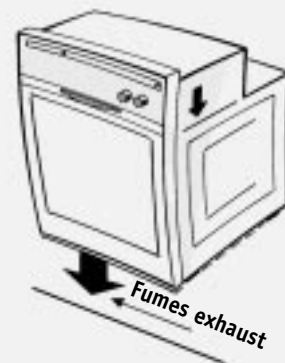
Precautions and general recommendations

- Before any maintenance on the appliances disconnect them from the power supply.
- Keep children away from the oven when it is in use and when its has just been switched off.
- The oven must be repaired or adjusted only by a qualified technician.
- Make sure that the electrical wires of other electrical appliances near the oven do not come into contact with hot parts and do not become entrapped in the oven door.
- During the cooking process, water evaporates from food.

All ovens require this steam and other fumes to be vented from the oven cavity. For reasons of safety and aesthetics, we have determined that an opening at the bottom of the door is the optimum solution.

Consequently, vapour may be seen to be coming from this area on occasions (see picture).

- This is a normal occurrence and the bottom trim can be cleaned after removal of the door as described on "Cleaning the oven and its accessories".
- Heavy weights must not be placed on the open door as this may result in damage to the cavity and hinges. Max weight: 7 kg (15lbs).

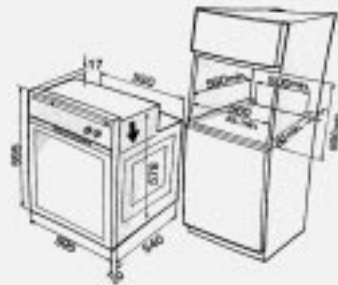


Installation

Technical information for the installer

Oven

- After removing the oven from its packaging, before making the connections place it on the polystyrene foam base to protect it from damage.
- Do not attempt to lift the oven by the handle.
- Lift at the sides as shown in the figure (see arrow).
- Check that the appliance has not been damaged in transit.
- Oven dimensions and kitchen unit dimensions are shown in the figure opposite.
- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (80°C).
- If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.
- Install the oven in the housing, lifting it at the sides, taking care not to trap the wires of the electrical supply cable.
- Install the oven in the housing, lifting it at the sides, taking care not to trap the wires of the electrical supply cable.



Installation

- For correct ventilation, follow the ventilation opening directions shown in the figure (500 x 80 mm min).
- Secure the oven to the kitchen unit with screws **(B)** as shown.
- The oven has also been designed for building-in under a cooktop.

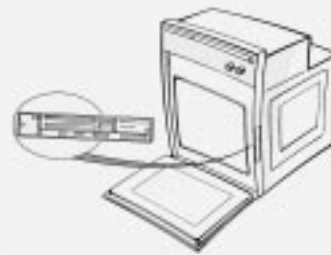
NOTE: To allow for proper ventilation, we recommend that you leave an opening of at least 500x80 mm or an equivalent area in the lower section of the housing.

An additional opening of 5 mm is required between the oven top rim and the cooktop lower rim: this opening must not be closed by strips or housing crosspieces. During oven installation, care must be taken to ensure that the sides are not touching the front edges of the housing or adjacent drawers and doors (see picture).



Electrical connection

- **Warning: Do not connect to the power supply before you have finished connecting the oven.**
- **Make sure the oven is installed and connected to the electricity supply by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in compliance with local regulations.**
- **The installer is responsible for the correct electrical connection of the oven and the observance of the relative safety regulations.**
- **The oven must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.**
- **The oven must be earthed by-law.**
- **Do not use multiple plug adapters or extension leads.**
- **After the oven has been installed, the electrical components must be inaccessible.**
- **Make sure that the voltage shown on the rating plate is the same as the power supply voltage in your home.**
The rating plate is on the front edge of the oven cavity (visible with oven door open).



Oven accessories

Accessories supplied depend on the model
(refer to the **Product Description Sheet** supplied separately)

Drip tray

The drip tray is designed to collect fat and food particles when it is positioned under the grid; it can also be used as a griddle to cook meat, chicken and fish, with or without vegetables.

To avoid spatters of fat and smoke, pour a little water into the drip tray.



Baking tray

For cooking biscuits, meringues and pizzas.



Grid

The grid can be used to grill food or as a support for baking trays, cake tins and other cooking receptacles.

It can be placed in two different ways (or) and on any of the runners in the oven.



Catalytic panels

The catalytic panels have a microporous coating that absorbs fat spatters. We recommend an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food.

1. To clean the oven heat it to 200°C when empty and leave it switched on for about an hour.

2. At the end of the cycle, when the oven is cool, use a moist sponge to remove food residues.

Do not use detergent or cleaners - risk of damaging the catalytic enamel coating.



Spit

Use the spit as indicated in the relevant chapter in the **Product Description Sheet** supplied separately.



Pan Set Kit

The set comprises a grid, a drip tray and one or two tongs. This accessory must be set on the grid and used with the Grill function.



Oven functions

Accessories supplied depend on the model

(refer to the Product Description Sheet supplied separately)

STATIC FUNCTION

This function is used to cook food on the same runner level.

The function allows temperature control; the temperature can be set in the range of **50° C** to **250° C**.

The default setting is **200° C**.

- Preheat the oven until the required temperature is reached and place the food into the oven when all the indicators on the scale °C__ are on.
- When using this function, it is advisable to put the food in the middle of the oven.

GRILL FUNCTION

- This function is ideal to grill small pieces of meat (steaks, sausages) and for making toast.
- The function allows five settings, **1, 2, 3, 4, 5**, each corresponding to an increased heating level of the heating element at the top.
- The default setting is **3**.
- During cooking, the oven door must be kept closed.
- Preheat the oven for 3/5 minutes.
- When cooking meat, to avoid spatters of fat and smoke, pour a little water into the drip tray.
- Turn the food half-way through grilling time.
- When this function is selected the spit (if supplied) is also activated.

"MLTF" FUNCTION (Heat maintenance)

This function keeps one of two temperature levels of temperature (either **35° C** or **60° C**) inside the oven.

- Setting the temperature at **35° C** is particularly useful to raise dough for bread and pizza.
- The default setting is **35° C**.
- For this function it is advisable to use the first shelf level.
- Use the **60° C** temperature setting to keep the food warm once it is cooked.

FAN FUNCTION

This function is especially useful for simultaneously cooking different foods at more than one shelf level (for example: fish, vegetables, pasta).

This function allows temperature control; the temperature can be set in the range **50° C** to **250° C**.

The default setting is **160° C**.

- If possible choose dishes that require the same cooking temperature.
- It is not necessary to preheat the oven.
- If the dishes in the oven have different cooking times, remove completed dishes and leave remaining foods until cooked.

PASTRY FUNCTION (Static + Fan)

This function is useful when cooking at two levels and when baking cakes. The function allows temperature control; the temperature can be set in the range of **50° C** to **250° C**.

The default setting is **175° C**.

- It is not necessary to preheat the oven.
- Switch the position of the dishes inside the oven during cooking time.
- If the dishes in the oven have different cooking times, remove completed dishes and leave remaining foods until cooked.

TURBOGRILL FUNCTION (Grill + Fan)

This function is ideal to cook large chunks of meat (i.e. roast beef, roasts).

The function allows five settings, **1, 2, 3, 4, 5**, each corresponding to an increasing heating level of the heating element at the top. The default setting is **3**.

- Keep the oven door closed while cooking.
- Lay the meat onto the grid and position the drip tray on the first shelf level. To avoid spatters of fat and smoke, pour a little water into the drip tray.
- Turn over the meat half-way through cooking time.

Oven functions

TURBOFAN FUNCTION

This function is useful when cooking at two runner levels; the temperature can be set in the range of **50°C** to **250°C**.

The default setting is **160°C**.

This function is ideal for:

- Large fruitcakes
- Timbales
- Stuffed vegetables
- Poultry (weighing more than 3 kg)

It is not necessary to preheat the oven.

PROGRAMME FUNCTION

This function is useful to bake pizzas, bread and focaccia. The function provides **3** cooking programs (**P1, P2, P3**) with preset initial temperatures that can be adjusted by the user.

The maximum temperature values that can be adjusted by the user are: **240°C** for **P1**, **200°C** for **P2** and **190°C** for **P3** in order to obtain uniform cooking results.

Each program corresponds to a recipe for the preparation of the dish you want.

Programme **P1** allows rapid preheating with an initial temperature of **300°C** and a cooking temperature of **240°C**.

To improve energy saving and avoid wasting electricity, there is no preheating if the oven is already warm, and the cooking temperature is set automatically (**240°C**).

For programmes **P2** and **P3** the initial temperature is always **220°C**.

BOOSTER FUNCTION

This function allows fast preheating of the oven.

The function allows temperature control; the temperature can be set in the range of **50°C** to **250°C**.

The default setting is **200°C**. As the temperature in the oven increases, the indicators -----°C light up in sequence.

When the selected temperature is reached, an acoustic signal is emitted and the oven switches automatically to Static Function.

This function is ideal when cooking meat, fish and poultry.

Cleaning the oven and accessories

- When you finish cooking wait for the oven to cool and then clean it to prevent the build-up of baked-on residues.
- If the food residues are baked on, use a specific oven cleaner and follow the manufacturer's instructions.
- Clean the exterior of the oven with a sponge and warm water.
- **Do not use abrasive cleaners or pan scourers.**
- Use a liquid detergent to clean the oven door window.
- Wash the accessories in a dishwasher or in the sink, using an oven cleaner.
- After the oven has been in prolonged use and when cooking on different levels (especially food with high water contents such as pizzas, stuffed vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and of the door seal. When the oven is cool, dry any condensation with a cloth or a sponge.

Additional information for appliances which have an aluminium front:

The material has a sensitive surface. In order to avoid scratches, only use a soft sponge and liquid cleaner to clean the front of the appliance.

Removing the oven door (for cleaning)

1. Open the oven door.
2. Press hinge catches (A) forwards.
3. Lift the catches until they engage and then remove the door.

4. **Warning: While you are cleaning the oven, ensure you do not disengage the hinge retainer catches.**

5. Refit the oven door by following the above steps in reverse order.

Dropping the grill element to clean the oven roof (depending on model)

- Do not attempt to clean the oven until it is cool.

 1. To clean the oven roof, pull out the grill element and lower it as far as it will go.
 2. Clean the oven roof and then return the grill element to its original position.

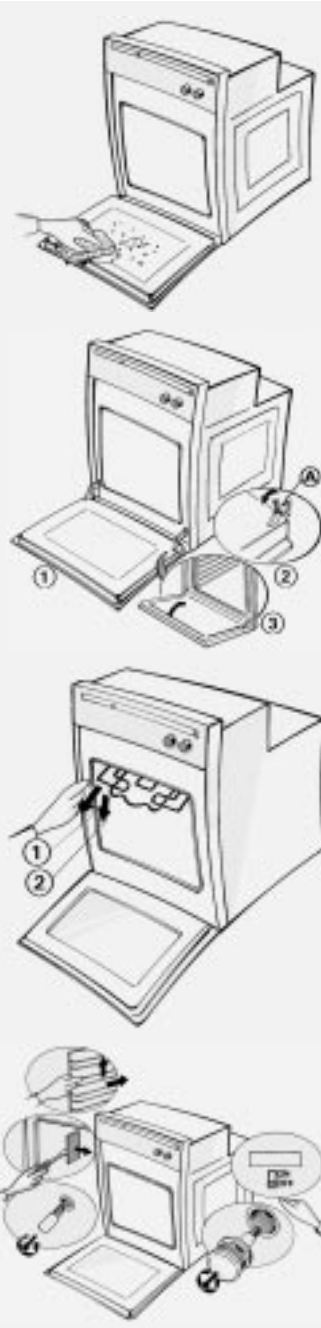
Changing the oven lamp

1. Disconnect the oven from the electrical supply.
2. Unscrew the lamp cover.
3. Change the lamp (see N.B.).
4. Refit the lamp cover.
5. Reconnect the electrical supply.

Changing the lateral lamp (depending on model)

1. Disconnect the oven from the electrical supply.
2. Remove the left hand side grid.
3. Use a screwdriver to prize off the lamp cover.
4. Change the lamp (see N.B.).
5. Reposition the lamp cover and press it against the oven wall until it clicks into place.
6. Refit the side grid.
7. Reconnect the power supply.

N.B: Use exclusively 25 W 230 V lamps, type E-14, T300°C, available from After-Sales Service.



Troubleshooting guide

Oven not working

- Switch the oven off and then on again to see if the problem persists.
- Check for the presence of mains electrical power.
- Check that the oven selector is not on position "0".
- If the electronic display presents the message "STOP", press the button 2 to reset the oven and then set the clock (see the PROGRAMMER DESCRIPTION SHEET supplied separately).
- If the electronic display shows the message "Fxx", contact the After-Sales Service, quoting the error code displayed.

After Sales-Service

Before contacting After-Sales Service:

1. Try to solve the problem (see "Troubleshooting guide").
2. Turn off the appliance and restart it to see if the fault is repeated.

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

Please give:

- the nature of the problem,
- the exact type and model,
- the service number
- (number after the word Service on the rating plate), located under the cooktop or on the Product Description Sheet or, finally, 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 complete address (including postal code) and phone number.

If any repairs are required, please contact an **authorised AFTER SALES SERVICE** as indicated in the warranty.

In the unlikely event that an operation or repair is carried out by an **unauthorised technician**, always request a certification of the job carried out and insist on the use of **original spare parts**.

Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

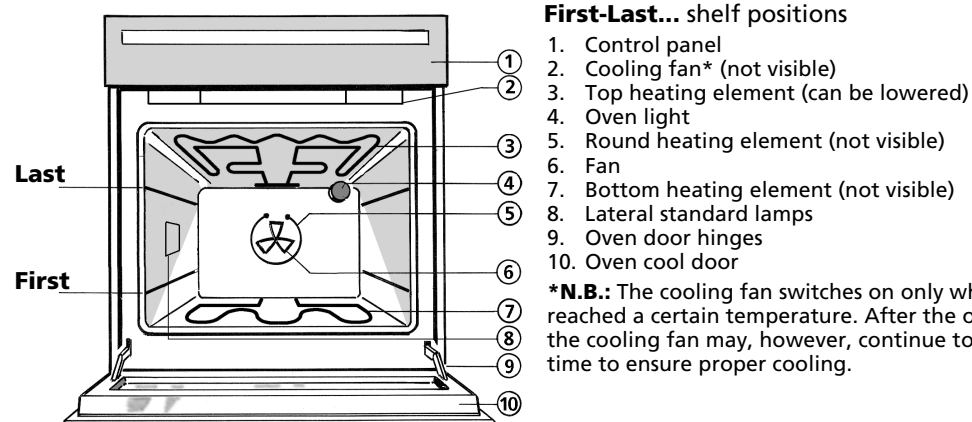
SERVICE 0000 000 00000



BLZH 5500

DE BE NL

PRODUCT DESCRIPTION SHEET



First-Last... shelf positions

1. Control panel
2. Cooling fan* (not visible)
3. Top heating element (can be lowered)
4. Oven light
5. Round heating element (not visible)
6. Fan
7. Bottom heating element (not visible)
8. Lateral standard lamps
9. Oven door hinges
10. Oven cool door

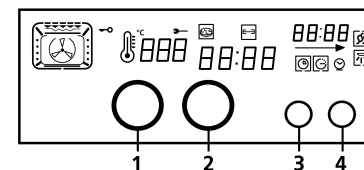
***N.B.:** The cooling fan switches on only when the oven has reached a certain temperature. After the oven switches off, the cooling fan may, however, continue to run for a certain time to ensure proper cooling.

ACCESSORIES

- Grid
- Drip tray
- Baking tray
- Grease filter

OVEN FUNCTIONS TABLE

Function		Function	Preset temperature/level	Function description (see details in the user's manual)
Symbol	Nr.			
-	-	OVEN OFF	-	-
-	-	OVEN LIGHT	-	To switch on the oven light.
	2	MLTF (Heat Maintenance)	35C	To keep a constant temperature, either 35°C or 60°C.
	3	STATIC	200C	To cook food at one shelf level. Preheating.
	4	PASTRY (Static + Fan)	175C	To cook on two shelf levels, at the same temperature.
	5	FAN	160C	To cook on more than one shelf level, at the same temperature.
	6	TURBOFAN	160C	To cook: large fruitcakes, stuffed vegetables, timbales, poultry.
	7	GRILL	3	To grill small pieces of meat, toast, etc.
	8	TURBOGRILL (Grill + Fan)	3	To grill large pieces of meat.
	9	PROGRAMME	P1	To bake pizza, bread, focaccia.
	10	BOOSTER	200C	For fast preheating of the oven.



1. Selector knob: to choose the oven functions.
2. Knob to set time of day, cooking time, the time at which cooking should terminate, the temperatures and the power levels (Function **P**).
3. Button to select and confirm the different operations (operate by single presses only).
4. Button to select special functions: "**Browning**" and "**Heat Maintenance**" .

Push-push knobs

- To use this type of knob, press it in the middle.
 - Turn the knob to the desired position.
- Once cooking is over, turn the knob back to the position marked by "0" and press it again to restore it to its initial setting.

STARTING THE OVEN

When the oven is connected to the power supply for the first time, or re-connected after a power failure, the display shows "SETP".

To start the oven:

- turn **knob 1** with index at the top as in fig. 1 of programmer sheet.
- press **button 3** The display shows "--:--".

FOR A DESCRIPTION ON HOW TO USE THE OVEN, PLEASE REFER TO THE PROGRAMMER DESCRIPTION SHEET.

COOKING TABLE FOR GRILL FUNCTION

FOOD	Function	Preheating (5 minutes)	Level (from the bottom)	Browning level	Cooking time (minutes)
Sirloin steaks	7	X	4	5	35 - 45
Cutlets	7	X	4	5	30 - 40
Sausages	7	X	4	5	30 - 40
Pork chops	7	X	4	5	25 - 35
Fish	7	X	4	5	30 - 40
Chicken legs	7	X	4	5	35 - 40
Kebabs	7	X	4	5	30 - 35
Spare ribs	7	X	4	5	20 - 35
Chicken halves	7	X	3	5	45 - 50
Chicken halves	8	-	3	5	45 - 55
Whole chicken	8	-	3	5	60 - 70
Roast (pork, beef)	8	-	3	5	75 - 90
Duck	8	-	2	5	80 - 90
Leg of lamb	8	-	3	5	90 - 120
Roast beef	8	-	3	5	90 - 120
Baked potatoes	8	-	3	5	40 - 50
Swordfish cutlets	8	-	3	5	35 - 45

FOOD COOKING TABLES

FOOD	Function	Preheating (10 minutes)	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
MEAT Lamb, Kid, Mutton	3	X	2	200	60 - 80
	5	X	2	190	70 - 90
	4	X	2	190	60 - 80
Roast (Veal, Pork, Beef) (kg. 1)	3	X	2	200	70 - 90
	5	-	2	190	60 - 80
	4	-	2	190	60 - 80
Chicken, Rabbit, Duck	3	X	2	200	70 - 80
	5	-	2	190	60 - 70
	4	-	2	190	70 - 80
Turkey (kg. 6) + level. 3 browning	3	X	1	200	160 - 180
	5	X	1	190	150 - 180
	4	X	1	190	150 - 180
Goose (2 Kg)	3	X	2	200	120 - 130
	5	X	2	190	100 - 120
	4	X	2	190	110 - 120
FISH (WHOLE) (1-2 kg) Gilt-head, Bass, Tuna, Salmon, Trout	3	X	2	200	60 - 70
	5	-	2 - 3	190	65 - 75
	4	-	2 - 3	190	60 - 70
FISH (CUTLETS) (1 kg.) Sword Fish, Tuna, Salmon, Cod	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	3	190	50 - 55
	4	X	2	190	45 - 55

NOTE: When cooking meat using fan-assisted and static functions, it is also advisable to use the Browning function (level 1 to 3).

FOOD	Function	Preheating (10 minutes)	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
VEGETABLES Stuffed peppers	6	X	2	200	50 - 60
	3	X	2	190	35 - 45
	5	-	2	180	55 - 60
	4	-	2	190	50 - 60
Stuffed tomatoes	3	X	2	200	50 - 55
	5	-	2	180	50 - 60
	4	-	2	190	35 - 45
Baked potatoes	3	X	2	200	40 - 50
	5	-	2	190	45 - 50
	4	-	2	190	45 - 50
Raw vegetables au gratin (e.g. Fennel, Cabbage, Asparagus, Celery)	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	3	180	40 - 50
	4	-	2	190	40 - 50

FOOD	Function	Preheating (10 minutes)	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
SWEETS, PASTRIES, ETC. Raising cakes (sponges)	3	X	2	160	30 - 40
	5	-	3	150	35 - 45
	4	-	3	160	30 - 40
Filled pies (with cheese)	3	-	2	180	90 - 95
	5	-	2	160	70 - 80
	4	-	2	170	90 - 95
Tarts	3	X	2	180	25 - 35
	5	-	3	180	45 - 50
	4	-	2	180	30 - 40
Apple strudel	3	X	2	200	40 - 45
	5	X	3	200	45 - 50
	4	-	2	180	45 - 50
Biscuits	3	X	2	180	20 - 30
	5	-	1 - 3	160	30 - 40
	4	-	2 - 4	180	25 - 35
Cream puffs	3	X	2 - 4	190	25 - 35
	5	X	1 - 3	180	40 - 50
	4	X	2 - 4	190	30 - 40
Savoury Pies	3	X	2	200	50 - 55
	5	X	3	180	55 - 60
	4	X	2	200	40 - 50
Lasagne	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	2	190	45 - 55
	6	-	2	190	45 - 55
Filled fruit pies e.g. Pineapple, Peach	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	2	180	45 - 50
	4	-	2	180	40 - 50
Meringues	3	X	2	90	120 - 150
	5	-	1 - 3	80	150 - 180
	4	-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vents	3	X	2	200	15 - 25
	5	X	1 - 3	190	25 - 30
	4	X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflés	3	X	2	190	30 - 40
	5	-	2	180	55 - 65
	4	X	2	190	40 - 50



Gebrauchsanweisung

Vor der ersten Benutzung

Installation

Elektrischer Anschluss

Hinweise zur Energieeinsparung

Backofenzubehör

Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

Störung-was tun?


Kundendienst

Vor der ersten Benutzung

- Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, heizen Sie das Gerät auf 200°C auf und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten der Geräte so lange in Betrieb bleiben, bis die einzelnen Bauteile und die Möbel ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise zum Umweltschutz

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

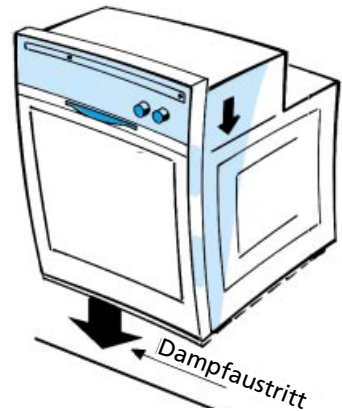
2. Elektrohaushaltsgeräte

- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recycelbaren Materialien hergestellt. Bei Verschrottung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Bitte das Gerät unbrauchbar machen: Dazu das Stromkabel durchschneiden.

Hinweise und allgemeine Ratschläge

- Vor Wartungsarbeiten an den Geräten ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs der Geräte Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch eine Fachkraft vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Tür des heißen Herdes eingeklemmt werden.
- Während des Garvorgangs verdampft das in den Speisen enthaltene Wasser. In allen Backöfen ist es erforderlich, diesen Dampf und sonstigen Rauch aus

dem Ofen ausströmen zu lassen. Aus sicherheitstechnischen und ästhetischen Gründen erwies sich eine Öffnung im unteren Teil der Backofentür als die ideale Lösung. Aus diesem Ofenbereich kann daher von Zeit zu Zeit Dampf ausströmen (siehe Abbildung).



Es handelt sich um einen ganz normalen Vorgang, der untere Rand kann durch Ausbau der Tür wie auf Seite 12 beschrieben gereinigt werden.

- Keine schweren Gewichte auf der Tür abstellen, um Beschädigungen der Türvertiefung und der Scharniere zu vermeiden. Höchstgewicht: 7 kg.



Vor der ersten Benutzung

Backofen

- Niemals auf der offenstehenden Ofentür stehen oder sitzen. Niemals etwas Schweres an den Türgriff der offenstehenden Ofentür hängen.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.

Konformitätserklärung CE

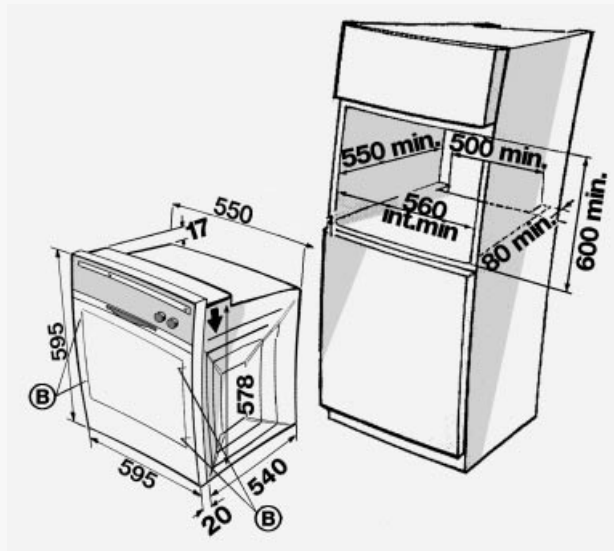
- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EWG-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Dieses Gerät wurde geplant, gebaut und vermarktet gemäß:
 - den Sicherheitsvorschriften der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
 - den Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie "EMV" 89/336;
 - den Vorschriften der EWG-Richtlinie 93/68.
- Dieses Gerät gehört zur Schutzklasse "Y" gegen Brandgefahr.

Installation

Technische Informationen für den Installateur

Backofen

- Den Backofen nach Öffnen der Verpackung auf der Polystyrol-Unterlage stehen lassen und zuerst den elektrischen Anschluss durchführen. Wenn der Backofen direkt auf den Fußboden gestellt wird, kann die Leiste unterhalb der Backofentür beschädigt werden.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben, sondern die beigefügten Traggriffe gemäß Abbildung (A) benutzen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Die Abmessungen des Backofens und die Einbaumaße können nebenstehender Skizze entnommen werden.
- Die an den Backofen angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (80°C).

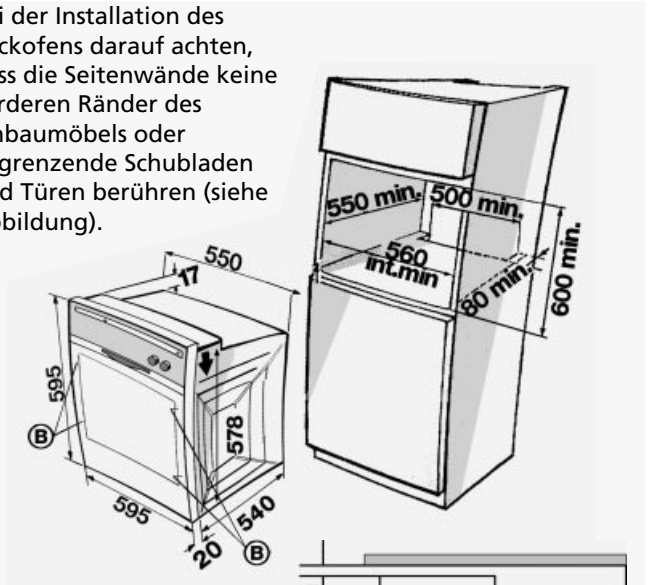


- Sind Kunststofflamine oder Kleber nicht ausreichend widerstandsfähig gegen Hitze, können Verformungen, Blasen oder Ablösungen der Oberfläche auftreten.



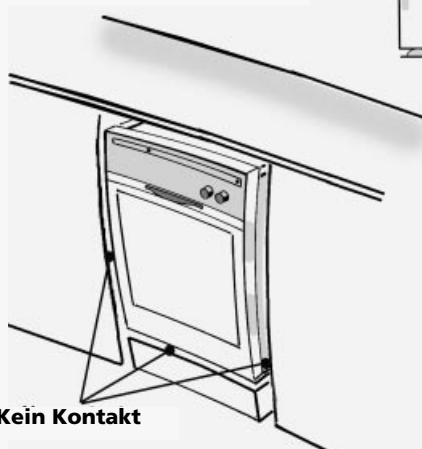
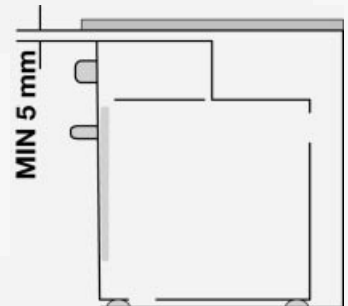
Installation

- Um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, berücksichtigen Sie bitte die in der Abbildung angegebenen Belüftungsöffnungen im Nischenboden (mindestens 500 x 80 mm).
 - Den Backofen wie in nebenstehender Abbildung gezeigt mit den beigefügten Schrauben (B) am Möbelkörper befestigen.
 - Der Backofen kann auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.
- Bei der Installation des Backofens darauf achten, dass die Seitenwände keine vorderen Ränder des Einbaumöbels oder angrenzende Schubladen und Türen berühren (siehe Abbildung).



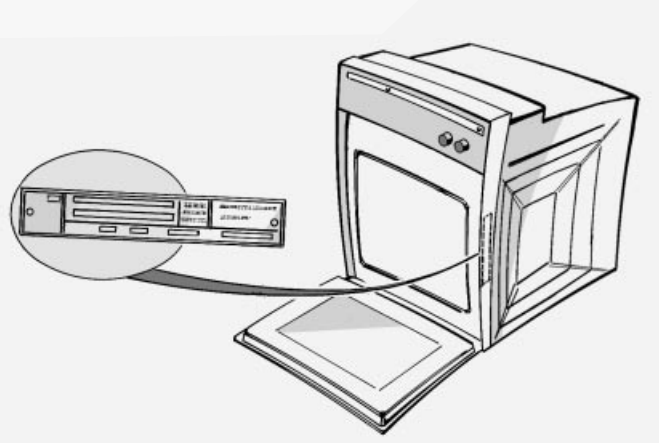
HINWEIS: Es ist jedoch auch in diesem Fall auf eine ausreichende Belüftung des Geräts zu achten (siehe nebenstehende Skizze; mindestens 500 x 80 mm im Nischenboden).

- Zwischen der Oberseite des Backofens und der Unterseite der Arbeitsplatte muss ein Spalt von mindestens 5 mm als Belüftungsöffnung freibleiben. Dieser Spalt darf auf keinen Fall durch Zier- oder Verstärkungsleisten verschlossen werden.



Elektrischer Anschluss

- **Achtung:** Spannungsversorgung erst nach vollständigem Anschluss des Ofens einschalten.
- Der elektrische Anschluss muß unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluss und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
- Bei der Installation muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.
- Die Erdung des Backofens ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).





Backofenzubehör

Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (siehe Produktbeschreibung).

Fettpfanne

Dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird, oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch,

Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettpfanne geben.



Backblech

Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.



Rost

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern.

Der Einschub ist auf zwei Arten (↘ oder ↙) und auf jeder Ebene möglich.



Selbstreinigende katalytische Seitenwände

Diese Seitenwände sind mit einer feinporigen Spezialemaille überzogen. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung durchzuführen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Gerät auf 200°C aufheizen und ohne Inhalt etwa eine

Stunde eingeschaltet lassen.

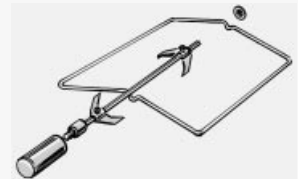
2. Falls erforderlich, am Ende des Reinigungsvorgangs Speisereste mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



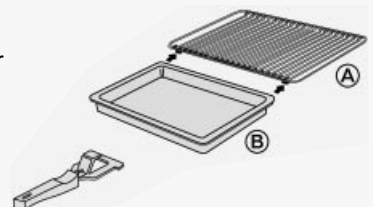
Drehspieß

Für den Gebrauch siehe separate "Produktangaben".



Grill-Set

Bestehend aus einem Rost einer Fettpfanne und 1 oder 2 Greifern dieses Zubehörs wird am Backofenrost angebracht und als Grill verwendet.



Backofenfunktionen

Die Backofenfunktionen sind je nach Modell unterschiedlich (siehe Produktbeschreibung).

OBER- UND UNTERHITZE

Wählen Sie diese Funktion für alle Garvorgänge, die nur auf einer Ebene erfolgen.

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200°C**.

- Heizen Sie den Backofen auf der gewünschten Temperaturstufe vor und schieben Sie das Gericht in den Backofen, sobald alle Anzeigen der Temperaturskala **°C__** aufleuchten.
- Bei Wahl dieser Betriebsart empfiehlt es sich, das Gericht in der Mitte des Backofens einzuschieben.

GRILL

Diese Funktion ist ideal zum Grillen kleiner Fleischstücke (Steaks, Würstchen) und zum Rösten von Brot. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**).

Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- Während des Grillens muss die Tür geschlossen werden.
- Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten vor.
- Beim Grillen von Fleisch, zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Grillzeit.

Bei dieser Funktion wird gleichzeitig der Drehspieß in Betrieb gesetzt (bei Modellen, in denen dieser vorgesehen ist).

"MLTF"

(Warmhaltefunktion)

Diese Funktion ermöglicht den konstanten und präzisen Einsatz von zwei Temperaturstufen (**35°C** oder **60°C**) im Backofeninnern.

HINWEIS: Bei einigen

Modellen wird bei dieser Funktion die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

- Die Temperatur von **35°C** eignet sich insbesondere für das Aufgehen von Pizza- und Brotteig.
- Die werkseitige Voreinstellung der Temperatur beträgt **35°C**. Für diese Betriebsart vorzugsweise die erste Einschubebene verwenden.
- Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur von **60°C** empfiehlt sich für das Warmhalten von Speisen am Ende des Garvorgangs.

GEBLÄSE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie auf mehreren Ebenen garen möchten (z. B.: Fisch, Gemüse, Nudelgerichte).

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160°C**.

- Wählen Sie stets Speisen, die dieselbe Gartemperatur benötigen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

BACKWAREN (Ober-Unterhitze + Gebläse)

Diese Funktion ist für den Betrieb auf zwei unterschiedlichen Einschubebenen und besonders für Backwaren geeignet.

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **175°C**.

- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Die Position der Speisen während des Backvorgangs vertauschen.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.



Backofenfunktionen

TURBOGRILL (Grill + Gebläse)

Diese Funktion ist besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef, Braten) geeignet. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**). Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe 3 voreingestellt.

- **Während des Betriebs die Backofentür geschlossen halten.**
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne in der ersten Einschubebene ein. Zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Garzeit.

GEBLÄSE + UNTERHITZE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Garen auf zwei Einschubebenen. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160°C**.

Diese Funktion ist ideal für:

- hohe Obsttorten
- Aufläufe
- gefülltes Gemüse
- Geflügel (Gewicht über 3 kg)

Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.

PROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot. Sie verfügt über **3** unterschiedliche Programme (**P1, P2, P3**) mit voreingestellten und vom Benutzer veränderbaren Temperaturen. Die einstellbaren Temperaturen sind wie folgt begrenzt, um ein gutes Backergebnis zu gewährleisten: **240°C** für **P1**, **200°C** für **P2** und **190°C** für **P3**. Zu jedem Programm gehört außerdem ein Rezept für die Zubereitung der gewünschten Speise. Das Programm **P1** eignet sich zum schnellen Vorheizen des Backofens mit einer Anfangstemperatur von **300°C** und einer Gartemperatur von **240°C**.

Zur Reduzierung des Stromverbrauchs entfällt die Vorheizfunktion bei einem bereits warmen Ofen und die Temperatur wird automatisch auf **240°C** eingestellt. Die Programme **P2** und **P3** haben beide eine Anfangstemperatur von **220°C**.

SCHNELLAUFHEIZUNG

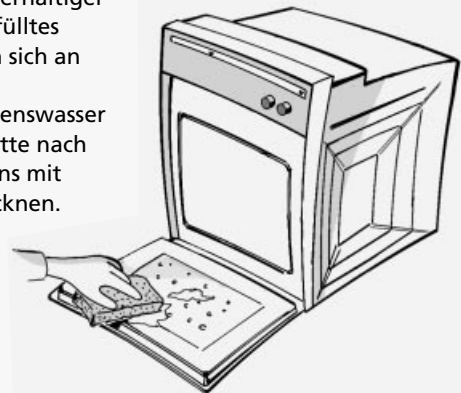
Diese Funktion ermöglicht ein rasches Vorheizen des Backofens. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200°C**. Während des Heizvorgangs leuchten die Anzeigen **----°C** nacheinander auf. Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch auf die Betriebsart Ober- und Unterhitze um. Diese Funktion ist bevorzugt zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel zu verwenden.

Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen handelsübliche Spezialreinigungsmittel verwenden. Die Herstellerangaben sind genau zu befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden.**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen stark wasserhaltiger Speisen (Pizza, gefülltes Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen. Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch abtrocknen.

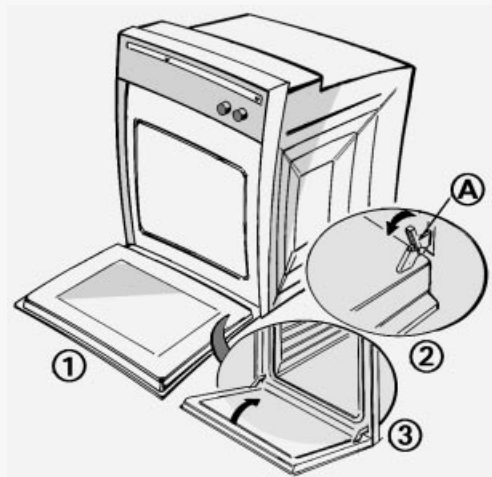
Zusatzhinweis für Geräte mit Aluminium-Front:

Das Material hat eine empfindliche Oberfläche. Um Kratzer zu vermeiden, benützen Sie zur Reinigung der Gerätefront bitte nur einen weichen Schwamm und Flüssigreiniger.



Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Klappen Sie die Hebel (A) an den Scharnieren nach vorne.
3. Heben Sie die Hebel an, bis sie einrasten, und nehmen Sie anschließend die Ofentür ab.
4. Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.
5. Setzen Sie die Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

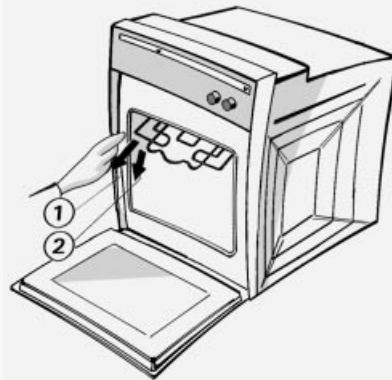




Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (wenn vorhanden)

- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.
1. Zur Reinigung der Backofendecke das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
 2. Den Backofen reinigen und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.

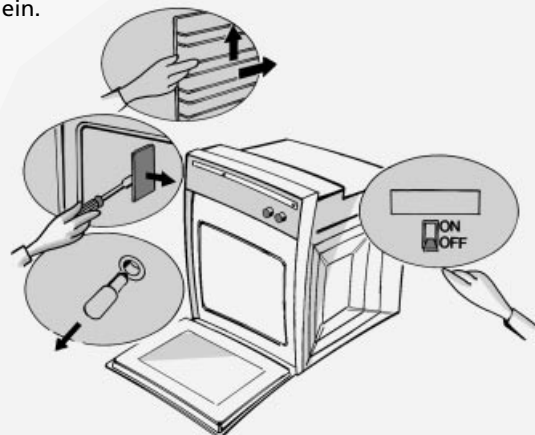


Auswechseln der seitlichen Glühbirne (Hinten oben rechts)

1. Schalten Sie Spannungsversorgung des Geräts ab.
2. Nehmen Sie das Einhängegitter seitlich links ab.
3. Setzen Sie einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung an und nehmen Sie diese ab.
4. Entnehmen Sie die Glühbirne (s. Hinweis) aus ihrer Keramikhalterung. Setzen Sie mit Hilfe von Kunststoffhandschuhen entweder eine neue Glühbirne oder die mit Alkohol gereinigte alte ein.

5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie, bis sie einrastet.
6. Bringen Sie das seitliche Einhängegitter wieder an.
7. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts wieder ein.

Hinweis: Nur Glühbirnen mit 25 W, 230 V Typ E14, T300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.



Störung-Was tun?

Der Backofen heizt nicht auf

- Schalten Sie das Gerät aus- und wieder ein, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen-Wahlschalter nicht auf "0" steht.
- Zeigt das Display "STOP" an, drücken Sie die Taste **2**, um den Backofen zurückzustellen und geben Sie die Uhrzeit ein (s. BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS).
- Zeigt das Display "Fxx", wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie den angezeigten Fehlercode mit.

Kundendienst

• Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. "Störung-Was tun?").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung.
- Gerät und Modellnummer.
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem

SERVICE 0000 000 00000



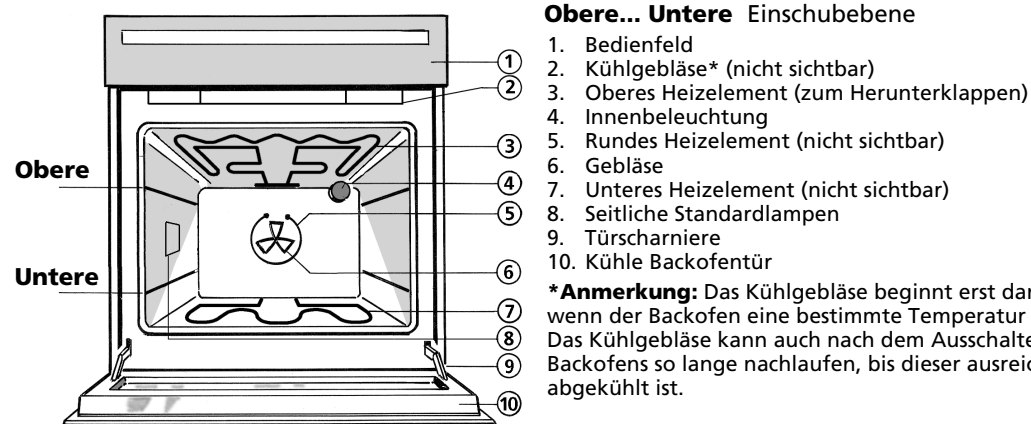
Typenschild auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung; beim Backofen rechts im Innenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummern finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.

BLZH 5500

PRODUKTANGABEN

DE



Obere... Untere Einschubebene

1. Bedienfeld
2. Kühlgebläse* (nicht sichtbar)
3. Oberes Heizelement (zum Herunterklappen)
4. Innenbeleuchtung
5. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
6. Gebläse
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
8. Seitliche Standardlampen
9. Türscharniere
10. Kühle Backofentür

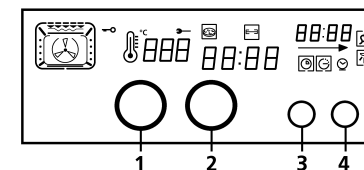
*Anmerkung: Das Kühlgebläse beginnt erst dann zu laufen, wenn der Backofen eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Backofens so lange nachlaufen, bis dieser ausreichend abgekühlt ist.

SONDERZUBEHÖR

- Rost
- Fettpfanne
- Backblech
- Fettfilter

ÜBERSICHT BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

Betriebsart		Betriebsart	Voreingestellte Temperaturen/ Energiestufen	Beschreibung der Betriebsarten (siehe detaillierte Angaben in der Bedienungsanleitung)
Symbol	Nr.			
-	-	BACKOFEN AUSGESCHALTET	-	-
-	-	Innenbeleuchtung	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	2	MLTF (Warmhaltefunktion)	35°C	Konstante Temperatur von 35°C oder 60°C.
	3	OBER- UND UNTERHITZE	200°C	Zum Garen auf einer Ebene. Vorheizen.
	4	BACKWAREN (Ober-Unterhitze + Gebläse)	175°C	Zum Backen auf zwei unterschiedlichen Ebenen mit gleicher Temperatur.
	5	Gebläse	160°C	Zum Garen auf mehreren Ebenen mit gleicher Temperatur.
	6	GEBLÄSE + UNTERHITZE	160°C	Ideal für: hohe Obsttorten, gefülltes Gemüse, Aufläufe, Geflügel.
	7	GRILL	3	Zum Grillen kleiner Fleischstücke, Toaste, u.s.w.
	8	TURBOGRILL (Grill + Gebläse)	3	Zum Grillen großer Fleischstücke.
	9	PROGRAMM	P1	Zum Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot.
	10	SCHNELLAUFHEIZUNG	200°C	Für ein rasches Vorheizen des Backofens.



1. Funktionswahlschalter: dient zur Anwahl der gewünschten Betriebsart des Backofens.
2. Wahlschalter zum Eingeben von: Uhrzeit, Garzeit, Garzeitende, Temperaturen, Energiestufen und Garzeiten (Funktion P).
3. Wahl- und Bestätigungstaste der verschiedenen Betriebsarten (einzeln drücken).
4. Taste zur Anwahl der Sonderfunktionen: "Anbräunstufe" und "Warmhalten der Speisen" .

Bedienknöpfe "Push-Push"

- Die Bedienknöpfe in der Mitte drücken.
 - Die gewünschte Einstellung ausführen.
- Nach Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf Position "0" stellen und in der Mitte drücken, damit sie in die Ausgangsposition zurückkehren.

EINSCHALTEN DES BACKOFENS

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder aber nach einem Stromausfall, zeigt das Display "STOP" an.

Um den Backofen einzuschalten:

- Drehen Sieden **Bedienknopf 1** mit dem Zeigefinger oben auf dem Knopf, wie in Abbildung 1 gezeigt wird.
- Taste **3 drücken** Das Display zeigt nun an "--:--".

BEZÜGLICH DES GEBRAUCHS DES BACKOFENS WIRD AUF DIE SEPARATE BESCHREIBUNG DER ELEKTRONIKUHR VERWIESEN.

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (5 Minuten)	Ebene von unten	Anbräunstufe	Garzeit (Minuten)
Rippenstück	7	X	4	5	35 - 45
Schnitzel	7	X	4	5	30 - 40
Würstchen	7	X	4	5	30 - 40
Kotelett	7	X	4	5	25 - 35
Fisch	7	X	4	5	30 - 40
Hähnchenschenkel	7	X	4	5	35 - 40
Bratenspießchen	7	X	4	5	30 - 35
Rippchen	7	X	4	5	20 - 35
1/2 Hähnchen	7	X	3	5	45 - 50
1/2 Hähnchen	8	-	3	5	45 - 55
Ganzes Hähnchen	8	-	3	5	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)	8	-	3	5	75 - 90
Ente	8	-	2	5	80 - 90
Lammkeule	8	-	3	5	90 - 120
Roast Beef	8	-	3	5	90 - 120
Gebackene Kartoffeln	8	-	3	5	40 - 50
Schwertfisch-Schnitten	8	-	3	5	35 - 45

GARTABELLEN

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH Lammfleisch, Ziegenlammbraten, Hammelfleisch	3	X	2	200	60 - 80
	5	X	2	190	70 - 90
	4	X	2	190	60 - 80
Braten (Rind, Schwein, Kalbsbraten) (kg. 1)	3	X	2	200	70 - 90
	5	-	2	190	60 - 80
	4	-	2	190	60 - 80
Hähnchen, Kaninchen, Ente	3	X	2	200	70 - 80
	5	-	2	190	60 - 70
	4	-	2	190	70 - 80
Truthahn (kg 6) + Ebene 3 Goldbraun backen	3	X	1	200	160 - 180
	5	X	1	190	150 - 180
	4	X	1	190	150 - 180
Gans (2 Kg)	3	X	2	200	120 - 130
	5	X	2	190	100 - 120
	4	X	2	190	110 - 120
FISCH (GANZ) (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Forelle	3	X	2	200	60 - 70
	5	-	2 - 3	190	65 - 75
	4	-	2 - 3	190	60 - 70
FISCHSCHNITTEN (1 kg.) Schwertfisch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	3	190	50 - 55
	4	X	2	190	45 - 55

ANMERKUNG: Beim Garen von Fleisch mit der Gebläsefunktion und mit Ober-/Unterhitze empfehlen wir, die Anbräunstufe 1-3 dazuschalten.

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
GEMÜSE Gefüllte Paprika	6	X	2	200	50 - 60
	3	X	2	190	35 - 45
	5	-	2	180	55 - 60
	4	-	2	190	50 - 60
Gefüllte Tomaten	3	X	2	200	50 - 55
	5	-	2	180	50 - 60
	4	-	2	190	35 - 45
	3	X	2	200	40 - 50
Gebackene Kartoffeln	5	-	2	190	45 - 50
	4	-	2	190	45 - 50
Rohes gratiniertes Gemüse (z.B. Fenchel, Kohl, Spargel, Sellerie)	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	3	180	40 - 50
	4	-	2	190	40 - 50

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen (10 Minuten)	Ebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
BACKWAREN. Kuchen (Biskuit)	3	X	2	160	30 - 40
	5	-	3	150	35 - 45
	4	-	3	160	30 - 40
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)	3	-	2	180	90 - 95
	5	-	2	160	70 - 80
	4	-	2	170	90 - 95
Mürbteigkuchen	3	X	2	180	25 - 35
	5	-	3	180	45 - 50
	4	-	2	180	30 - 40
Strudel	3	X	2	200	40 - 45
	5	X	3	200	45 - 50
	4	-	2	180	45 - 50
Plätzchen	3	X	2	180	20 - 30
	5	-	1 - 3	160	30 - 40
	4	-	2 - 4	180	25 - 35
Eclair	3	X	2 - 4	190	25 - 35
	5	X	1 - 3	180	40 - 50
	4	X	2 - 4	190	30 - 40
Gemüsekuchen	3	X	2	200	50 - 55
	5	X	3	180	55 - 60
	4	X	2	200	40 - 50
Lasagne	3	X	2	200	45 - 55
	5	-	2	190	45 - 55
	6	-	2	190	45 - 55
Obstkuchen, z.B. Ananas-, Pfirsichkuchen	3	X	2	200	35 - 45
	5	-	2	180	45 - 50
	4	-	2	180	40 - 50
Meringues	3	X	2	90	120 - 150
	5	-	1 - 3	80	150 - 180
Vol-au-vents	4	-	2 - 4	100	120 - 150
	3	X	2	200	15 - 25
	5	X	1 - 3	190	25 - 30
Soufflés	4	X	2 - 4	200	20 - 30
	3	X	2	190	30 - 40
	5	-	2	180	55 - 65
	4	X	2	190	40 - 50

Bauknecht

Käyttöohjeet

Yleisiä suosituksia

Asennus

Sähköliitäntä

Uunin varusteet

Uunin ja varusteiden puhdistus

Vianetsintä

Huoltopalvelu


Yleisiä suosituksia

Ennen laitteiden käyttöä

- Jotta saisit uudesta laitteestasi parhaan mahdollisen hyödyn, on tärkeää että luet käyttöohjeet huolellisesti. Säilytä ohjeet myös vastaisuuden varalle.
- Poista pahvit ja suojakalvo.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni 200°C asteeseen noin tunnin ajaksi poistaaksesi suojarasvan ja eristemateriaalien hajun. Pidä keittiön ikkuna auki tämän toimenpiteen aikana. Tuuletin saattaa jatkaa pyörimistä vielä jonkun aikaa sen jälkeen kun laitteet on kytketty pois päältä, jotta varmistetaan että uunin osat ja viereiset keittiökalusteet jäähtyvät riittävästi.

Ympäristönsuojelu

1. Pakkaus

- Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävistä materiaaleista, josta on merkinä kierrätyskelpoisuutta tarkoittava symboli .

2. Laitteet

- Laitteet on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä käytöstä poistetut laitteet paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa sähköjohto poikki, jotta laitteita ei enää voi liittää sähköverkkoon.

EC-yhdenmukaisuusilmoitus

- Nämä laitteet on suunniteltu käytettäväksi elintarvikkeiden yhteydessä, ja ne on valmistettu direktiivin 89/109/EEC mukaisesti.
- Laitteet on tarkoitettu ainostaan ruoan valmistamiseen kotitalouskäytössä. Mikä tahansa muu käyttö (esim. huoneen lämmittäminen) on väärinkäyttöä ja saattaa olla vaarallista.
- Laitteet on suunniteltu, valmistettu ja markkinoitu seuraavien normien mukaisesti:
 - Pienjännitedirektiivin 73/23/EEC turvallisuusvaatimukset,
 - EMC-direktiivin 89/336/EEC suojausvaatimukset,
 - direktiivin 93/68/EEC vaatimukset.

Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan seiso tai istu uunin avoimen oven päällä. Älä myöskään ripusta mitään painavaa avoinna olevan luukun kädensijaan.
- Käytä uunikintaita, kun otat leivinpellin ja varusteet pois uunista silloin kun se on kuuma.
- **Älä peitä uunin pohjaa alumiinifoliolla.**
- Älä laita uuniin tulenarkoja aineita, sillä ne saattavat aiheuttaa tulipalon, jos uuni vahingossa laitetaan päälle.

Varotoimia ja yleisiä suosituksia

- Kytke sähkölaitteet irti sähköverkosta ennen kuin ryhdyt minkäänlaisiin huoltotoimiin.
 - Pidä lapset loitolla uunin käytön aikana tai heti sen sammuttamisen jälkeen.
 - Korjaukset ja säädöt saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoliike.
 - Varmista, että muiden uunin lähellä olevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
 - Kypsennyksen aikana ruoasta haihtuu nestettä.
- Vesihöyry ja muut höyryt ja käryt on poistettava uunista. Turvallisuuden ja muotoiluseikkojen vuoksi tässä uunimallissa ilmankiertoaukko on uunin pohjalla. Niinpä höyryä joskus tulee uunin alta (katso kuva).
- Tämä on täysin normaalia. Uunin alareunan voi puhdistaa kun luukku on irrotettu paikaltaan. Katso kohta "Uunin ja varusteiden puhdistus".
 - Avoimna olevan luukun päälle ei saa laittaa mitään painavia esineitä, sillä uunin sisäosa ja saranat saattavat vahingoittua. Enimmäispaino: 7 kg.

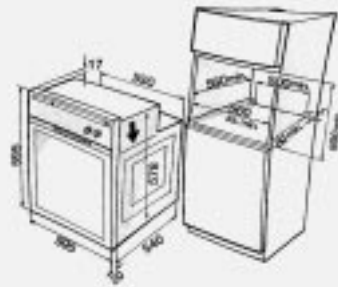


Asennus

Asennusohjeet

Uuni

- Aseta uuni polystyreenialustalle pakkauksesta purkamisen jälkeen ennen liitäntöjen suorittamista suojataksesi sen vaurioitumiselta.
- Älä nosta uunia luukun kahvasta.
- vaan tartu siihen kyljistä kuvan osoittamalla tavalla (katso nuoli).
- Tarkista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen yhteydessä.
- Uunin mitat ja asennustilan vaatimat mitat on esitetty vastapäätä olevassa kuvassa.
- Uuniin kosketuksessa olevien keittiökalusteiden tulee olla kuumuudenkestäviä (80°C).
- Jos muovilaminaattilevyt tai betoni eivät ole riittävän kuumuudenkestäviä, pinnat saattavat lohkeilla, kupruilla tai niistä voi irrota pintakerrosta.
- Asenna uuni paikalleen nostaen sitä sivuilta huomioiden, että virtajohdon kaapelit eivät jää uunin taakse.
- Asenna uuni paikalleen nostaen sitä sivuilta huomioiden, että virtajohdon kaapelit eivät jää uunin taakse.



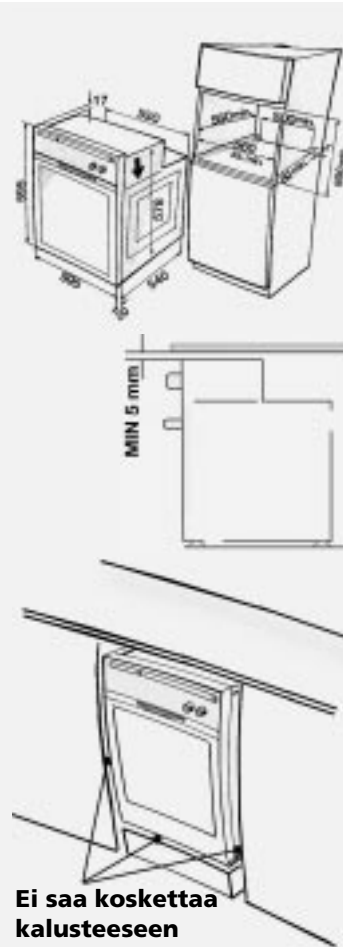


Asennus

- Varmista esteetön ilmanvaihto noudattaen kuvan ilmastointiaukkoa koskevia ohjeita (vähintään 500 x 80 mm).
- Kiinnitä uuni keittiökalusteeseen ruuveilla (**B**) kuvan mukaisesti.
- Uunin voi asentaa myös liedon alapuolelle.

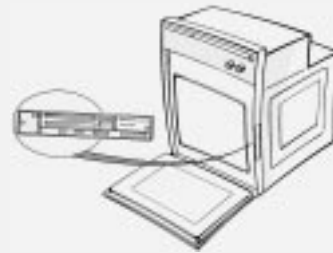
HUOMAA: Asianmukaisen ilmankierron varmistamiseksi kalusteen takaosaan on suositeltavaa jättää vähintään 500x80 mm:n aukko tai vastaava tila.

Lisäksi uunin yläreunan ja liedon alareunan välillä on oltava 5 mm:n aukko: Tätä aukkoa ei saa tukkia listoilla tai poikittaisilla tukikappaleilla. Uunia asennettaessa on varmistettava, että uunin kyljet eivät kosketa kalusteen etureunoja tai viereisiä vetolaatikoita tai ovia (katso kuva).



Sähköliitäntä

- **Varoitus: Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin uunin puoleiset liitännät on tehty.**
- **Varmista, että uuni on asennettu ja kytketty sähköverkkoon valtuutetun asiantuntijan toimesta valmistajan ohjeiden ja paikallisten määräysten mukaisesti.**
- **Asentaja on vastuussa uunin asianmukaisesta sähköliitännästä sekä turvallisuusmääräysten noudattamisesta.**
- **Laite on liitettävä sähköverkkoon virrankatkaisijan kautta, jonka kosketinten väli on vähintään 3 mm.**
- **Uunin maadoitus on lakisääteinen.**
- **Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.**
- **Kun uuni on asennettu paikalleen, käyttäjän pääsy sähkökomponentteihin on oltava estetty.**
- **Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi verkkovirtajännitettä. Arvokilpi on kiinnitetty uunin sisäosan etureunaan (näkyvä kun luukku on auki).**





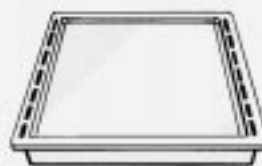
Uunin varusteet

Uunin mukana toimitetut varusteet ovat mallikohtaisia (katso erillinen tuotetietolehtinen)

Uunipannu

Uunipannun voi laittaa ritilän alle keräämään rasvan ja ruoanmurut. Uunipannua voi käyttää myös paistoastiana valmistettaessa lihaa, broileria ja kalaa vihanneksilla tai ilman.

Kaada pannulle vähän vettä välttääksesi rasvan roiskumisen ja käryn.



Leivinpelti

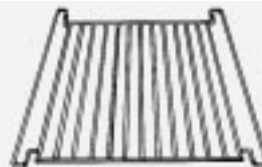
Pikkuleipien, marenkien ja pizzojen paistamiseen.



Ritilä

Ritilää voi käyttää grillauksessa tai leivinpeltien, kakkuvuokien ja muiden paistoastioiden tukena.

Ritilän voi sijoittaa uuniin kahdella eri tavalla, mille tahansa uunin tasolle.



Katalyyttipaneelit

Katalyyttipaneelien huokoinen pinta imee roiskuneen rasvan. Erittäin rasvaisen ruoan valmistamisen jälkeen suositellaan uunin puhdistamista automaattipuhdistustoiminnolla.

1. Puhdistaussasi uunia kuumenna tyhjä uuni ensin 200°C asteeseen ja jätä virta päälle noin tunnin ajaksi.

2. Puhdistuksen jälkeen voit tarvittaessa poistaa ruoanjätteet jäähtyneestä uunista kostealla sienellä.

Älä käytä puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa emaloituja katalyyttipintoja.



Varras

Vartaan käyttöohjeet on esitetty erillisen tuotetietolehtisen varrasta käsittelevässä kohdassa.



Uunipannusarja

Sarjaan kuuluu ritilä, uunipannu ja yhdet tai kahdet pihdit. Uunipannu asetetaan ritilän päälle ja sitä käytetään grillaustoiminnossa.



Uunin toiminnot

Uunin mukana toimitetut varusteet ovat mallikohtaisia (katso erillinen tuotetietolehtinen)

STAATTINEN TOIMINTO

Staattista toimintaa käytetään kypsennettäessä ruokaa yhdellä uunin tasolla. Lämpötilan voi säätää välille **50° C - 250°C**.

Oletusasetus on **200°C**.

- Esikuumenna uunia, kunnes se on kuumentunut vaadittuun lämpötilaan ja laita ruoka uuniin, kun kaikki merkkivalot asteikolla **°C** ovat syttyneet.
- Staattisessa toiminnossa ruoka laitetaan uunin keskiosaan.

GRILLITOIMINTO

- Grillitoiminto sopii erityisesti pienten lihapalojen (pihvit tai makkarat) sekä lämpimien voileipien valmistamiseen.
- Toiminnossa on viisi asetusarvoa, **1, 2, 3, 4 ja 5**, jotka vastaavat uunin yläosassa olevan lämmitysvastuksen tehoa.
- Oletusasetus on **3**.
- Uunin luukun on oltava kiinni grillauksen aikana.
- Esikuumenna uunia 3-5 minuuttia.
- Paistaessasi lihaa kaada vähän vettä uunipannulle välttääksesi rasvaroiskeet ja käryn.
- Käännä ruokaa grillausajan puolivälissä.
- Kun grillaustoiminto valitaan, myös varras (mallikohtainen) kytkeytyy toimintaan.

"MLTF"-TOIMINTO (Lämpimänäpito)

Tässä toiminnossa uuni pysyy joko **35°C** tai **60°C** asteen lämpötilassa.

- Asetus **35°C** on sopiva esimerkiksi leipä- tai pizzataikinan nostattamiseen.
- Oletusasetus on **35°C**.
- Käytä tässä toiminnossa uunin ensimmäistä tasoa.
- Asetus **60°C** on sopiva ruoan lämpimänäpitoon kypsennyksen päätyttyä.

KIERTOILMATOIMINTO

Kiertoilmatoiminto on erityisen hyödyllinen kypsennettäessä samanaikaisesti erilaisia ruokia useammalla kuin yhdellä tasolla (esimerkiksi: kalaa, vihanneksia, pastaa). Lämpötilan voi säätää välille **50°C - 250°C**.

Oletusasetus on **160°C**.

- Jos mahdollista, valitse ruokia, joilla on sama kypsymisaika.
- Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
- Jos ruokien kypsymisajat ovat eripituisia, ota valmiit ruoat uunista ja jatka muiden kypsennystä.

LEIVONTA

(Staattinen + Kiertoilma)

Tämä toiminto sopii ruoan kypsentämiseen kahdella tasolla sekä kakkujen paistamiseen. Lämpötilan voi säätää välille **50°C - 250°C**.

Oletusasetus on **175°C**.

- Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
- Vaihda ruokien paikkaa uunissa kypsennyksen aikana.
- Jos ruokien kypsymisajat ovat eripituisia, ota valmiit ruoat uunista ja jatka muiden kypsennystä.

TURBOGRILLI

(Grilli+Kiertoilma)

Tämä toiminto sopii erityisesti suurten lihapalojen (esim. erilaiset paistit) kypsentämiseen.

Asetusarvot **1, 2, 3, 4 ja 5** vastaavat uunin yläosassa olevan lämmitysvastuksen tehoa. Oletusasetus on **3**.

- Pidä uunin luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Laita liha ritilälle ja aseta uunipannu alimmalle tasolle. Kaada pannulle vähän vettä välttääksesi rasvan roiskumisen ja käryn.
- Käännä lihaa kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut.



Uunin toiminnot

TURBOKIERTOILMA

Tämä toiminto sopii ruoan kypsentämiseen kahdella tasolla. Lämpötilan voi säätää välille **50°C - 250°C**.

Oletusasetus on **160°C**.

Tämä toiminto sopii erityisesti seuraavanlaisten ruokien valmistamiseen:

- Suuret hedelmäkakut
- Pasteijat
- Täytetyt vihannekset
- Linnut (paino yli 3 kg)

Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

OHJELMATOIMINTO

Tämä toiminto sopii pizzojen ja erilaisten leipien (esim. focaccia) paistamiseen.

Toiminnossa on **3** kypsennysohjelmaa (**P1, P2, P3**), joiden valmiiksi asetettuja alkulämpötiloja käyttäjä voi säätää tarpeen mukaan.

Korkeimmat mahdolliset käyttäjän säädettävissä olevat lämpötilat: **240°C**

P1-ohjelmassa, 200°C

P2-ohjelmassa ja 190°C P3-ohjelmassa.

Kukin ohjelma vastaa haluamasi ruokalajin valmistusreseptiä.

Ohjelmassa **P1** on nopea esikuumennus ja sen alkulämpötila on **300°C** ja kypsennyslämpötila **240°C**.

Energian säästämiseksi uunia ei esikuumenneta, jos se on jo lämmin, ja kypsennyslämpötila säätyy automaattisesti (**240°C**).

Ohjelmissa **P2** ja **P3** alkulämpötila on aina **220°C**.

TEHOSTINTOIMINTO

Tässä toiminnossa uuni esikuumennetaan nopeasti. Lämpötilan voi säätää välille **50°C - 250°C**.

Oletusasetus on **200°C**. Uunin lämpötilan noustessa merkkivalot -----°C syttyvät peräjälkeen.

Kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy automaattisesti staattiseen toimintaan.

Tämä toiminto sopii erityisesti lihan, kalan ja lintujen kypsentämiseen.

Uunin ja varusteiden puhdistus

- Kun ruoanlaitto on päättynyt, odota että uuni jäähtyy ja puhdista se sen jälkeen välttääksesi ruoan kuivumisen kiinni.
- Jos ruoka on palanut kiinni uunin pintaan, käytä puhdistukseen erityistä uuninpuhdistusainetta pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista uuni ulkopuolelta pesusienellä ja lämpimällä vedellä.
- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.**
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä pesuaineella.
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai pesualtaassa uuninpuhdistusaineella.
- Kun uuni on ollut käytössä pitkän aikaa ja ruokaa on valmistettu uunin eri tasoilla (varsinkin paljon vettä sisältäviä ruokia, kuten pizzoja, täytettyjä vihanneksia tms.), saattaa luukun sisäpuolelle ja tiivisteeseen muodostua kosteutta. Kuivaa mahdollinen kosteus pois liinalla tai sienellä sen jälkeen kun uuni on jäähtynyt.

Uunit, joissa on alumiininen etuosa:

Alumiinisen materiaalin pinta on hyvin herkkä. Välttääksesi naarmuttamista pintoja käytä uunin etuosan puhdistamisessa ainoastaan pehmeää pesusientä ja nestemäistä pesuainetta.

Uunin luukun irrottaminen (puhdistusta varten)

1. Avaa uunin luukku.
2. Paina saranan kiinnikkeitä (A) eteenpäin.
3. Nosta kiinnikkeitä, kunnes ne tarttuvat ja irrota luukku.

4. Varoitus: Varo vapauttamasta saranan pidikkeitä uunia puhdistaessasi.

5. Kiinnitä luukku paikalleen suorittaen ylläkuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Grillivastuksen irrottaminen uunin katon puhdistusta varten (mallikohtainen)

- Älä aloita uunin puhdistusta ennen kuin se on jäähtynyt.

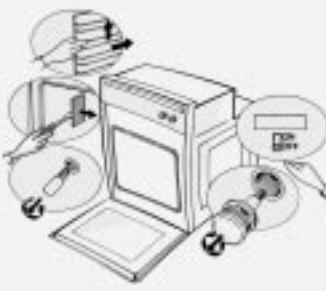
 1. Uunin kattoa puhdistettaessa grillivastus vedetään irti ja lasketaan sitä alaspäin niin paljon kuin kuin se menee.
 2. Puhdista uunin katto ja kiinnitä grillivastus takaisin paikalleen.

Uunin lampun vaihtaminen

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun suojus auki.
3. Vaihda lamppu (katso HUOMAUTUS).
4. Aseta lampun suojus takaisin paikalleen.
5. Kytke laite sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen)

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
 2. Irrota vasemmanpuoleinen ritilä.
 3. Väännä lampunsuojus irti ruuvimeisselin avulla.
 4. Vaihda lamppu (katso HUOMAUTUS).
 5. Lampun suojus kiinnitetään takaisin paikalleen painamalla sitä uunin seinää vasten, kunnes se naksauttaa paikalleen.
 6. Kiinnitä sivuritilä takaisin paikalleen.
 7. Kytke laite sähköverkkoon.
- HUOM!** Käytä ainoastaan 25 W 230 V lamppuja, tyyppi E-14, T300°C, joita on saatavilla huoltoliikkeestä.





Vianetsintä

Uuni ei toimi

- Sammuta ja kytke virta uudestaan päälle ja tarkista poistuu ko häiriö.
- Tarkista onko verkkovirtaa saatavilla.
- Varmista, että uunin valitsin ei ole asennossa "0".

- Jos elektronisessa näytössä lukee "**STOP**", nollaa uuni painamalla painiketta 2 ja aseta sen jälkeen kellonaika (katso erillinen OHJELMOINTIOPAS).

- Jos elektronisessa näytössä on viesti "**Fxx**", ota yhteys huoltoon ja ilmoita virhekoodi.

Huoltopalvelu

Ennen yhteydenottoa huoltoon

1. Yritä ratkaista ongelma itse (katso "Vianetsintä").
2. Sammuta laite ja käynnistä se uudelleen nähdäksesi toistuu ko häiriö.

Jos vika yllämainittujen tarkastusten jälkeen ei ole korjautunut, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

Ilmoita:

- ongelman laatu,
- laitteen tyyppi ja malli,
- Service-numero
- (arvokilpeen Service-sanan jälkeen merkitty numero). Arvokilpi on kiinnitetty lieden alapuolelle, tuotetietolehtiseen tai uunin sisälle oikeaan reunaan (näkyvissä kun luukku on auki). Service-numero on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi ja puhelinnumerosi.

Jos korjausta tarvitaan, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun**.

Jos korjauksen jostakin syystä suorittaa **valtuuttamaton huoltoliike**, pyydä aina vahvistus suoritetusta työstä ja vaadi **alkuperäisten varaosien käyttöä**.

Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti voi vaarantaa tuotteen turvallisuus- ja laatuominaisuuksia.

SERVICE 0000 000 00000



Brugsanvisning

Generelle råd

Installation

Eltilslutning

Tilbehør til ovnen

Rengøring af ovnen og dens tilbehør

Fejlfindingsoversigt

Service



Notice d'emploi

Conseils d'ordre général

Installation

Branchement électrique

Conseils pour économiser l'énergie

Accessoires du four

Nettoyage du four et de ses accessoires

Diagnostic rapide

Service Après-Vente

Conseils d'ordre général

Avant d'utiliser les appareils pour la première fois

- Pour tirer le meilleur parti de vos nouveaux appareils, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.
- Retirez les protections en carton et le film plastique protecteur.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant environ une heure, afin de faire disparaître les odeurs se dégageant des graisses protectrices et des matériaux d'isolation. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute cette opération. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension des appareils, afin d'assurer le refroidissement suffisant des composants et des meubles de cuisine adjacents.

Conseils pour le respect de l'environnement

1. Emballage



- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage ♻️.

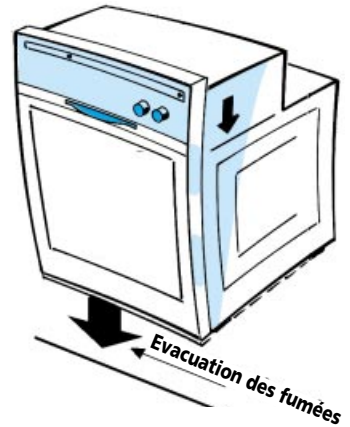
2. Appareils

- Le appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Rendez l'appareil inutilisable en coupant le c,ble d'alimentation.

Mesures de précaution et conseils d'ordre général

- Avant de procéder à l'entretien, veillez à débrancher les appareils.
- Maintenez les enfants à distance des appareils lorsque ces derniers sont en service.
- La réparation et le réglage des appareils sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Veillez à ce que le c,ble 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.
- Pendant le processus de cuisson, de l'eau s'évapore des aliments. Quel que soit le type du four, cette

vapeur et autres fumées doivent obligatoirement être évacuées de la cavité du four. Pour des raisons de sécurité et d'esthétique, nous avons déterminé qu'une ouverture dans la partie inférieure de la porte était la solution optimale. Il se peut par conséquent que de la vapeur sorte de temps en temps de cette zone (voir la figure).



C'est un phénomène normal. La garniture inférieure peut être nettoyée après avoir démonté la porte, comme décrit au chapitre "Nettoyage du four et de ses accessoires".

- Ne placez en aucun cas des objets lourds sur la porte ouverte, car vous risqueriez d'endommager la cavité et les charnières. Poids maximum: 7 kg.



Conseils d'ordre général

Four

- Ne vous servez jamais de la porte ouverte du four comme point d'appui. Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte ouverte du four.
- Utilisez des maniques pour retirer les plaques à pâtisserie et les accessoires du four chaud.
- **Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.**
- Ne stockez pas des produits inflammables dans le four. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.

Déclaration de conformité CE

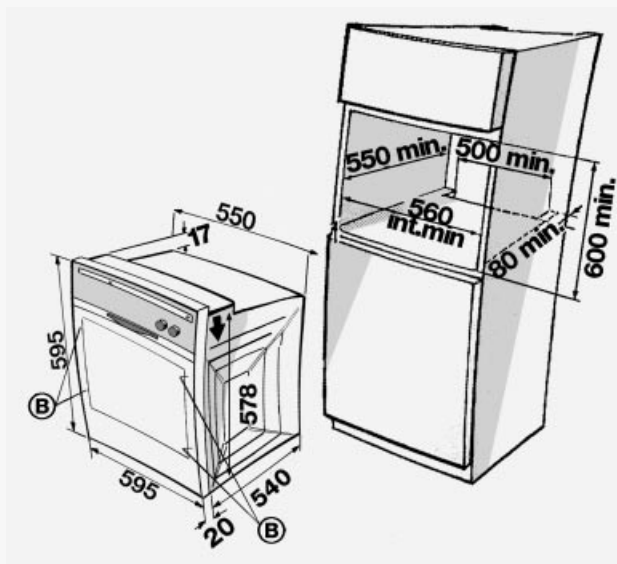
- Ces appareils sont conçus pour entrer en contact avec les aliments et répondent aux exigences de la Directive 89/109/CEE.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre application de ces appareils (pour chauffer une pièce, par exemple) sera considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché conformément aux:
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE ;
 - et porte le marquage CE selon la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil est conforme à la classe "Y" de protection contre les incendies.

Installation

Informations techniques destinées à l'installateur

Four

- Retirez le four de son emballage. Avant de procéder aux branchements, posez le four sur son socle de polystyrène afin d'éviter d'endommager sa partie inférieure.
- Ne soulevez pas le four par la poignée. Soulevez-le par les côtés, comme indiqué (voir la figure A).
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Les dimensions du four et de l'encastrement sont indiquées ci-contre.
- Les meubles juxtaposés au four doivent pouvoir résister à une température élevée (80°C minimum).
- Si le revêtement en plastique ou la colle ne sont suffisamment résistants à la chaleur, il se peut que la surface gondole, cloque ou se décolle.
- Installez le four dans le logement, en le soulevant par les côtés et en prenant soin de ne pas coincer les fils du câble d'alimentation électrique.



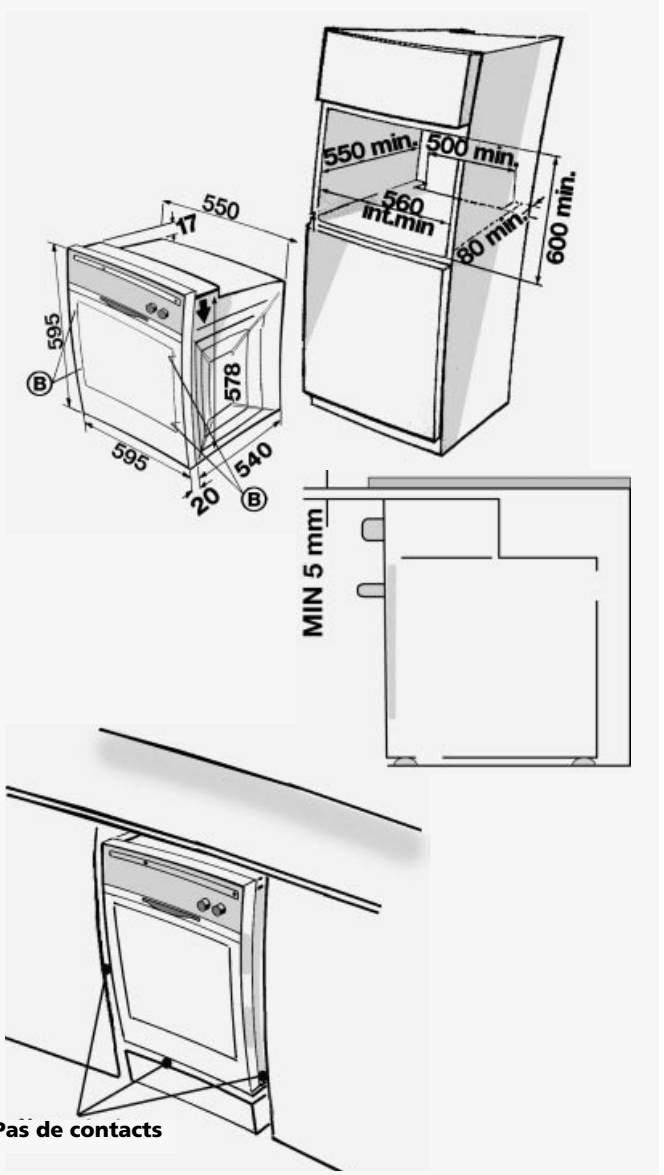


Installation

- Pour assurer une ventilation correcte, respectez les ouvertures de ventilation indiquées (minimum 500 x 80 mm).
- Fixez le four au meuble au moyen des vis (B), comme indiqué.
- Le four est également conçu pour être encastré en dessous d'une table de cuisson.

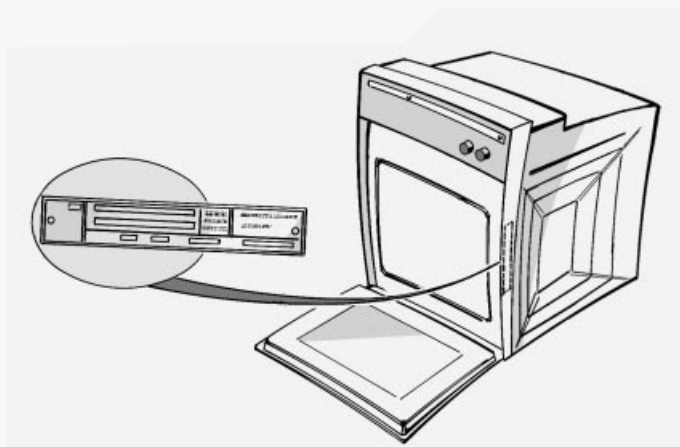
REMARQUE: Pour assurer une ventilation correcte, nous vous recommandons de laisser un espace d'au moins 500 x 80 mm ou un espace équivalent dans la section inférieure du logement.

Prévoyez un espace supplémentaire de 5 mm entre le rebord supérieur du four et le rebord inférieur de la table de cuisson. Cette ouverture ne peut en aucun cas être obstruée par des bandes de papier adhésif ou les traverses du meuble. Pendant l'installation du four, veillez à ce que les côtés ne touchent ni les bords avant de la carrosserie ni les tiroirs et portes adjacents (voir la figure).



Branchement électrique

- **Avertissement:** Ne branchez en aucun cas l'appareil avant d'avoir achevé les raccordements du four.
- Assurez-vous que le four a été installé et raccordé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct du four et du respect des réglementations locales en vigueur.
- Le four doit être branché au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La mise à la terre du four est obligatoire aux termes de la loi.
- N'utilisez ni adaptateur, ni prise multiple, ni rallonge.
- Lorsque le four est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).





Accessoires du four

Les accessoires fournis dépendent du modèle (voir la fiche produit séparée)

Lêchefrite

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lêchefrite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments ; elle peut également être utilisée comme plaque pour faire cuire de la

viande, du poulet et du poisson, avec ou sans légumes. Si vous placez la lêchefrite en dessous de la grille, versez un peu d'eau afin de réduire les éclaboussures de graisses et les fumées.



Plaque à pâtisserie

À utiliser pour cuire des biscuits, des meringues et des pizzas.



Grille

La grille peut être utilisée pour faire griller des aliments ou comme support pour les plaques à pâtisserie, les moules

à gâteaux ou tout autre ustensile de cuisson et elle peut se placer de deux manières différentes (↷ ou ↶) et sur n'importe quel gradin du four.



Panneaux catalytiques

Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras.

1. Pour nettoyer le four, faites-

le chauffer à vide à 200°C pendant environ une heure.

2. À la fin du cycle, attendez que le four soit refroidi et utilisez au besoin une éponge humide pour éliminer tous les résidus d'aliments.

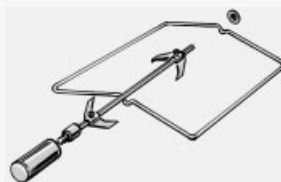
N'utilisez pas de détergents ou de produits d'entretien - vous risqueriez en effet

d'endommager le revêtement en émail catalytique.



Tournebroche

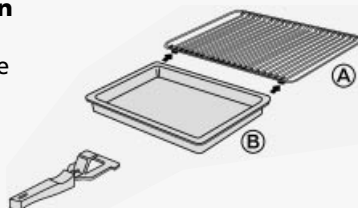
Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la fiche produit séparée.



Kit d'ustensiles de cuisson

Le kit se compose d'une grille, d'une lêchefrite et de une ou deux pinces.

L'accessoire doit être posé sur la grille et utilisé avec la fonction Grill.



Fonctions du four

Les fonctions du four dépendent du modèle (voir la Fiche Produit séparée)

FONCTION STATIQUE

À utiliser pour cuire des aliments sur le même gradin. Cette fonction permet le contrôle de la température ; la température peut être réglée entre **50° C** et **250° C**. Le réglage par défaut est **200° C**.

- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que tous les indicateurs sur l'échelle **°C** sont allumés.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, il est recommandé de placer les aliments au milieu du four.

FONCTION GRIL

Cette fonction est idéale pour griller de la viande (steaks, saucisses) et pour les toasts.

La fonction propose cinq réglages, **1, 2, 3, 4, 5**, correspondant chacun à une augmentation du niveau de chaleur de la résistance supérieure.

Le réglage par défaut est **3**.

- Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.
- Pour éviter les éclaboussures de graisses et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite.

- Retournez les aliments à mi-cuisson. L'activation du tournebroche est associée à cette fonction (sur les modèles où il est prévu).

FONCTION DECONGELATION ET MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir un ou deux niveaux de température (**35° C** ou **60° C**) à l'intérieur du four.

- Le réglage de la température sur **35° C** convient particulièrement pour faire lever la pâte à pain et à pizza.
- Le réglage par défaut est **35° C**. Pour cette fonction, il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
- Utilisez la position **60°C** pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.

FONCTION CHALEUR PULSÉE

Cette fonction est particulièrement utile lorsque vous cuisez des aliments sur plusieurs niveaux (poisson, légumes, pâtes, par exemple). Cette fonction permet le contrôle de la température ; la température peut être réglée entre **50° C** et **250° C**. Le réglage par défaut est **160° C**.

- Choisissez de préférence

des aliments qui exigent les mêmes temps de cuisson.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Si les aliments nécessitent des temps de cuisson différents, retirez les aliments prêts et attendez la fin de cuisson des autres aliments.

FONCTION PÂTISSERIE (Statique + Chaleur pulsée)

Cette fonction convient pour cuisiner sur deux niveaux et pour cuire des gâteaux. Cette fonction permet le contrôle de la température ; la température peut être réglée entre **50° C** et **250° C**. Le réglage par défaut est **175° C**.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Interchangez la position des plats dans le four pendant la cuisson.
- Si les aliments nécessitent des temps de cuisson différents, retirez les aliments prêts et attendez la fin de cuisson des autres aliments.



Fonctions du four

FONCTION TURBOGRIL (Gril + Chaleur pulsée)

Cette fonction est idéale pour cuire de grosses pièces de viande (rosbif, rôtis, etc.). Cette fonction propose cinq réglages, **1, 2, 3, 4, 5**, correspondant chacun à une augmentation du niveau de chaleur de la résistance supérieure. Le réglage par défaut est 3.

- **Laissez la porte fermée pendant la cuisson.**
- Disposez la viande sur la grille et placez la lèchefrite en dessous. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées, versez un peu d'eau dans la lèchefrite.
- Retournez la viande à mi-cuisson.

TURBO-CHALEUR (Sole + Chaleur pulsée)

Cette fonction convient pour cuisiner sur deux gradins ; la température peut être réglée entre **50°C** et **250° C**. Le réglage par défaut est **160° C**.

Cette fonction est idéale pour :

- les gros gâteaux aux fruits,
- les timbales,
- les légumes farcis,
- la volaille (plus de 3 kg).

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTION PAIN / VIENNOISERIES

Cette fonction convient pour cuire des pizzas, du pain et des fougasses. La fonction propose 3 programmes de cuisson (**P1, P2, P3**) avec des températures initiales pré-réglées pouvant être ajustées par l'utilisateur. Les valeurs de température maximales pouvant être ajustées par l'utilisateur sont: **240° C** pour **P1**, **200° C** pour **P2** et **190° C** pour **P3**, pour obtenir des résultats de cuisson homogènes.

Chaque programme correspond à la recette pour la préparation du plat choisi. Le programme P1 permet un préchauffage rapide à une température initiale de **300° C** et une température de cuisson de **240° C**.

Afin d'économiser l'énergie et éviter de gaspiller l'électricité, il n'y a pas de préchauffage si le four est déjà chaud ; dans ce cas, la température de cuisson est réglée automatiquement (**240° C**).

Pour les programmes **P2** et **P3**, la température initiale est toujours de **220° C**.

FONCTION JET

Cette fonction permet le préchauffage rapide du four. Cette fonction permet le contrôle de la température ; la température peut être réglée entre **50° C** et **250° C**. Le réglage par défaut est **200° C**.

Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs -----°C s'allument un à un. Dès que la température désirée est atteinte, un signal acoustique retentit et le four passe automatiquement en mode Fonction statique.

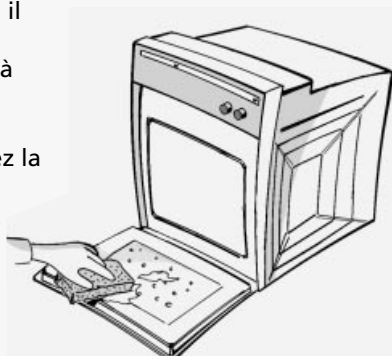
Cette fonction est idéale pour la viande, le poisson et la volaille.

Nettoyage du four et de ses accessoires

- Après chaque utilisation, attendez que le four soit refroidi et nettoyez-le afin d'éviter que les résidus ne carbonisent.
- En cas de formation de résidus carbonisés, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons à récurer.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Lavez les accessoires en lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.
- Après une utilisation prolongée du four ou lorsque vous faites cuire des aliments à des niveaux différents (en particulier les aliments à haute teneur en eau comme les pizzas, les légumes farcis, etc.), il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur du joint de porte. Attendez que le four soit froid et essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.

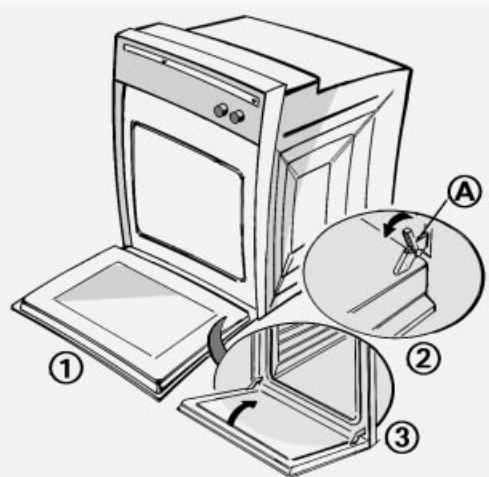
Remarque supplémentaire pour les appareils à face en aluminium:

L'appareil a une surface sensible. Pour éviter les griffes, n'utilisez qu'une éponge douce et un détergent liquide pour nettoyer la face en aluminium.



Démontage de la porte du four (pour le nettoyage)

1. Ouvrez la porte du four.
2. Poussez les cliquets des charnières (A) vers l'avant.
3. Soulevez les cliquets jusqu'à ce qu'ils s'engagent et retirez la porte du four.
4. Lorsque vous nettoyez le four, veillez à ne pas dégager les cliquets de retenue des charnières.
5. Remontez la porte du four en suivant les instructions en sens inverse.

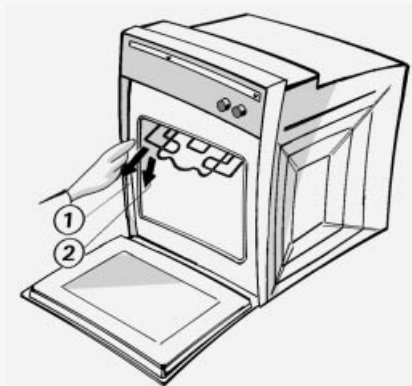




Nettoyage du four et de ses accessoires

Comment nettoyer la voûte du four, tirer la résistance du grill (le cas échéant) et l'abaisser au maximum

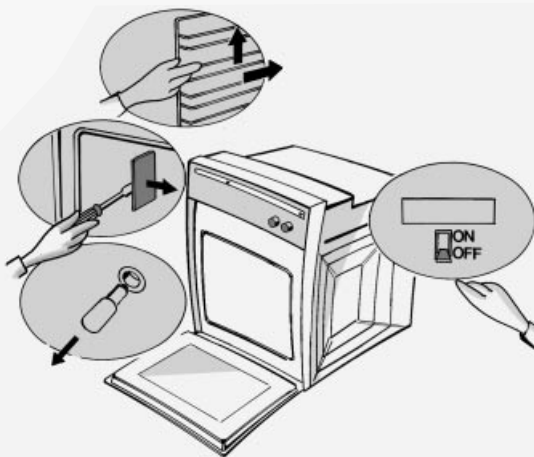
- Attendez que le four soit froid pour le nettoyer.
1. Pour nettoyer la voûte du four, tirez la résistance du grill et abaissez-la autant que possible.
 2. Nettoyez la voûte du four et remettez ensuite la résistance du grill dans sa position d'origine.



Remplacement de la lampe latérale

1. Débranchez le four.
2. Retirez la grille latérale de gauche.
3. À l'aide d'un tournevis, retirez le couvercle de la lampe par effet de levier.
4. Retirer l'ampoule (voir N.B.) de son logement en céramique. Remplacer l'ampoule par une neuve en utilisant des gants en plastique ou nettoyer la vieille avec de l'alcool.
5. Remontez le couvercle de la lampe en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
6. Remplacez la grille latérale.
7. Rebranchez le four.

N.B. : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E14, T300°C, disponibles auprès de notre Service Après-Vente.



Diagnostic rapide

Le four ne fonctionne pas

- Mettez le four hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que le sélecteur du four n'est pas sur la position "0".
- Si l'afficheur électronique affiche le message "**Arrêt**", appuyez sur le bouton **2** pour réinitialiser le four et réglez ensuite l'horloge (voir la FICHE DE DESCRIPTION du PROGRAMMATEUR séparée).
- Si l'afficheur électronique affiche le message "**Fxx**", contactez le Service Après-Vente en spécifiant le code erreur affiché.

Service Après-Vente

SERVICE 0000 000 00000



• Avant de contacter le Service Après-Vente:

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier vous-même au défaut (voir le chapitre "Diagnostic rapide").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.

Veillez spécifier:

- Le type de défaut.
- Le type exact et le modèle de l'appareil.
- Le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) apparaissant sur la partie inférieure de la table de

cuisson ou sur la fiche produit, ou encore sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Les codes Service sont également indiqués dans le manuel de garantie.

- Votre adresse complète (y compris votre code postal) et votre numéro de téléphone.





Generelle råd

Før apparaterne tages i brug

- Brugsvejledningen skal læses nøje og den skal gemmes, så den er nem at få fat i, til fremtidig brug.
- Fjern beskyttelsespap og -filmen af plastik.
- Tilbehøret tages ud af ovnen og ovnen varmes op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder. Hold et vindue åbent under denne procedure. Ventilatoren fortsætter måske i den tid, der er nødvendig, for at sikre, at delene og de tilstødende køkkenelementer er tilstrækkeligt kølet af, efter at der er slukket for apparatet.

Miljøbeskyttelse

- 1. Emballage** 
 - Emballagematerialet kan genbruges 100%, og det er mærket med genbrugssymbolet .
- 2. Husholdningsapparater**
 - Apparaterne er bygget af genbrugsmaterialer. Hvis du beslutter at kassere apparatet bedes du følge de lokale regler for bortskaffelse af affald. Når apparatet kasseres skal strømforsyningskablet klippes af, så apparatet ikke kan sluttes til strømforsyningsnettet.

CE-overensstemmelseserklæring:

- Disse apparater er designet, så de kan komme i kontakt med madvarer, og de er konstrueret i overensstemmelse med direktiv 89/109/EØF.
- Apparaterne er designet til udelukkende at blive anvendt som husholdningsapparater til madlavning. Enhver anden anvendelse af apparaterne (f.eks. til opvarmning af et rum) anses for forkert anvendelse, og det kan muligvis være farligt.
- Apparaterne er designet, fremstillet og solgt i overensstemmelse med:
 - sikkerhedskravene i "lavspændingsdirektivet" 73/23/EØF;
 - beskyttelseskravene i EMC-direktivet 89/336/EØF;
 - samt kravene i direktiv 93/68/EØF.

Generelle råd

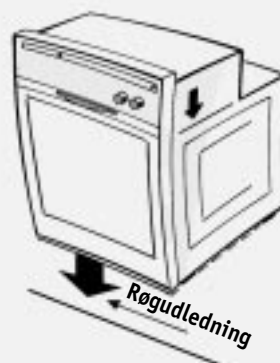
- Stå eller sid aldrig på den åbne ovnlåge. Hæng aldrig noget tungt på håndtaget på den åbne ovnlåge.
- Brug grillhandsker når bageplader og tilbehør tages ud af den varme ovn.
- **Beklæd ikke bunden af ovnen med stanniol.**
- Anbring ikke brændbart materiale i ovnen - der er risiko for brand, hvis ovnen tændes ved et uheld.

Forholdsregler og generelle råd

- Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal stikket tages ud af stikkontakten.
- Børn skal holdes væk fra ovnen, når den er i brug, samt når den kun har været slukket i kort tid.
- Ovnens må kun repareres eller justeres af en kvalificeret servicetekniker.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater, der befinder sig i nærheden af ovnen, ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovnlågen.
- Der fordamper vand fra maden under tilberedningen.

Det påbydes at denne damp og anden røg udluftes fra ovnens hulrum af alle ovne. Af sikkerhedsgrunde og æstetiske grunde har vi bestemt, at den optimale løsning er, at anbringe en åbning nederst i ovndøren. Som følge deraf kan der til tider komme damp ud derfra (se billede).

- Dette er normalt, og den nederste liste kan rengøres, efter at lågen er taget af som beskrevet i "Rengøring af ovn og tilbehør".
- Der må ikke hænges tunge ting på den åbne låge, da det kan beskadige hulrummet og hængsler. Maksimale vægt: 7 kg.

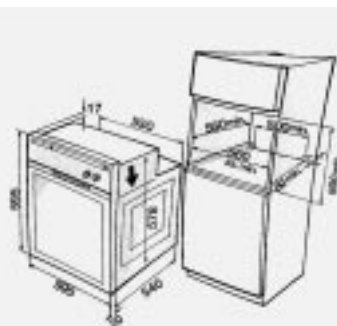


Installation

Tekniske informationer til installatøren

Ovn

- Efter at ovnen er taget ud af emballagen, og før den tilsluttes, skal den sættes på underlaget af polystyrenskum, for at beskytte den.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaget
- Den skal løftes i siderne som vist på figuren (se pil).
- Kontrollér at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Ovnens og køkkenelementets mål er vist på figuren modsat.
- De køkkenelementer, der kommer i kontakt med ovnen, skal være varmebestandige (80°C).
- Hvis plastlaminater eller cement ikke er tilstrækkelig varmebestandige, kan det medføre, at overfladen slår sig, at der dannes blærer eller den løsner sig.
- Installér ovnen i kabinettet ved at løfte den i siderne. Der skal udvises forsigtighed, så elledningen ikke kommer i klemme.
- Installér ovnen i kabinettet ved at løfte den i siderne. Der skal udvises forsigtighed så elledningen ikke kommer i klemme.



Installation

- For at opnå korrekt udluftning skal angivelserne for udluftningshullerne, der er vist på figuren, følges (mindst 500 x 80 mm)
- Fastgør ovnen til køkkenelementet med skruer (**B**) som vist.
- Ovnene er også konstrueret, så den kan monteres under et bordkomfur.

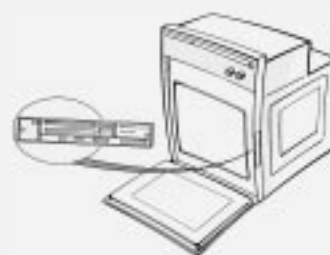
Det er nødvendigt med en 5 mm større åbning mellem ovnen og dens øverste kant og bordkomfurets nederste kant: denne åbning må ikke dækkes til med lister eller kabinetets tværstykker. Under installation af ovnen skal der udvises forsigtighed for at sikre, at siderne ikke rører kabinetets forreste kanter eller tilstødende skuffer og døre (se billede).

BEMÆRK: For at opnå korrekt udluftning anbefales det, at der er en udluftningsåbning på mindst 500x80mm eller tilsvarende i nederst i kabinettet.



Eltilslutning

- **Advarsel: Tilslut ikke strømforsyningen, før ovnen er færdigtilsluttet.**
- **Sørg for at ovnen installeres og sluttes til elektricitetsforsyningen af en kvalificeret elinstallatør i overensstemmelse med producentens anvisninger samt gældende lokal lovgivning.**
- **Installatøren har ansvaret for at ovnen tilsluttes korrekt, og at de gældende sikkerhedsregler overholdes.**
- **Ovnen skal sluttes til elektricitetsforsyningen ved hjælp af en polafbryder med mindst 3 mm kontaktafstand.**
- **Det er lovbestemt, at ovnen skal jordforbindes.**
- **Brug ikke multistikadaptere eller forlængerledninger.**
- **Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.**
- **Sørg for at den spænding, der er vist på mærkepladen, er den samme som elforsyningsspændingen i hjemmet. Mærkepladen sidder på forkanten af ovnens hulrum (kan ses når ovnlågen er åben).**



Tilbehør til ovnen

Det medfølgende tilbehør afhænger af hvilken model, det er (se det Produktblad, der leveres separat)

Drypbakke

Drypbakken er konstrueret til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten; Den kan desuden anvendes som bradepande til tilberedning af kød, kylling og fisk, med eller uden grøntsager.

Hæld lidt vand i drypbakken så fedtstænk og røg undgås.



Bageplade

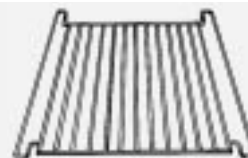
Til bagning af småkager, marengs og pizzaer.



Rist

Risten kan anvendes til at grille mad eller som en understøttelse for bageplader, kagedåser og andre tilberedningscontainere.

Den kan anbringes på to forskellige måder (eller) og på enhver af ovnens ribber.



Katalytiske paneler

De katalytiske paneler har en mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Efter tilberedning af særlig fedtholdig mad anbefales en automatisk rengøringscyklus.

1. Ovnens rengøres ved at opvarme den til 200°C, når den er tom, og lade den stå tændt i cirka en time.

2. Ved afslutningen af rengøringscyklen, når ovnen er kølet af, bruges en fugtig svamp til at fjerne madrester.

Brug ikke detergenter eller rensmidler - da der er risiko for, at den katalytiske emaljebelægning kan blive beskadiget.



Grillspid

Anvend grillspiddet som vist i det relevante kapitel i det produktkort, der leveres separat.



Grydesæt

Sættet består af en rist, en drypbakke og en eller to tænger. Dette tilbehør skal sættes på risten og bruges sammen med grillfunktionen.





Ovnfunktioner

Medfølgende tilbehør afhænger af hvilken model, det er (se det Produktblad, der leveres separat)

OVER-/UNDERVARME-FUNKTION

Denne funktion kan anvendes til at tilberede mad på samme ribbe.

Temperaturen kan reguleres med denne funktion; temperaturen kan indstilles inden for et område på **50°C** til **250°C**.

Standardindstillingen er **200°C**.

- Forvarm ovnen indtil den ønskede temperatur er nået og sæt maden ind i ovnen, når alle indikatorer på skalaen °C__ lyser.
- Når denne funktion anvendes, er det tilrådeligt at sætte maden midt i ovnen.

GRILL-FUNKTIONEN

- Denne funktion er ideel til at grille små stykker kød (bøf, pølser) og til at riste brød.
- Funktionen har fem indstillingstrin **1, 2, 3, 4, 5**, der svarer til et øget varmeniveau på varmelegemet øverst.
- Standardindstillingen er **3**.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Forvarm ovnen i 3/5 minutter.
- For at undgå at det sprøjter med fedtstof og røg, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i drypbakken.
- Vend maden efter halvdelen af grilltiden.
- Når denne funktion vælges aktiveres spiddet (hvis et sådant følger med) også.

"MLTF"-FUNKTION (Varmebevarelse)

Denne funktion holder en af to temperaturer (enten **35°C** eller **60°C**) inde i ovnen.

- En temperaturindstilling på **35°C** er specielt nyttig til hævnning af brød- og pizzadej.
- Standardindstillingen er **35°C**.
- Det tilrådes at anvende det første hyldehøjde for denne funktion.
- Brug temperaturindstillingen på **60°C** til at holde maden varm, efter den er tilberedt.

VARM-LUFT-FUNKTIONEN

Denne funktion er specielt nyttig til at lave forskellige slags retter samtidigt i forskellige højder (for eksempel: fisk, grøntsager, pasta).

Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **160°C**.

- Vælg om muligt retter, der kræver samme temperatur.
- Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Hvis retterne i ovnen kræver forskellige tilberedningstider, fjernes færdige retter, medens de øvrige får lov til at blive i ovnen, til de er færdige.

BAGE-FUNKTIONEN (Over-/undervarme + varmluft)

Denne funktion er nyttig til tilberedning på to højder og til bagning af kager. Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **175°C**.

- Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Byt om på retterne inde i ovnen under tilberedningen.
- Hvis retterne i ovnen kræver forskellige tilberedningstider, fjernes færdige retter, medens de øvrige får lov til at blive i ovnen, til de er færdige.

TURBOGRILL-FUNKTIONEN (Grill + varmluft)

Denne funktion er ideel til tilberedning af store stykker kød (dvs. roastbeef, stege).

Denne funktion har fem indstillingstrin **1, 2, 3, 4, 5** der hver svarer til et øget varmeniveau på varmelegemet øverst.

Standardindstillingen er **3**.

- Hold ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Sæt kødet på risten og drypbakken i første hyldehøjde. Hæld lidt vand i drypbakken, så fedtstæk og røg undgås.
- Kødet vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ovnfunktioner

TURBOVARMLUFTS-FUNKTIONEN

Denne funktion er nyttig, når der tilberedes mad på to ribber; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **160°C**.

Funktionen er ideel til:

- Store plumkager
- Timbaler
- Fyldte grøntsager
- Fjerkræ (der vejer over 3 kg)

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

PROGRAM-FUNKTIONEN

Denne funktion er nyttig til bagning af pizzaer, brød og focaccia. Denne funktion indeholder **3**

tilberedningsprogrammer (**P1, P2, P3**) med en

forindstillet

starttemperatur, der kan justeres af brugeren.

De maksimale temperaturer, der kan justeres af brugeren, er: **240°C** for **P1**, **200°C** for **P2** og **190°C** for **P3** for at opnå ensartede resultater.

Hvert program svarer til en opskrift for tilberedningen af den ønskede ret.

Program **P1** muliggør hurtig forvarmning med en starttemperatur på **300°C** og en temperatur på **240°C**.

For at forbedre energibesparelse og undgå spild af elektricitet skal ovnen ikke forvarmes, hvis den allerede er varm, og temperaturen indstilles automatisk på (**240°C**).

For programmerne **P2** og **P3** er starttemperaturen altid **220°C**.

BOOSTER-FUNKTIONEN

Denne funktion muliggør hurtig forvarmning af ovnen.

Med denne funktion kan temperaturen reguleres; temperaturen kan indstilles inden for området mellem **50°C** og **250°C**.

Standardindstillingen er **200°C**. Når temperaturen i ovnen stiger, lyser indikatorerne -----°C efter rækkefølge.

Når den valgte temperatur er nået, udsendes et hørbart signal, og ovnen skifter automatisk til over-/undervarme- funktionen.

Denne funktion er ideel til tilberedelse af kød, fisk og fjerkræ.

Rengøring af ovnen og dens tilbehør

- Efter tilberedningen er færdig afkøles ovnen, hvorefter den rengøres så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Anvend et specielt ovnrensningmiddel til at fjerne fastbrændte madrester. Følg producentens anvisninger.
- Ovnens yderside rengøres med en svamp og varmt vand
- **Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.**
- Brug en flydende detergent til at rengøre ruden i ovnlågen.
- Vask tilbehøret i opvaskemaskinen eller vasken med et ovnrensningmiddel.
- Efter ovnen har været anvendt gennem længere tid, og når der er tilberedt mad i forskellige højder (specielt mad med højt vandindhold såsom pizzaer, fyldte grøntsager, osv.) kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågen og dørtætningen. Når ovnen er kølet af, tørres evt. kondensvand af med en klud eller svamp.

Yderligere informationer for husholdningsapparater med aluminiumsforside:

Materialet har en modtagelig overflade. For at undgå ridser, må der kun bruges en blød svamp og flydende rengøringsmidler til rengøring af forsiden af apparatet.

Tag ovnlågen af (til rengøring)

1. Luk ovnlågen op.
2. Hængselåsene trykkes (A) fremad.
3. Løft låsene, til de kobler til, og tag lågen af.

4. Advarsel: Sørg for at holderen til hængselåsene ikke løsnes, når ovnen rengøres.

5. Sæt ovnlågen på igen ved at følge ovenstående trin i modsat rækkefølge.

Sænkning af grillelementet for at rengøre ovnloftet (afhængig af hvilken model det er)

- Ovnens ovnloft må ikke rengøres før den er kølet af.

1. Ovnloftet rengøres ved at trække grillelementet ud og sænke det så langt ned, som det kan komme.

2. Rengør ovnloftet og før grillelementet tilbage til dets oprindelige position.

Udskiftning af ovnpæren

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af.
3. Udskift pæren (se OBS)
4. Sæt lampeglasset på igen.
5. Sæt stikket i stikkontakten.

Udskiftning af pæren i siden (afhængig af hvilken model)

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Tag den venstre siderist ud.
3. Brug en skruetrækker til at skubbe lampeglasset af.
4. Udskift pæren (se OBS).
5. Sæt lampeglasset på igen og tryk det imod ovnvæggen indtil det klikker på plads.
6. Sæt sideristen på plads igen.

7. Tilslut strømmen igen.
- OBS** Anvend kun 25 W 230 V pærer, type E-14, T300°C, der kan fås ved henvendelse til serviceafdelingen.



Fejlfindingsoversigt

Ovnen fungerer ikke

- Sluk for ovnen og tænd derefter for den igen for at se, om problemet stadig er der.
- Kontrollér at der stadig er strømforsyning.
- Kontrollér, at vælgerknappen for ovnen ikke står på "0".
- Viser det elektroniske display meddelelsen "**STOP**", skal der trykkes på knap 2 for at nulstille ovnen, hvorefter uret stilles (se det PROGRAMMERINGS-BESKRIVELSESBLAG, der leveres separat).
- Hvis det elektroniske display viser meddelelsen "**Fxx**", skal serviceafdelingen kontaktes med angivelse af den viste fejlkode.

Service

Inden serviceafdelingen kontaktes:

1. Prøv at løse problemet selv (se "Fejlfindingsoversigt").
2. Sluk og tænd derefter apparatet for at se, om fejlen gentager sig.

Hvis, efter at have udført ovenstående kontrol, fejlen stadig opstår, kontaktes serviceafdelingen.

Angiv venligst:

- problemets beskaffenhed,
- nøjagtig type og model,
- servicenummeret
- (tallet, der står efter ordet Service på mærkepladen), sidder under bordkomfuret, på produktbeskrivelsesbladet eller på den højre kant af ovnhulrummet (kan ses når ovnlågen er åben). Servicenummeret står ligeledes på garantibeviset,
- fulde adresse (med postnummer) og telefonnummer.

Hvis ovnen skal repareres bedes De kontakte **en autoriseret**

SERVICEAFDELING som angivet i garantien.

Hvis der undtagelsesvist skal foretages en funktion eller reparation af en **ikke autoriseret tekniker**, skal De altid bede om en attestering for det udførte arbejde og insistere på, at der bruges **originale reservedele**.

Overholdes disse anvisninger ikke, kan det gå ud over produktets sikkerhed og kvalitet.

SERVICE 0000 000 00000



Bruksanvisning

Allmänna rekommendationer

Installation

Elektrisk anslutning

Ugnens tillbehör

Rengöring av ugnen och dess tillbehör

Felsökning

Service




Allmänna rekommendationer

innan ugnen används

- För att få största möjliga utbyte av dina nya apparater bör du läsa bruksanvisningen noggrant och förvara den på lättillgänglig plats som referens.
- Ta av skydden i papp och den skyddande plastfolien.
- Ta ut tillbehören ur ugnen, värm den till 200°C och låt den stå på i cirka en timme så att lukten av skyddsfettet och isoleringsmaterialet försvinner. Låt ett fönster stå öppet under tiden. Efter att ugnen stängts av kan det hända att fläkten fortsätter att arbeta ett tag tills ugnens komponenter och närstående köksskåp har svalnat.

Miljöskydd

1. Emballage

- Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

2. Apparater

- Apparaterna är tillverkade av material som kan återvinnas. När du bestämmer dig för att skrota apparaterna bör du följa gällande bestämmelser om avfallshandling. Skär av elsladdarna så att det inte går att ansluta apparaterna till elnätet.

Förklaring om överensstämmelse CE:

- Dessa apparater är avsedda att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkade i överensstämmelse med direktiv 89/109/EEG.
- Dessa apparater är endast avsedda att användas för matlagning i hushållet. All övrig användning av apparaterna (t.ex. för rumsuppvärmning) är olämplig och kan vara farlig.
- Dessa apparater designas, tillverkas och marknadsförs i överensstämmelse med:
 - säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 73/23/EEG,
 - Skyddskraven i EMC-direktiv 89/336/EEG,
 - Kraven i direktiv 93/68/EEG.

Allmänna rekommendationer

- Ställ eller sätt dig aldrig på den öppna ugnsluckan. Häng aldrig något tungt föremål på ugnsluckans handtag när luckan är öppen.
- Använd grytlappar eller grytvantar för att ta ut bakplåtarna och tillbehören när ugnen är varm.

- **Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.**

- Placera inte brännbara material i ugnen - det föreligger brandrisk om ugnen sätts på oavsiktligt.

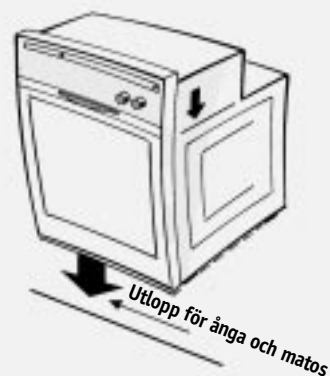
Försiktighetsåtgärder och allmänna råd

- Skilj alltid apparaterna från elnätet innan något underhållsarbete görs.
- Låt inte barn vistas i närheten av ugnen när den är i funktion eller direkt efter att den stängts av.
- Reparationer och ändringar på ugnen får endast göras av en behörig fackman.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra elektriska apparater som står i närheten av ugnen inte kommer i kontakt med ugnens varma delar och att de inte fastnar i ugnsluckan.
- Under matlagningen förångas vatten från maten.

Denna ånga och matoset måste ventileras ut från ugnsrummet. Av säkerhetsskäl och estetiska skäl har vi placerat en öppning längst ner på luckan, vilket är den bästa lösningen.

Av denna anledning kan det hända att du ser ånga komma ut ur denna öppning då och då (se bilden).

- Detta är helt normalt och den nedre listan kan rengöras efter att ugnsluckan tagits av enligt beskrivningen i "Rengöring av ugnen och dess tillbehör".
- Tung föremål får inte placeras på den öppna ugnsluckan. Detta kan nämligen resultera i skador på ugnsrummet och gångjärnen.
Max vikt: 7 kg.

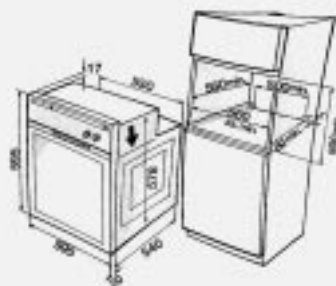


Installation

Teknisk information till installatören

Ugn

- Efter att du har tagit av emballaget från ugnen och innan du gör anslutningarna ska ugnen placeras på underredet i styrenskum så att den inte blir skadad.
 - Försök inte lyfta ugnen med hjälp av handtaget.
 - Lyft ugnen i sidorna (se pilen på illustrationen).
 - Kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten.
 - Ugnens och köksskåpets dimensioner framgår av motstående bild.
- Köksskåp som står i närheten av ugnen och har kontakt med denna måste vara värmeresistenta (80°C).
 - På material som plastlaminat och cement som inte är tillräckligt värmebeständiga kan resultatet annars bli deformationer eller bubblor i ytmaterialet eller att ytmaterialet lossnar.
 - Installera ugnen i utrymmet. Lyft ugnen i sidorna och se till att trådarna i elsladden inte kommer i kläm.
 - Installera ugnen i utrymmet. Lyft ugnen i sidorna och se till att trådarna i elsladden inte kommer i kläm.



Installation

- För att få korrekt ventilation följer du anvisningarna om ventilationsöppningar (minst 500 x 80 mm), se bilden.
- Förankra ugnen vid köksskåpet med hjälp av skruvarna **(B)** enligt illustrationen.
- Ugnen är också avsedd för inbyggnad under en spishäll.

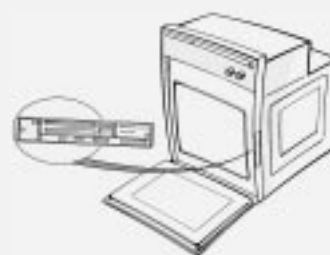
ANMÄRKNING: För att korrekt ventilation ska kunna garanteras måste det vara en öppning på minst 500 x 80 mm eller motsvarande i den nedre delen av utrymmet.

Det krävs också en öppning på 5 mm mellan ugnens överkant och spishällens underkant: Detta utrymme får inte upptas av skenor eller andra föremål. När ugnen ställs på plats måste du kontrollera att ugnens sidor inte vidrör framkanterna på köksskåpet där den är inbyggd eller lådor och luckor på närstående köksskåp (se bilden).



Elektrisk anslutning

- **Varning: Anslut inte ugnen till elnätet innan du är klar med anslutningarna i ugnen.**
- **Se till att ugnen installeras och ansluts till elnätet av en behörig fackman i överensstämmelse med tillverkarens anvisningar och med gällande bestämmelser.**
- **Installatören ansvarar för att ugnens elektriska anslutning är korrekt utförd under iakttagande av gällande säkerhetsbestämmelser.**
- **Ugnen ska anslutas till elnätet med hjälp av en strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontaktorna.**
- **Enligt lag är det obligatoriskt att jorda ugnen.**
- **Använd inte adaptrar eller förlängningsladdar.**
- **När ugnen har ställts på plats ska det inte vara möjligt att komma åt de elektriska komponenterna.**
- **Kontrollera att spänningen som visas på typskylten överensstämmer med anslutningsspänningen i ditt hem.**
Typskylten sitter på framkanten av ugnsrummet (syns när ugnsluckan är öppen).



Ugnens tillbehör

Yilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet)

Droppbricka

Droppbrickan är avsedd att samla upp fettstänk och matpartiklar och ska för detta ändamål placeras under gallret. Den kan också användas som långpanna för tillagning av kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker.

När den används som droppbricka under gallret kan du hälla i lite vatten för att undvika fettstänk och matos.



Bakplåt

För kak-, maräng- och pizzabak.



Galler

Gallret kan användas för att grilla mat eller för att ställa bakplåtar, kakformar och andra matlagningskärl på.

Det kan placeras i två olika lägen och på vilken som helst av ugnsfalsarna.



Katalytiska paneler

De katalytiska panelerna har en porös beklädnad som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du kör ett automatisk rengöringsprogram när du har lagat speciellt fet mat.

1. Innan ugnen rengörs måste den tömmas. Värm sedan ugnen till 200 °C och låt den stå på i cirka en timme.

2. Efter rengöringsprogrammet, när ugnen svalnat, tar du bort eventuella matrester med en fuktig trasa.

Använd inte rengöringsmedel. Det finns risk att det blir skador på den katalytiska emaljbeklädnaden.



Spett

Använd spettet enligt beskrivningen i relevant avsnitt i det separata produktbladet.



Ugnset

Detta set innehåller ett galler, en droppbricka och en eller två tänger. Detta tillbehör måste placeras på gallret och användas tillsammans med grillfunktionen.





Ugnens funktioner

Vilka tillbehör som medföljer vid leverans beror på modell (se det separata produktbladet)

STATISK FUNKTION

Den statiska funktionen ska användas när flera rätter ska ställas på samma ugnsfals. Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50° C** och **250° C**. Standardinställningen är **200° C**.

- Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten så snart alla kontrollampor på skalan °C har tänts.
- När den statiska funktionen används är det lämpligt att ställa maten mitt i ugnen.

GRILL

- Använd grillfunktionen för att grilla mindre köttbitar (köttskivor, korv) och för att rosta bröd.
- För denna funktion finns fem temperaturinställningar, **1, 2, 3, 4, 5**. Högre siffror betyder högre temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.
- Standardinställningen är **3**.
- Ugnsluckan ska vara stängd under matlagningen.
- Förvärm ugnen i 3 till 5 minuter.
- Håll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk.
- Vänd köttet efter halva stektiden.
- Om ugnen är utrustad med spett aktiveras även detta.

MLTF-FUNKTION (Varmhållning)

Varmhållningsfunktionen används för att hålla en konstant temperatur (antingen **35° C** eller **60° C**) i ugnen.

- När du ska jäsa deg till bröd eller pizza ställer du ugnen på **35° C**.
- Standardinställningen är **35° C**.
- För varmhållningsfunktionen rekommenderar vi att den nedersta falsen används.
- Ställ temperaturen på **60° C** för att hålla färdiglagad mat varm.

FLÄKT

Fläktfunktionen är speciellt lämplig när du vill använda båda falsarna för matlagningen (till exempel för fisk, grönsaker, pasta). Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50° C** och **250° C**.

Standardinställningen är **160° C**.

- Välj om möjligt maträtter som ska tillagas vid samma temperatur.
- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut den rätt som är klar och låter övriga rätter stå kvar tills de är färdiga.

BAKVERK (Statisk + Fläkt)

Bakverksfunktionen är användbar när du lagar mat på två falsar samtidigt och när du bakar kakor. Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50° C** och **250° C**.

Standardinställningen är **175° C**.

- Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.
- Låt rätterna växla läge i ugnen under tillagningen.
- Om rätterna i ugnen har olika koktider tar du ut den rätt som är klar och låter övriga rätter stå kvar tills de är färdiga.

TURBOGRILL (Grill + Fläkt)

Denna funktion är idealisk för att laga stora köttstycken (till exempel rostbiff, stek).

För turbogrillfunktionen finns fem temperaturinställningar, **1, 2, 3, 4, 5**. Högre siffror betyder högre temperatur på värmeelementet högst upp i ugnen.

Standardinställningen är **3**.

- Ugnsluckan ska vara stängd under matlagningen.
- Lägg köttet på gallret och placera droppbrickan på den första falsen (längst ned). Håll lite vatten på droppbrickan så blir det mindre matos och fettstänk.
- Vänd på köttet efter halva koktiden.

Ugnens funktioner

TURBOFLÄKT

Denna funktion är användbar när du lagar mat på två falsar samtidigt. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **160°C**.

Denna funktion är idealisk för:

- Stora fruktkakor
- Timbaler
- Fyllda grönsaker
- Kyckling (över 3 kg)

Det är inte nödvändigt att värma ugnen i förväg.

PROGRAMFUNKTION

Programfunktionen är idealisk när man ska baka pizza, bröd och focaccia.

Funktionen har **3** program (**P1, P2, P3**) med en bestämd begynnelsestemperatur som kan justeras av användaren.

Den högsta temperatur som kan ställas in av användaren är olika i olika program:

240°C i program **P1**, **200°C** i program **P2** och **190°C** i program **P3**.

Varje enskilt program motsvarar ett recept för tillagning av en speciell maträtt.

I program **P1** går förvärmningen snabbt.

Begynnelsestemperaturen är **300°C** och koktemperaturen är **240°C**.

Om ugnen redan är varm sker ingen förvärmning och koktemperaturen ställs automatiskt in på (**240°C**), vilket betyder en energibesparing.

I programmen **P2** och **P3** är begynnelsestemperaturen alltid **220°C**.

SNABBVÄRMNING

Denna funktion används för att förvärma ugnen snabbt.

Med denna funktion kan temperaturen regleras. Det går att ställa in en temperatur mellan **50°C** och **250°C**.

Standardinställningen är **200°C**. När temperaturen inuti ugnen ökar tänds kontrolllamporna -----°C

När inställd temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och ugnen växlar automatiskt till den statiska funktionen.

Snabbvärmningsfunktionen är det idealiska för att laga kött, fisk och kyckling.

Rengöring av ugnen och dess tillbehör

- När du har avslutat matlagningen väntar du tills ugnen har svalnat och rengör den sedan för att hindra att rester bränns fast.
- Om matrester har bränts fast använder du ett speciellt ugnrensmedel. Följ tillverkarens anvisningar som finns på förpackningen.
- Rengör ugnens utsida med en svamp och varmt vatten.
- Använd inte slipmedel eller stålull.**
- Använd flytande rengöringsmedel för att rengöra glaset i ugnsluckan.
- Diska tillbehören med ugnrensmedel i diskmaskinen eller i diskhon.
- När ugnen står på länge och när du samtidigt använder mer än en fals för matlagningen (speciellt för mat med hög vattenhalt, såsom pizza och fyllda grönsaker) kan det bildas kondens på insidan av luckans tätninglist. Vänta till ugnen svalnat och torka sedan bort kondensen med en trasa eller en svamp.

Extra information om ugnar med aluminiumfront:

Ugnar med aluminiumfront har ett känsligt ytmaterial. Använd endast en mjuk svamp och ett flytande rengöringsmedel för att rengöra framsidan av ugnen så att det inte blir skrapmärken.

Att ta bort ugnsluckan (för rengöring)

- Öppna ugnsluckan.
- Skjut gångjärnens hakar (A) framåt.
- Lyft gångjärnens hakar så att de bringas i angrepp och ta sedan av luckan.

4. Varning: Se till att gångjärnens hakar inte lossnar medan du rengör ugnen.

- Sätt tillbaka ugnsluckan. Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning.

Att fälla ner grillelementet för att rengöra ugnens tak (olika på olika modeller)

- Rengör inte ugnen förrän den har svalnat.

- För att kunna rengöra ugnen drar du ut grillelementet och skjuter ner det så långt det går.
- Rengör ugnstaket och sätt tillbaka grillelementet i det vanliga läget.

Att byta ugnslampa

- Skilj ugnen från elnätet.
- Skruva ur lampskyddet.
- Byt lampa (se OBS!).
- Sätt tillbaka lampskyddet.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

Att byta sidolampa (olika på olika modeller)

- Skilj ugnen från elnätet.
- Ta bort gallret på vänster sida.
- Använd en skruvmejsel för att bända loss lampskyddet.
- Byt lampa (se OBS!).
- Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot ugnsväggen så att det klickar på plats.
- Sätt tillbaka sidogallret.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

OBS! Använd endast 25 W 230 V lampor, typ E-14, T300°C, som finns att få hos Service.



Felsökning

Ugnen fungerar inte

- Stäng av ugnen och slå sedan på den igen för att se om problemet lösts.
- Kontrollera att strömmen kommer fram.
- Kontrollera att ugnsvredet inte står på "0".
- Om meddelandet "STOP" visas på den elektroniska displayen trycker du på knapp 2 för att återställa ugnens funktioner och ställer sedan klockan (se det separata bladet med BESKRIVNING AV PROGRAMMERAREN).
- Om meddelandet "Fxx" visas på den elektroniska displayen kontaktar du Service och uppger den visade felkoden.

Service

Innan du kontaktar Service:

1. Försök lösa problemet på egen hand (se "Felsökning").
2. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet har lösts.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller kontaktar du närmaste Serviceverkstad.

Uppge:

- Vilken typ av problem det rör sig om
- Exakt typ och modell,
- Servicenumret
- (detta nummer finns efter ordet Service på typskylten) som finns på undersidan av spishällen eller i produktbladet, samt på ugnsrummets högra kant (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns också i garantihäftet,
- Fullständig adress (inklusive postnummer) och telefonnummer.

Om ugnen behöver repareras bör du kontakta en **auktoriserad servicefirma** enligt anvisningarna i garantin.

Om du mot förmodan låter en **icke auktoriserad fackman** reparera ugnen ska du alltid begära ett intyg på det utförda arbetet och kräva att **original reservdelar** används.

Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan medföra att ugnens säkerhet och kvalitet äventyras.

SERVICE 0000 000 00000

