

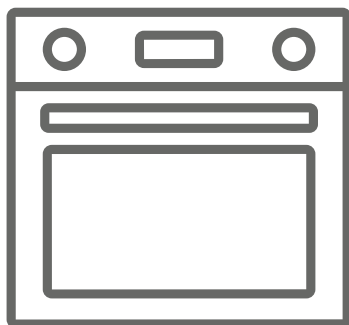
# point®

**NO** Innebygget ovn/bruksanvisning

**SV** Inbyggd ugn/bruksanvisning

**DA** Indbygningsovn/Brugervejledning

**FI** Kalusteuuni / Käyttöopas



**PBI75MPPB - PBI75MPPW**

**Takk for at du valgte dette produktet.**

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.

Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

Symbol	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig skade- eller dødsrisiko.
	<b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØT</b>	Risiko for farlig spenning
	<b>BRANN</b>	Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer
	<b>FORSIKTIG</b>	Risiko for person- eller tingskade
	<b>VIKTIG/MERK</b>	Riktig bruk av systemet

# INNHOOLD


1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler .....	4
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk .....	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold .....	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK .....	10
2.1 Bruksanvisning for installatør .....	10
2.2 Installasjon av ovnen .....	10
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	12
3.PRODUKTEGENSKAPER .....	13
4.BRUK AV PRODUKTET .....	14
4.1 Kokebord .....	15
4.2 Bruk av digitalt varselur .....	16
Tidsjustering .....	16
4.3 Tilbehør.....	17
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	19
5.1 Rengjøring .....	19
5.2 VEDLIKEHOLD .....	21
6.FEILSØKING OG TRANSPORT .....	23
6.1 Feilsøking .....	23
6.2 Transport .....	23
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	24
7.1 Energiforbruk .....	24

# 1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER



- Les alle instruksjonene før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksanvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

## 1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.



 **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.


  **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

  **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.


- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Produktet vil bli varmt under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementene inne i ovnen.

- Ved bruk kan håndtak kan bli varme etter kort tid.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av ovnens overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.

  **ADVARSEL:** For å unngå fare for elektrisk støt, sørg for at produktet er slått av før du skifter lyspære.

 **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan bli varme ved matlaging eller grilling. Hold små barn på avstand fra produktet når det er i bruk.

- Fjern overflødig søl, ovnshyller, hyllestøtter, trådhyller og alt tilbehør før rengjøring under pyrolytiske operasjoner.
- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er kompatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på etiketten.

 **FORSIKTIG:** Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.

- Ikke bruk ovnsdørens håndtak til å løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke la barn klarte på ovnsdøren eller sitte på den mens den er åpen.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.

## **1.2 INSTALLERINGSADVARSLER**

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produktet må installeres av en autorisert servicetekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon som er utført av uautoriserte personer.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.
- Beskytt produktet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø, støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale som omgir produktet, må kunne

tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.

- For å unngå overoppheting må produktet ikke installeres bak en pyntedør.

### 1.3 UNDER BRUK

- Når du først tar i bruk ovnen kan det være at det lukter litt. Dette er helt normalt og forårsaket av varmeelementenes isolasjonsmateriale. Vi foreslår at før du bruker ovnen for første gang, stiller du den inn på maksimumstemperaturen i 45 minutter mens den er tom. Påse at omgivelsene der produktet er installert er godt ventilert.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under og etter at ovnen er i bruk. Den varme dampen fra ovnen kan forårsake brannskader.
- Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.
- Bruk alltid grytevatner for å ta mat inn og ut av ovnen.
- Ovnens skal under ingen omstendigheter fores med aluminiumsfolie, da dette kan forårsake overoppheting.
- Ikke plasser mat eller stekebrett direkte på bunnen av ovnen mens du steker. Basen blir veldig varm og dette kan forårsake skade på produktet.



Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av ovnen og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.

- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren.
- Sørg for at produktets brytere alltid står i «0»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.


- Brettene får en helning når de trekkes ut. Vær forsiktig så du ikke søler eller mister mat, når du fjerner mat fra ovnen.
- Ikke plasser noe på ovnsdøren mens den er åpen. Dette kan få ovnen i ubalanse eller ødelegge døren.
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær på produktet eller håndtakene.

#### **1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**


- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.



## EU-samsvarserklæring

 Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.

 Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

## Kassering av din gamle maskin



Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan kastes sammen med normalt husholdningsavfall. Den må leveres til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av produktet vil du bidra til å forhindre potensielle negative miljøkonsekvenser farer for folkehelsen, som kan oppstå hvis dette produktet ikke kastes på riktig måte. For mer informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter, lokal avfallshåndtering eller butikken der du kjøpte produktet.

## 2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

**⚠ ADVARSEL:** Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens) og produktets innstillinger, er kompatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).
- Hvis produktet inneholder flyttbare trådhyller (trådstativer) og brukerhåndboken inneholder oppskrifter som yoghurt, skal trådhyllene fjernes og ovnen drives i den definerte tilberedningsmodusen. Informasjon om fjerning av trådhylle er inkludert i avsnittet RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.

### 2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

#### Generelle instruksjoner

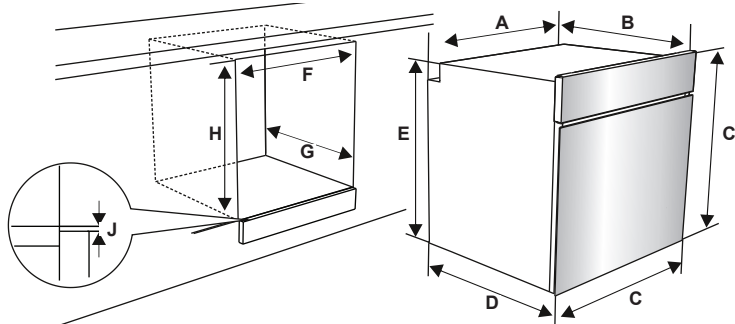
- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.

### 2.2 INSTALLASJON AV OVNEN

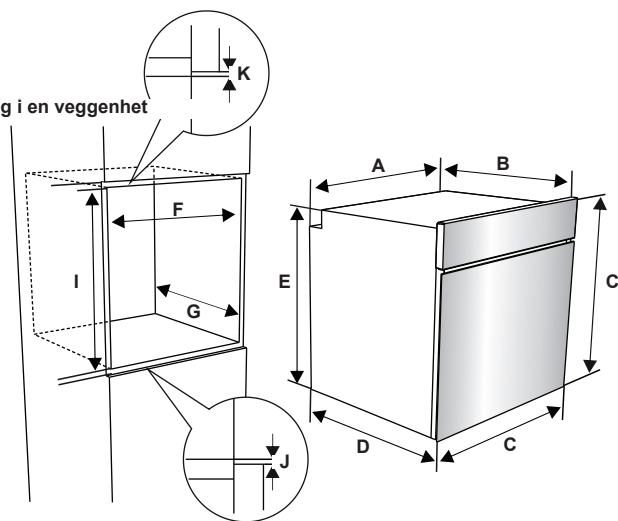
Produktene leveres med monteringsstilbehør og kan installeres i en benkeplate som har de rette målene. Målene for installering av kokeplate og ovn er oppgitt nedenfor.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min. (mm) s. F</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

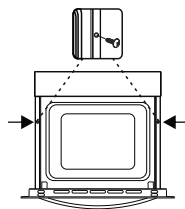
### Installering under en benkeplate



### Installering i en veggset



Etter å ha gjort de elektriske koblingene, sett ovnen inn i kabinettet ved å skyve det fremover. Åpne ovnsdøren og sett to skruer inn i hullene på ovnsrammen. Skru inn skruene mens produktrammen ligger inntil treoverflaten i kabinettet.

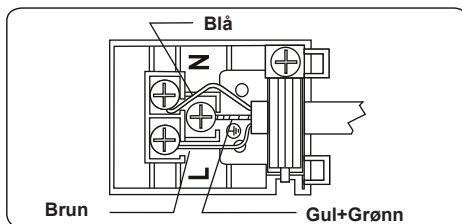


## 2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET


**⚠ ADVARSEL:** Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.**

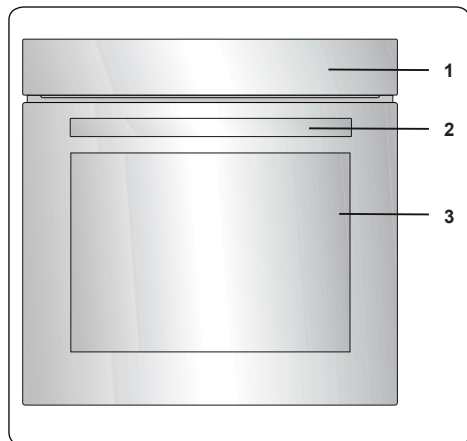
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømmettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakobling (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Apparatet er konstruert for en strømforsyning på 220-240V. Hvis din strømforsyning er en annen, tar du kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Strømledningen (H05VV-F) må være lang nok til å kobles til apparatet, også dersom apparatet står fremst i kabinettet.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.



### 3. PRODUKTEGENSKAPER

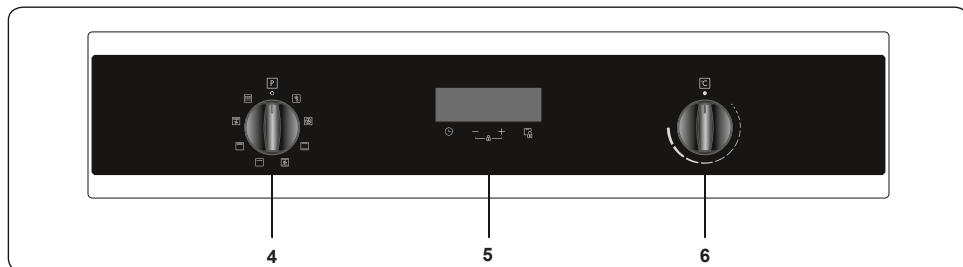
 **Viktig:** Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

#### Komponentliste



1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør

#### Kontrollpanel

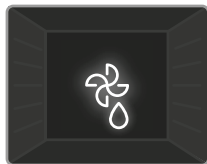


4. Kontrollbryter for ovnsfunksjoner
5. Varselur
6. Ovnens termostatbryter

## 4. BRUK AV PRODUKTET

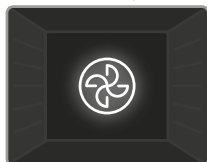
### Ovnfunksjoner

\* Ovnfunksjonene på ovnen din kan være annerledes avhengig av modell.



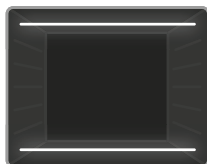
**Tinefunksjon:** Ovnens varsellys tennes og viften starter å gå. For å bruke tinefunksjonen, sett den frosne maten i ovnen på en hylle i tredje innsetningshøyde

fra bunnen. Det anbefales at du setter inn et stekebrett under maten som skal tines, slik at vann fra smeltende is kan samles opp. Denne funksjonen vil ikke stekte eller bake maten, men bare bidra til opptining.



**Turbofunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det runde varmeelementet og viften starter opp.

Turbofunksjonen sprer varmen jevnt i ovnen slik at all mat på alle riller blir jevnt stekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



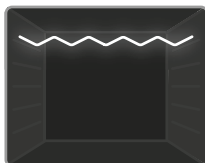
**Statisk funksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Den statiske funksjonen avgir varme og sikrer jevn steking

av maten. Dette er ideelt for bakverk, ovnsbakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i ti minutter, og med denne funksjonen det er best å bare bruke én hylle av gangen.



**Viftefunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er bra for

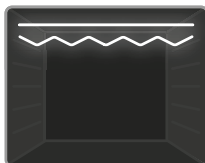
bakverk. Ovnen bruker ovnens øvre og nedre varmeelement og viften som bidrar med luftsirkulering, noe som gir maten litt grilleffekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



**Grillfunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillens varmeelement slås på. Denne funksjonen brukes til grilling og bruning av mat på

ovnens øvre hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

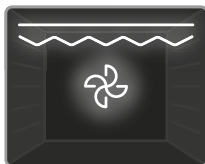
**⚠ Advarsel:** Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



**Raskere grillfunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling og til mat med større overflateområde, som f.eks. kjøtt. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

**⚠ Advarsel:** Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



**Dobbel grill og viftefunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillen, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling av tykkere mat og til mat med større overflateområde. Både de øvre varmeelementene og grillen vil få strøm sammen med viften for å sikre jevn matlaging. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

**Advarsel:** Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.

**Funksjon for damprengjøring:** Sett ovnfunksjonen og termostaten til symbolet for funksjonen for damprengjøring (☁). Hell 200–250 ml vann (omtrent 1 kopp) i den store metallpannen i bunnen av ovnen. Damprengjøring pågår i omtrent 30–60 minutter og forbereder ovnen slik at den enkelt kan rengjøres.

**Pyrolytisk Rengjøringfunksjon:** Denne funksjonen lar deg rengjøre innsiden av ovnen grundig.

**Advarsel:** Før du aktiverer den pyrolytiske rengjøringfunksjonen, må du fjerne eventuell søl og sørge for at ovnen er tom. Ikke la noe være inne i ovnsrommet for å forhindre skade.

•Før du aktiverer den pyrolytiske rengjøringfunksjonen, må du fjerne hyllene og hyllestøttene (hvis tilgjengelig) og sikre at ovnsdøren er lukket.




•Ovnsdøren låses når den pyrolytiske funksjonen starter.

•Når den pyrolytiske rengjøringfunksjonen er på, anbefales det å ikke bruke en kokeplate hvis den er montert over ovnen. Dette kan føre til overoppheting og skade på begge apparatene.

•Under den pyrolytiske rengjøringprosessen blir ovnsdøren varm. Barn skal holdes borte til de er avkjølt.

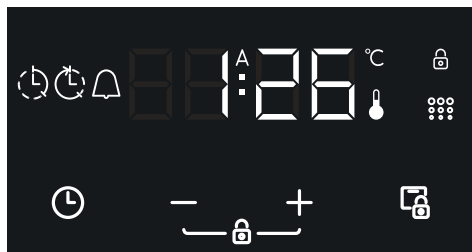
•På slutten av den pyrolytiske rengjøringprosessen vil skjermen vise tiden på dagen.

#### 4.1 KOKEBORD

Funksjon	Retter			 min.
Statisk	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Vifte	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
Grilling	Grillede kjøttboller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelett	6 - 7	200	15-25
	Biff	6 - 7	200	15-25

\*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

## 4.2 BRUK AV DIGITALT VARSELUR



Funksjonsbeskrivelse	
A	Automatisk tilberedning
🌡️	Termostatsymbol
°C	Grader Celcius-symbol
⋮	Pyrolytisk symbol
🕒	Tilberedningstid
🔒	Dørlås
🔓	Nøkkellås
🔔	Minuttvakt
🕒	Modusfunksjon
-	Reduser varselur
+	Øke varselur
2359	Varselurets display

### Tidsjustering

Tiden må innstilles før du begynner å bruke ovnen. Etter at strømmen er tilkoblet, vil symbolet "A" og "0:00" blinke på displayet.



1. Trykk på "+" og "-"-tastene samtidig. Punktet i midten av skjermen begynner å blinke.



2. Ved å bruke "+" og "-" tastene kan du justere tidspunktet mens dette punktet blinker.



3. Etter noen sekunder vil punktet slutte å blinke og forbli opplyst.

### ⚠️ Nøkkellås

For å aktivere tastelåsen, trykker du på tastene "+" og "-" samtidig i 2 sekunder. Symbolet "🔒" vises og forblir opplyst. For å låse opp varselur-knappene, trykk og hold tastene "+" og "-" samtidig i 2 sekunder. Den ønskede operasjonen kan deretter utføres.

### Justere lydvarsel for tiden

Tiden for det hørbare varselet kan stilles inn på når som helst mellom klokken "0:00" og "23:59". Justering av lydvarsel for tid er bare for at ovnen skal kunne varsle. Ovnen vil ikke aktiveres av denne funksjonen.



1. Trykk "🕒". Symbolet 🕒 vil begynne å blinke og "0:00" vil vises.



2. Velg ønsket tidsperiode meg å bruke knappene "+" og "-" mens 🕒 blinker.



3. Symbolet "🔔" vil forbli opplyst, tiden vil bli lagret og varselet vil bli innstilt.

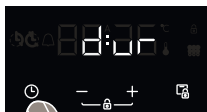
Når varseluret når null høres et varsel og symbolet 🕒 vil blinke på displayet. Trykk på en hvilken som helst tast for å stoppe alarmen og symbolet vil forsvinne.

### Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningsperiode)



Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede mat i en bestemt tidsperiode. Du kan angi et tidsrom mellom 0 og 10 timer. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.



2. Trykk på "0" til du ser "dur" og symbolet ⌚ på displayet. Tiden og symbolene "A" og ⌚ vil blinke.



3. Velg ønsket tidsperiode for tilberedning ved bruk av tastene "+" og "-".



4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene "A" og ⌚ vil fortsette å lyse.

Når varseluret når null, slår ovnen seg av og et hørbart varsel høres. Symbolene "A" and ⌚ vil blinke. Sett begge kontrollknappene til posisjonen "0" og trykk på hvilken som helst knapp på varseluret for å stoppe varsellyden. Symbolet forsvinner, og å trykke på knappen "0" gjør at varseluret bytter tilbake til manuell funksjon.

## Lydjustering

Hvis du vil justere volumet på den hørbare varsellyden, trykker du på og holder inne knappen "-" i 3 sekunder til et lydsignal høres. "ton1" vises på skjermen. Etter dette vil et annet lydsignal høres hver gang du trykker på "-"-knappen. Det finnes fire typer signallyder. Hvis "AV" er valgt, slås alle lyder av bortsett fra alarm- og feillyder. Velg ønsket lyd og ikke trykk på noen andre knapper. Etter kort tid lagres den valgte lyden.

## Justering av lysstyrke

For å justere lysstyrken på skjermen, trykk og hold inne "+" -knappen i 3 sekunder. "br1" vises på skjermen. Etter dette, hver gang du trykker på "+" -knappen, vises en annen lysstyrke.

## Termostat-symbolet



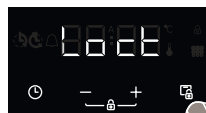
Termostatsymbolet (👉) aktiveres automatisk når ovnens termostat kjører.

## Det pyrolytiske symbolet



Det pyrolytiske symbolet (👉) aktiveres automatisk under pyrolytisk funksjon.

## Dørlås



Når du trykker på dørlåsknappen i 3 sekunder, aktiveres dørlåsen.

Trykk på dørlåsknappen igjen i 3 sekunder for å låse opp døren.

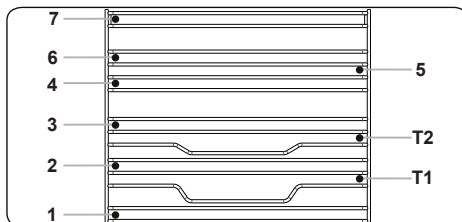
"Lås" vises på skjermen i 5 sekunder mens den pyrolytiske dørlåsen er aktivert. Hvis dørlåsen er aktivert, vil "Lås" vises på skjermen i 5 sekunder, og klokkeslett i 5 sekunder.

Dørlåsen kan ikke styres mens du er i den pyrolytiske funksjonen.

## 4.3 TILBEHØR

### EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekelet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til

brannskader.

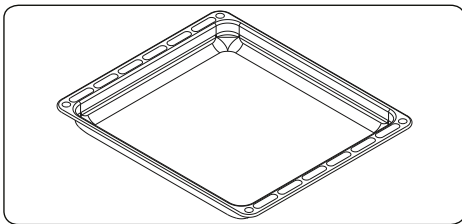
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 7.
- Teleskopskinner kan settes på nivå T1, T2.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Nivå 2 og nivå 4 anbefales for matlaging på to nivå.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinnene.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere avhengig av modell.

### Dypt Brett (5 cm)

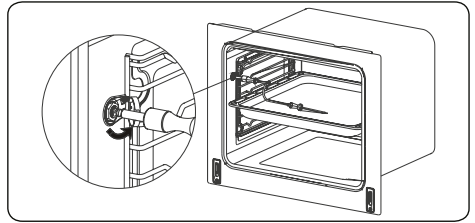
Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



### Steketermometeret

Steketermometeret måler temperaturen i steken. Ved å bruke steketermometeret kan en oppnå optimale resultater for alle kjøtttyper og størrelser.



### Plassering av steketermometeret

- Plasser termometeret før du begynner å steke.
- Sett termometeret inn i siden av steken så spissen når midtpunktet.
- Sett inn hele termometeret, helt opp til håndtaket.
- Vi anbefaler at du snur steken halvveis i tilberedningen. Husk på dette når du plasserer steketermometeret for å unngå problemet etterpå.
- Spissen på termometeret må ikke berøre et bein eller fete områder. Det bør heller ikke være i et hult område, som kan skje med fjærkre.
- Sett steken inn i ovnen med termometeret allerede på plass.
- Plugg termometeret inn i braketten oppe til venstre i ovnen.

### Bruk av steketermometeret med tidtakeren

Plugg termometeret inn i braketten oppe til venstre i ovnen. Steketermometer-symbolet og «**AUTO**» vises på skjermen.

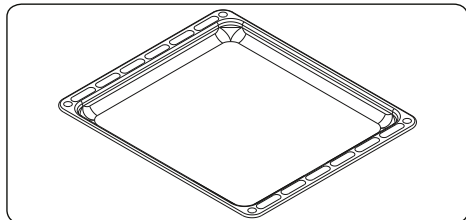
Tallene på venstre side av skjermen viser den gjeldende temperaturen som steketermometeret har fanget opp, mens tallene til høyre viser justeringstemperaturen. Du kan justere temperaturen på steketermometeret ved å trykke på «**M**»-sensorknappen, og deretter «**-**» og «**+**»-tastene for å endre verdi. Du kan ikke bruke tilberedningstidtakeren mens steketermometeret bruker den.

Etter det har gått litt tid fortsetter steketermometeret å lyse, og de gjeldende temperaturene vises på skjermen. Når den anbefalte temperaturen når det tidligere angitte nivået, slår ovnen seg av automatisk, og tidtakeren lager lyd mens «**AUTO**» blinker på skjermen. Trykk på en knapp på tidtakeren for å avslutte lydvarslingen, «**AUTO**» fortsetter å blinke

inntil «-» og «+»-knappene trykkes inn samtidig for å avslutte «**AUTO**»-modus. Funksjoner for automatisk matlaging kan ikke aktiveres når stekertermometeret er i bruk.

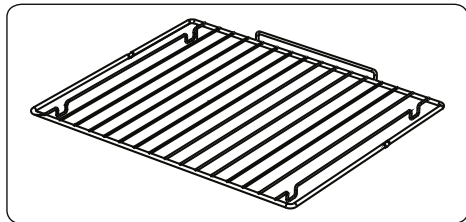
### Flatt brett

Det flate brettet er mest egnet til bakverk. Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



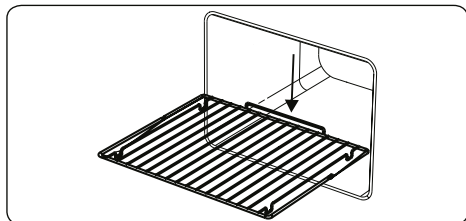
### Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



### ⚠ ADVARSEL

Plasser risten riktig på en av rillene i ovnsrommet, og skyv den helt inn.



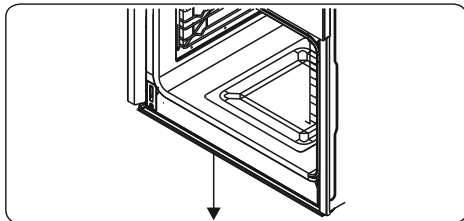
### Vannopsamlar

Ved noen former for bruk, kan kondens forekomme på ovnsdørens indre glass. Dette er ikke en feil ved produktet.

Åpne ovnsdøren til grillposisjonen, og la den stå slik i 20 sekunder.

Vann vil dryppe inn i oppsamleren.

Avkjøl ovnen og tørk av dørens innside med en tørr klut. Denne prosedyren må utføres jevnlig.



## 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### 5.1 RENGJØRING

⚠ **ADVARSEL:** Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

#### Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalt av produsenten før de brukes på produktene.
- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.

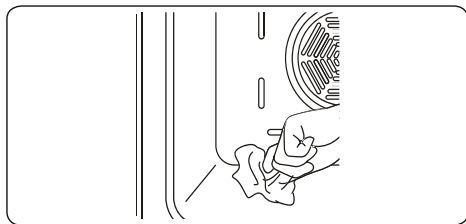
🚫 Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.

- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.

🚫 Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

#### Rengjøre ovnen innvendig

- Det er best å rengjøre innsiden av emaljerte ovner, mens ovnen er varm.
- Tørk av ovnen med en myk klut fuktet med såpevann, etter hver bruk. Tørk så av ovnen igjen med en våt klut, og tørk den.
- Det kan være nødvendig å bruke et flytende rengjøringsmiddel fra tid til annen for å få ovnen helt ren.



## Pyrolytisk rengjøring

**⚠ ADVARSEL:** Før du aktiverer funksjonen pyrolytisk rengjøring, må du fjerne overdrevent søl og sørge for at ovnen er tom. Ikke la noe forbli inni ovnen, slik som for eksempel trådrist, skuffer eller ovnshyller og støtter (hvis relevant), da de kan bli skadet under pyrolytisk rengjøring.

- Ovnens hulrom er belagt med en spesiell emalje som er motstandsdyktig mot høye temperaturer. Under den pyrolytiske rengjøringsoperasjonen kan temperaturen inne i ovnen komme opp i omlag 475 °C.
- Ovnسدøren vil låses automatisk for din egen sikkerhets skyld, mens den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen er i drift. Etter at rengjøringen er fullført, begynner kjøleviften å fungere, og ovnen forblir låst til den er avkjølt.
- Det tilrådes å tørke av ovnen med en svamp dynket i varmt vann etter hver tilberedning av mat eller gjennomført pyrolytisk rengjøringsssyklus.
- Under den pyrolytiske operasjonen vil det dannes lukt og noe røyk på grunn av tilintetgjøring av matrester i ovnen. Dette er normalt. Damp fra rengjøring av ovner kan være dødelig for fugler, barn og kjæledyr, så alle disse bør holdes unna til operasjonen er fullført.
- Området der ovnen er installert, bør holdes godt ventilert, spesielt under funksjonen pyrolytisk rengjøring, og alle dører som fører inn i området bør lukkes for å unngå at lukt og røyk trenger gjennom.


## Rengjøre glassdeler


- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og

utvendig. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.

## Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktdele av rustfritt stål, med jevne mellomrom.
- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet bare med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.

 Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.

 Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

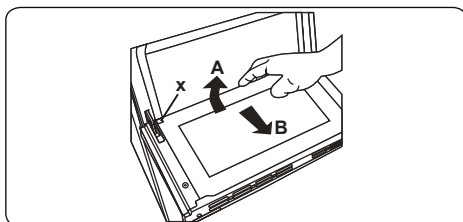
## Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

- Flekker av tomat, tomatpuré, ketchup, sitron, oljederivater, melk, sukkerholdig mat, sukkerholdig drikke og kaffe bør rengjøres med en klut dyppet i varmt vann umiddelbart. Hvis disse flekkene ikke blir renset og får tørke på overflatene de er på, skal de IKKE gnis med harde gjenstander (spisse gjenstander, skuretråder av stål og plast, overflateskadelig oppvasksvamp) eller rengjøringsmidler som inneholder høye nivåer av alkohol, flekkfjerner, avfettingsmidler, overflateaktive kjemikalier. Ellers kan det oppstå korrosjon på de pulvermalte overflatene, og flekker kan forekomme. Produsenten vil ikke bli holdt ansvarlig for skader forårsaket av bruk av upassende rengjøringsprodukter eller metoder.

## Fjerning av det indre glasset

Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

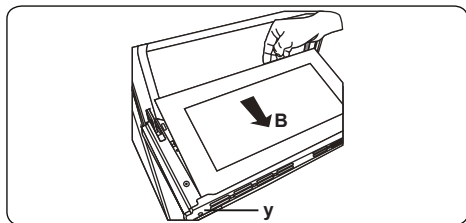
1. Skyv glasset i retning **B** og frigjør den fra plasseringsbraketten (**x**). Trekk glasset ut i retning **A**.



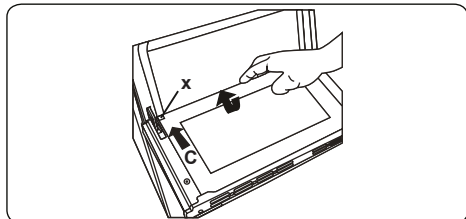
Bytting av det indre glasset


2. Skyv glasset mot og under

plasseringsbraketten (y), i retning B.



3. Sett glasset under plasseringsbraketten (x), i retning C.

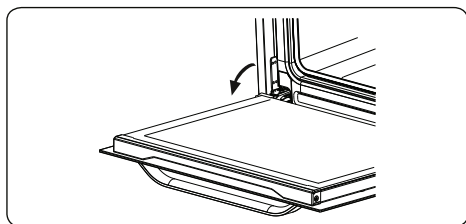


 Hvis ovnsdøren er en tredobbelt glassovnsdør, kan det tredje glasslaget fjernes på samme måte som det andre glasslaget.

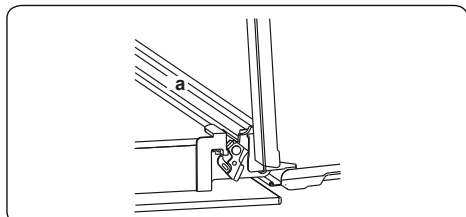
### Fjerne ovnsdøren

Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

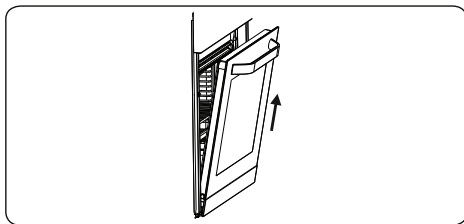
1. Åpne ovnsdøren.



2. Åpne sperrebøylen (a) (ved hjelp av en skrutrekker) opp til sluttposisjonen.

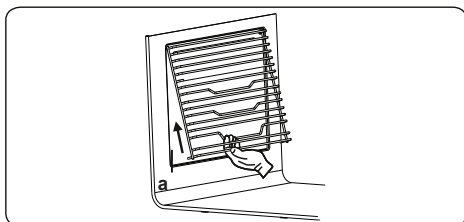


3. Lukk døren til den nesten er helt lukket, og fjern døren ved å trekke den mot deg.




### Fjerne risten


For å fjerne risten, trekk risten som vist i figuren. Løft den opp etter at den er frigjort fra klemmene (a).



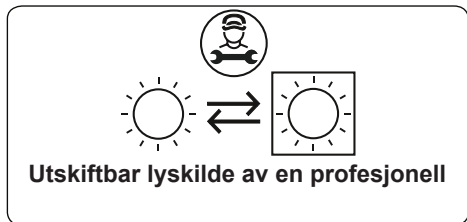
## 5.2 VEDLIKEHOLD


 **ADVARSEL:** Vedlikehold av dette produktet bør kun utføres av autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

### Skifte ovnsens lyspære

 **ADVARSEL:** Slå av produktet og la det avkjøles før rengjøring.

- Fjern glassdekslet og deretter lyspæren.
- Sett inn ny lyspære (som tåler 300 °C) for å erstatte den fjernede lyspæren (230 V, 15–25 Watt, type E14).
- Sett tilbake glassdekslet, og ovnen er klar til bruk.
- Produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke byttes ut av sluttbruker. Kundeservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilden er ikke beregnet for bruk i andre applikasjoner.



 Lyspæren er spesielt utformet for bruk i husholdningsprodukter ment for tilberedning av mat. Det er ikke egnet som rombelysning.

## 6. FEILSØKING OG TRANSPORT

### 6.1 FEILSØKING



Hvis du har problemer med apparatet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, må du ta kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen slår seg ikke på.	Strømmen er slått av.	Sjekk strømtilførsel. Sjekk også om andre kjøkkenapparater virker.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnstemperaturen er angitt feil. Ovnsdøren er åpen.	Kontroller at kontrollknoten for temperatur er i riktig posisjon.
Ovnslyset (hvis tilgjengelig) lyser ikke.	Det har oppstått feil i lampen. Strømforsyningen er koblet fra eller slått av.	Erstatt lampen i henhold til instruksene. Sørg for at stikkkontakten til strømforsyningen er slått på.
Ujevn steking i ovnen.	Ovnshyllene er i feil posisjon.	Kontroller at du bruker anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Ikke åpne døren ofte, med mindre du steker mat som må snus. Hvis du åpne døren ofte, synker den interne temperaturen og resultatene av matlagingen kan lide.
Kan ikke åpne døren til apparatet – dørlåssymbolet eller signallampen lyser på skjermen.	Døren til apparatet er låst på grunn av den pyrolytiske funksjonen.	Vent til stekerommet har kjølt seg ned og dørlåssymbolet slukkes.
Tidtakerknappene kan ikke trykkes på ordentlig.	Et fremmedlegeme sitter fast mellom tidtakerknappene. Berøringsmodell: det er fuktighet på kontrollpanelet. Tastelåsfunksjonen er slått på.	Fjern fremmedlegemet og prøv på nytt. Fjern fuktigheten og prøv på nytt. Sjekk om tastelåsfunksjonen er slått på.
Ovnsviften bråker.	Ovnshyllene vibrerer.	Kontroller at ovnen står i vater. Kontroller at hyllene og eventuelle stekeformer ikke vibrerer eller er i kontakt med den bakre veggen til ovnen.
Kan ikke velge funksjon etter «pyrolyse»-rengjøringszyklusen.	Ovnen kjøles ned av seg selv ved å bruke kjøleviften etter «pyrolyse».	Bekreft om dørlåsenheten er slått av. Hvis ikke, er ovnen fortsatt i nedkjølingsmodus. Mens kjøleviften er i drift, kan du ikke bruke noen av matlagningsfunksjonene.

### 6.2 TRANSPORT

Hvis du må transportere produktet, bør du bruke originalemballasjen til produktet og bære det ved hjelp av den originale esken. Følg pakningens anvisninger for transport. Tape alle uavhengige deler av produktet ned for å forhindre skade til produktet under transport.

Hvis du ikke har originalemballasjen, bør du forberede en transporteske slik at apparatet, spesielt de eksterne overflatene til produktet, er beskyttet mot eksterne trusler.

## 7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

### 7.1 ENERGIFORBRUK






Merke		<b>point</b>
Modell		PBI75MPPB - PBI75MPPW
Ovnstype		ELEKTRISK
Mengde	kg	37.6
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		105.7
Energieffektivitetsindeks – vifte		94.3
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0.93
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0.83
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	78
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		
Tips for energisparing		
Ovn		
– Stek retter sammen, hvis mulig.		
– La forvarmingen være så kort som mulig.		
– Ikke forleng tilberedningstiden.		
– Ikke glem å slå av ovnen etter matlagingen.		
– Ikke åpne ovnsdøren under steking.		



**Tack för att du valt denna produkt.**

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b>	Risk för farlig spänning
	<b>BRAND</b>	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	<b>FÖRSIKTIGHET</b>	Fara för person- eller egendomsskada
	<b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>	Korrekt drift av systemet

# INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	3
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	3
1.2 Installationsvarningar.....	5
1.3 Under användning .....	6
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	7
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING .....	9
2.1 Instruktioner till installatören .....	9
2.2 Installation av ugnen.....	9
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet .....	10
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	12
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	13
4.1 Tillagningstidstabell .....	14
4.2 Användning av digital timer.....	15
Tidsjustering .....	15
4.3 Tillbehör.....	16
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	18
5.1 Rengöring .....	18
5.2 Underhåll .....	20
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....	22
6.1 Felsökning .....	22
6.2 Transport .....	22



# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER



- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna manual har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

## 1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.


  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningstorna.

  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds


användning.

- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytan. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Under pyrolytiska operationer, ta bort överflödigt spill, ugnsHYLLOR, hyllstöd, trådHYLLOR och alla tillbehör innan rengöring.
- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hällskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gstryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för icke-hushållsanvändning, i kommersiell miljö eller för

rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckehandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.

## **1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR**

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast, etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda din apparat mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (skåpet) måste klara en minimitemperatur på 100 ° C.

- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

### 1.3 UNDER ANVÄNDNING

- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och kör den på maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärl eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Häll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täck över kärlet med ett lock eller en brandfilt.

- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur


ugnen.

- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan ge obalanser hos ugnen eller skada luckan.
- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.


#### **1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

## EU-försäkrans om överensstämmelse

 Vi försäkras att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

### Avyttring av din gamla apparat



Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.



## 2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguider (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

## 2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

### Allmänna instruktioner

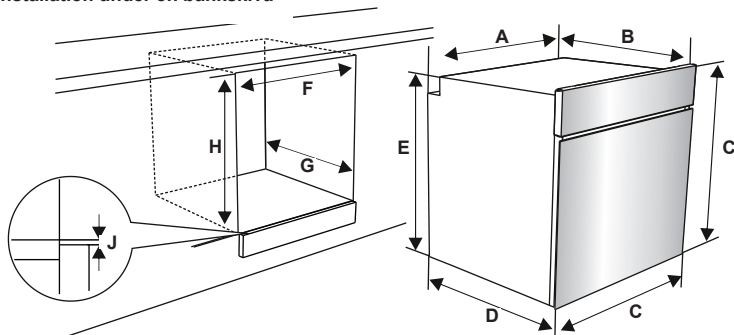
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistenta mot temperaturer över 100° C.
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller tortkumlare.

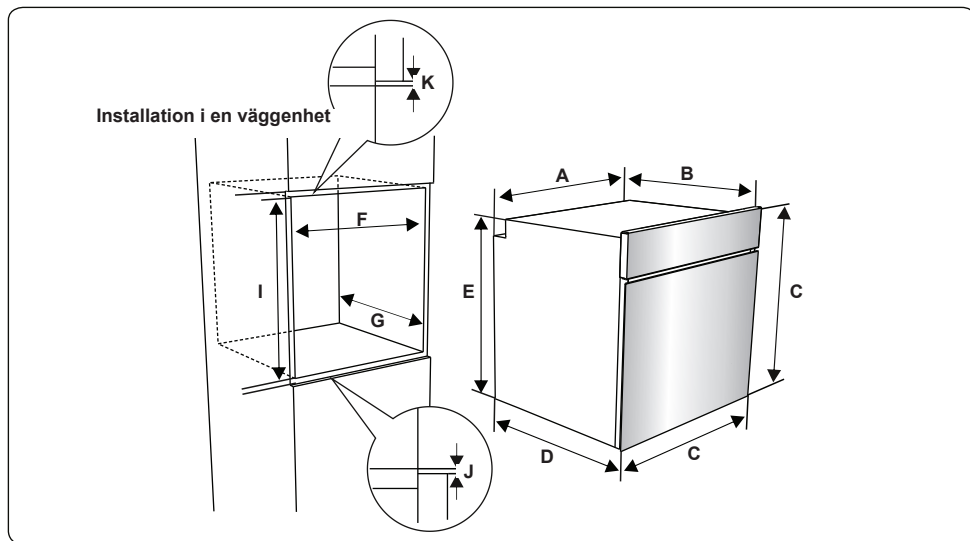
### 2.2 INSTALLATION AV UGNEN

Apparaterna levereras med installationssatser och kan installeras i en bänkskiva med lämpliga dimensioner. Måtten för håll och ugnsinstallation ges nedan.

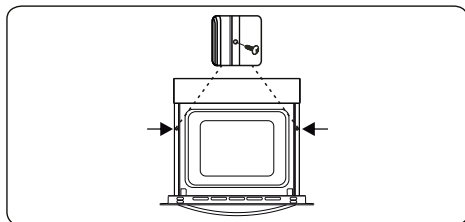
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

Installation under en bänkskiva





Sätt i ugnen i skåpet genom att skjuta framåt, efter att ha gjort de elektriska anslutningarna. Öppna ugnsluckan och skruva i 2 skruvar i hålen i ugnsråmen. När produktramen vidrör hålighetens träyta ska du dra åt skruvarna.



### 2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

**⚠ VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

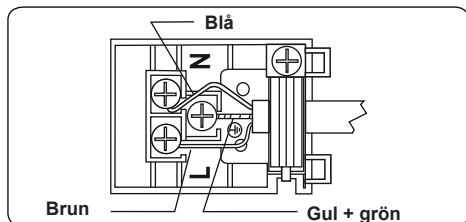
**⚠ VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen,

och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).

- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adapttrar, grenuttag och/eller förlängningsladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpölig fränskiljare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240V. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Strömkabeln (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till apparaten, även om apparaten står vid skåpets framkant.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.

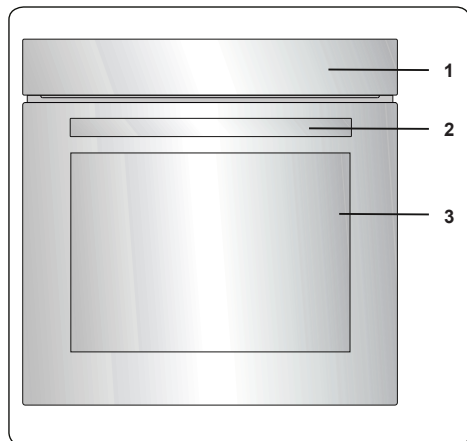
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



### 3. PRODUKTFUNKTIONER

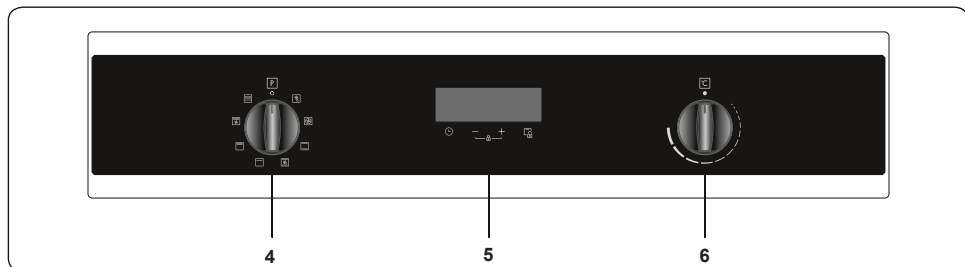
**Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### Komponentlista



1. Kontrollpanel
2. Ugnsluckshandtag
3. Ugnslucka

#### Kontrollpanel



4. Kontrollreglage för ugnsfunktion
5. Timer
6. Reglage för ugnstermostat

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### Ugnsfunktioner

\* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.



#### Defrostfunktion:

Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



#### Turbofunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



#### Statisk tillagningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

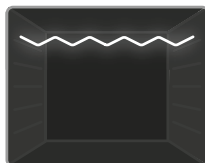
avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi

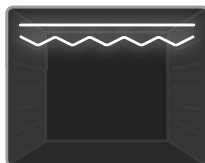
rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



**Grillfunktion:** Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

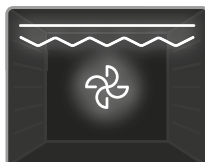


#### Snabbgrillfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



**Dubbelgrill och fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trädnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi

rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190°

C.

**Vap Clean funktion (ångrengöring):**  
Ställ in din ugnssfunktion och termostat till Vap Clean funktion-symbol (☁). Häll 200-250 ml vatten (ca 1 kopp) i den stora metallpannan på ugnsbotten. Vap Clean går i cirka 30 - 60 minuter och förbereder din ugn så att den lätt kan rengöras.



**Pyrolytisk rengöringsfunktion** Med den här funktionen kan du rengöra ugnens insida noggrant

**! Varning:** Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, avlägsna eventuella större spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte något i ugnsutrymmet för att förhindra skador.

•Innan den pyrolytiska rengöringsfunktionen aktiveras, ta bort trådugnshyllorna och hyllstödet (i förekommande fall) och se till att ugnsluckan är stängd.

•Ugnsluckan låses när den pyrolytiska funktionen startar.

•När den pyrolytiska rengöringsfunktionen är på är det tillrådligt att inte använda en håll om den är placerad ovanför ugnen. Detta kan orsaka överhettning och skada på båda apparaterna.

•Under den pyrolytiska rengöringscykeln blir ugnsluckan varm. Barn ska hållas borta tills den har svalnat.

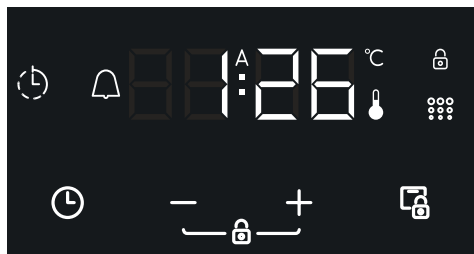
•I slutet av den pyrolytiska rengöringsprocessen visar displayen tiden på dagen.

#### 4.1 TILLAGNINGSTIDSTABELL

Funktion	Disk			
				min.
Statisk	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	7	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	6 - 7	200	15-25
	Biffstek	6 - 7	200	15-25

\*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

## 4.2 ANVÄNDNING AV DIGITAL TIMER



Funktionsbeskrivning	
A	Automatisk Tillagning
🌡️	Termostatsymbol
°C	Symbol Celsius Grader
⋮	Symbol Pyrolytisk
🕒	Tillagningstid
🔒	Dörr Lås
🔒	Knapplås
🔔	Minutpåminnelse
🕒	Lägesfunktion
-	Sänkning Timer
+	Ökning timer
23:59	Timerns display

### Tidsjustering

Tiden måste ställas in innan du kan börja använda ugnen. Efter strömanslutningen kommer symbolen "A" och "0:00" att börja blinka på displayen.



1. Tryck in "+" och "-" knapparna samtidigt. Punkten i mitten av skärmen kommer att börja blinka.



2. Justera tiden medan punkten blinkar, med hjälp av knapparna "+" och "-".



3. Efter några sekunder kommer punkten att sluta blinka och lyser kontinuerligt.

### ⚠️ Knapplås

För att aktivera nyckellåset, tryck in "+" och "-" knapparna samtidigt under 2 sekunder. "🔒" symbolen kommer att dyka upp förbli upplyst. För att låsa upp timer-knapparna, tryck och håll "+" och "-" knapparna nedtryckta under 2 sekunder. Den önskade operationen kan då utföras.

### Ljudlig tidsjusteringsvarning

Ljudvarningen kan ställas in på valfri tid mellan "0:00" och "23:59" timmar. **Den hörbara varningen är endast för varningssyften. Ugnen kommer inte aktiveras med denna funktion.**



1. Tryck "🕒". Symbolen 🔔 kommer börja blinka och "0:00" kommer visas.



2. Välj önskad tidsperiod med knapparna "+" och "-" medan 🔔 blinkar.



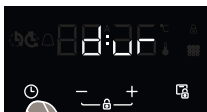
3. Symbolen 🔔 förblir tänd, tiden sparas och varningen kommer att ställas in.

När timern når noll kommer en hörbar varning kommer att höras och symbolen 🔔 blinka. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet och symbolen försvinner.

### Halvautomatisk tidsinställning (tillagningstid)

Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. Ett tidsintervall mellan 0 och 10 timmar kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



2. Tryck på "MODE" tills du ser "tid" och "A"-symbolen på displayen. Tiden och symbolerna "A" och "B" kommer blinka.



3. Välj önskad tillagningsperiod med hjälp av knapparna "+" och "-".



4. Aktuell tid kommer att visas återigen på skärmen, och symbolerna "A" och "B" kommer att fortsätta vara upplysta.

När timern når noll, stängs ugnen av och en hörbar varning kommer att ljuda. Symbolerna "A" och "B" kommer blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa varningsljudet. Symbolen försvinner och tryck "MODE" knappen och timerna ändrar tillbaka till manuell funktion.

## Ljudjustering

För att justera volymen för det akustiska varningsljudet, medan den aktuella tiden på dagen visas, håller du knappen "-" intryckt i 3 sekunder tills en ljudsignal hörs. "ton1" kommer att synas på skärmen. Efter varje gång som "-"knappen trycks in, kommer en annan signal att ljuda. Det finns fyra olika typer av signalljud. Om "OFF" är vald, kommer alla signaler vara avstängda förutom alarm och felsignaler. Välj önskat signalljud och tryck inte på några andra knappar. Efter en kort tid kommer den valda signalen att sparas.

## Justering av ljusstyrka

För att justera skärmens ljusstyrka, tryck

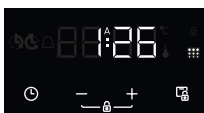
och håll in "+" knappen i 3 sekunder. "br1" kommer då att visas på skärmen. Efter varje gång som "+"knappen trycks in, kommer en annan signal att ljuda.

## Termostatsymbolen



Termostatsymbolen (flame) aktiveras automatiskt när ugnstermostaten körs.

## Symbol Pyrolytisk



Den pyrolytiska symbolen (three dots) aktiveras automatiskt så pyrolytisk drift körs.

## Dörr Lås



När dörrlåsknappen hålls inne i 3 sekunder, så aktiveras dörrlåset.

Tryck på dörrlåsknappen igen i 3 sekunder för att låsa upp dörren.

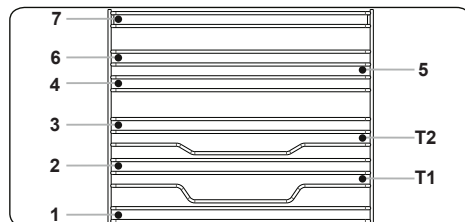
"Lås" visas på skärmen under 5 sekunder under tiden då det pyrolytiska dörrlåset är aktiverat. Om dörrlåset är aktiverat, "Lås" visas på skärmen under 5 sekunder, och vilken tid visas också i 5 sekunder.

Dörrlåset kan inte ändras när det är i pyrolytisk läge.

## 4.3 TILLBEHÖR

### EasyFix-trådracket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan flätkåpan och tillbehören.



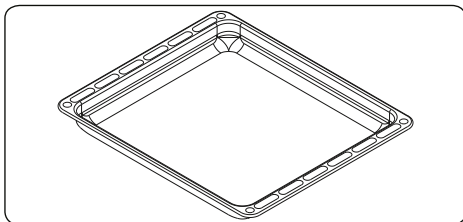
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 7.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Nivå 2 och Nivå 4 rekommenderas för dubbelnivåtillagning.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenorna.

\*\*\*\*Tillbehör kan variera beroende på modell.

### Den djupa formen (5 cm)

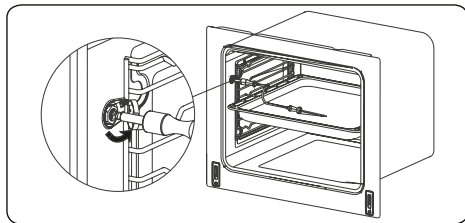
Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



### Kötttermometern

Kötttermometern mäter temperaturen inuti en stek. Matlagning med kötttermometer säkerställer optimala resultat för alla typer av kött eller stekstorlekar.



### Använda kötttermometern

- För in termometern innan tillagningen börjar.
- För in termometern i sidan av steken så att spetsen hamnar i dess mitt.
- För in hela termometern, ända upp till handtaget.
- Det rekommenderas att vända på steken efter halva tillagningstiden. Tänk på detta när du placerar termometern för att undvika problem senare.
- Termometerns spets får inte vidröra ben eller feta områden. Dessutom ska den inte vara i ett ihåligt område, vilket skulle kunna vara fallet vid tillagning av fågel.
- Ställ in steken med den redan införda termometern i ugnen.
- Anslut termometern till uttaget i ugnens vänstra, övre del.

### Använda kötttermometern med timer

Anslut termometern till uttaget i ugnens vänstra, övre del. Symbolen för kötttermometer samt "AUTO" visas på displayen.

Siffrorna till vänster på displayen visar den aktuella temperaturen som registrerats av kötttermometern, medan siffrorna till höger visar inställningstemperaturen. För att justera kötttermometern, tryck på "M"-sensorknappen, använd sedan knapparna "-" och "+" för att ändra värdet. Du kan inte använda matlagningstimmern när kötttermometern använder den.

Efter en tid kommer Meat Probe-symbolen att lysa och aktuella och rekommenderade temperaturer visas på displayen. När den rekommenderade temperaturen når den tidigare inställda nivån, stängs ugnen automatiskt av, timern kommer att ljuda och "AUTO" blinkar på displayen. Om du trycker på valfri knapp på timern avslutas

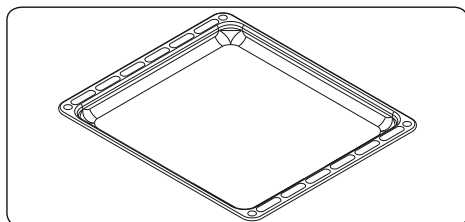
den akustiska varning som hörs, "AUTO" fortsätter att blinka tills knapparna "-" och "+" trycks samtidigt för att avsluta "AUTO"-läget.

Auto-tillagningsfunktioner kan inte aktiveras när kötttermometern används.

## Den grunda formen

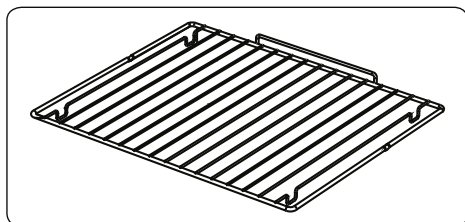
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



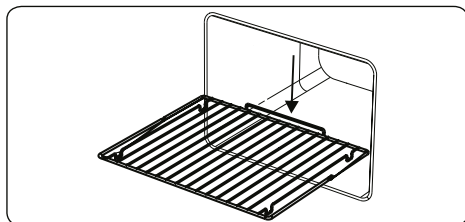
## Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



### VARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



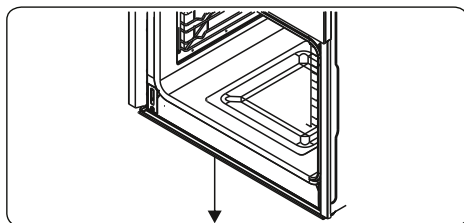
## Vattenuppsamlaren

I vissa fall av tillagning kan kondens uppträda på ugnsdörrens inre glas. Detta är inte ett produktfel.

Öppna ugnsluckan i grillpositionen och låt den vara i denna position i 20 sekunder.


Vatten kommer droppa till uppsamlaren.

Låt ugnen svalna och torka av insidan av luckan med en torr handduk. Denna procedur måste genomföras regelbundet.




## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### 5.1 RENGÖRING


 **VARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

#### Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.

 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.

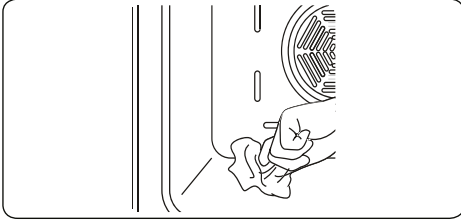
• Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

#### Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande

rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



## Pyrolytisk rengöring

**! WARNING:** Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, avlägsna eventuella större spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte något inuti ugnen, t.ex. trådgaller, plåtar eller ugnshyllor och stöd (i förekommande fall), eftersom de kan skadas under pyrolytisk rengöring.



- Ugnsutrymmet är belagt med en speciell emalj som tål höga temperaturer. Under den pyrolytiska rengöringen kan temperaturen i ugnen nå cirka 475 °C.
- Ugnsluckan låses automatiskt, för din säkerhet, medan den pyrolytiska rengöringsfunktionen är i drift. När rengöringen är klar kommer kylfläkten att aktiveras och ugnen förblir låst tills den har svalnat.
- Det är tillrådligt att torka av ugnen med en svamp som blötlags i varmt vatten efter varje tillagning eller pyrolytisk rengöringscykel.
- Under den pyrolytiska operationen kommer en lukt och vissa ångor att komma ut på grund av förstörelsen av matrester i ugnen. Detta är normalt. Ugnsrengöringsångor kan vara dödliga för fåglar, barn och husdjur, så alla bör hållas borta tills åtgärden är klar.
- Området där ugnen är installerad bör hållas väl ventilerat, särskilt under den pyrolytiska rengöringsfunktionen, och alla dörrar som leder in i området bör stängas för att undvika att lukten och ångorna släpps igenom.

## Rengöring av glasdelarna

- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.
- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant

med en torr trasa.

## Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
  - Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.
-  Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.
-  Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

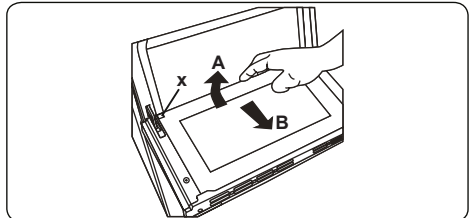
## Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

## Borttagande av innerglas

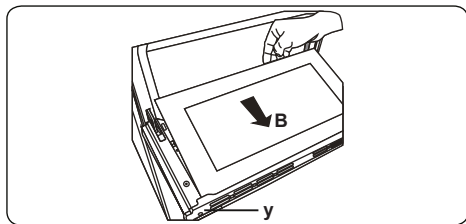
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

1. Skjut glaset mot riktning **B** och lossa från platsbeslaget (**x**). Dra ut glaset i riktning mot **A**.

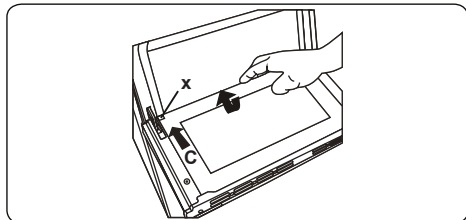


För att byta ut innerglas:

2. Skjut glaset mot och under platsbeslaget (**y**) i riktning mot **B**.



3. Placera glaset under plattställaren (x) i riktning mot C.

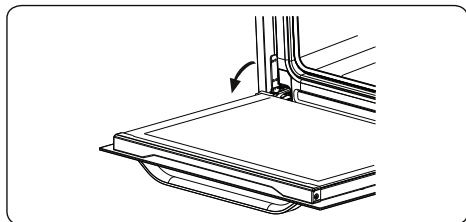


Om ugnsluckan är en trippel glaslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

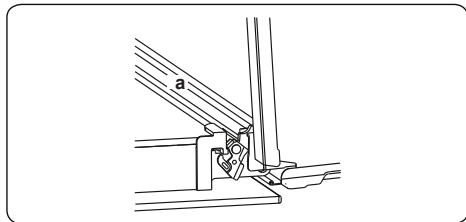
### Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

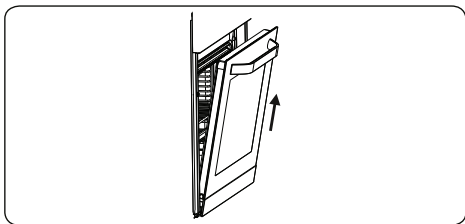
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (a) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

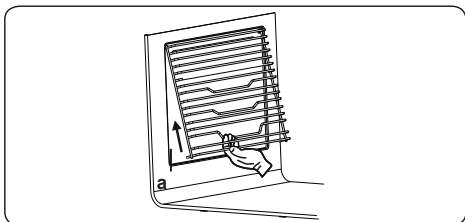


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



### Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



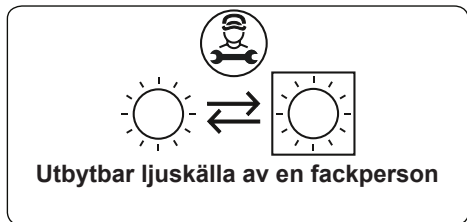
## 5.2 UNDERHÅLL


**! VARNING:** Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

### Byte av ugnslampa

**! VARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinserna och ta sedan bort glödlampan.
- Sätt in den nya glödlampan (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinserna och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till..



 Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

## 6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

### 6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Apparatens lucka kan inte öppnas - lucklässymbolen eller signallampan tänds på displayen.	Apparatluckan är låst på grund av den pyrolytiska funktionen.	Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat och symbolen för luckläs slocknar.
Timerknapparna kan inte tryckas in ordentligt.	Om det finns främmande föremål mellan timer-knapparna. Touchmodell: det finns fukt på kontrollpanelen Låsfunktionen är inställd.	Ta bort det främmande föremålet och försök igen. Ta bort fukten och försök igen. Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.
Ugnsluften bullrar.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.
Efter "pyrolys"-rengöringscykeln är det inte möjligt att välja en funktion.	Ugnen kyls av sig själv genom att använda kylfläkten efter "pyrolys".	Kontrollera om luckläsenheten har stängts av. Om den inte har det är ugnen fortfarande i kylperioden. Under kylfläktperioden kan ingen tillagningsfunktion användas.

### 6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

**Tak, fordi du valgte dette produkt.**

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	<b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b>	Risiko for farlig elektrisk spænding
	<b>BRAND</b>	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	<b>FORSIGTIG</b>	Risiko for skader på personer eller materialer
	<b>VIGTIGT/BEMÆRK</b>	Korrekt betjening af systemet

# INDHOLD

1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER .....	3
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter.....	3
1.2 Advarsler i forbindelse med installation .....	5
1.3 Under brug .....	6
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse.....	7
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG .....	9
2.1 Vejledning til installatøren.....	9
2.2 Installation af ovnen.....	9
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed.....	11
3.PRODUKTETS FUNKTIONER.....	12
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET .....	13
4.1 Tilberedningstabel .....	14
4.2 Sådan bruges den digitale timer.....	15
4.3 Tilbehør.....	16
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	18
5.1 Rengøring.....	18
5.2 Vedligeholdelse .....	20
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT.....	22
6.1 Fejlfinding .....	22
6.2 Transport .....	22





# 1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

## 1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.


 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.


  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtagene kan blive varme, kort tid efter ovnen er taget i brug.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprengøring til at rengøre apparatet.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **FORSIGTIG:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Fjern pyrolytisk overskydende spild, ovnhylde, hyldestøtter, trådhylder og alt tilbehør inden rengøring.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til

tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.

## **1.2 ADVARSLER I FORBINDELSE MED INSTALLATION**

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.

- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Alle materialer rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

### 1.3 UNDER BRUG

- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Vi anbefaler, at du tømmer ovnen og kører den på den maksimale temperatur i 45 minutter, inden du skal bruge den for første gang. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.
- Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, når det er tændt.
- Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
- Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.



Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere


periode.

- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.


#### **1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.

## CE-overensstemmelseserklæring

 Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og de anførte standarder, der henvises til.

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.

### Bortskaffelse af din gamle maskine



Dette symbol på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det bør i stedet afleveres på dertil indrettede genbrugspladser, som tager imod elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved korrekt bortskaffelse af produktet er du med til at forhindre de negative miljø- og sundhedsmæssige påvirkninger, der ellers vil opstå i forbindelse med forkert bortskaffelse af produktet. Du kan få mere detaljerede oplysninger om genanvendelse af dette produkt ved at kontakte din kommune, lokale genbrugsplads eller forhandleren, hvor du købte produktet.

## 2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

**!** **ADVARSEL** : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).
- Hvis produktet indeholder aftagelige hylder (ovnrister), og brugervejledningen indeholder opskrifter som yoghurt, skal ovnrister fjernes og ovnen betjenes i den definerede tilberedningstilstand. Fjernelse af ovnrister: Oplysningerne er inkluderet i afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

### 2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

#### Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte

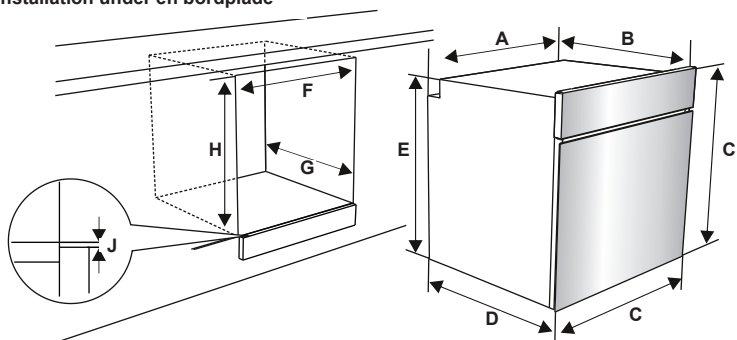
over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

### 2.2 INSTALLATION AF OVNE

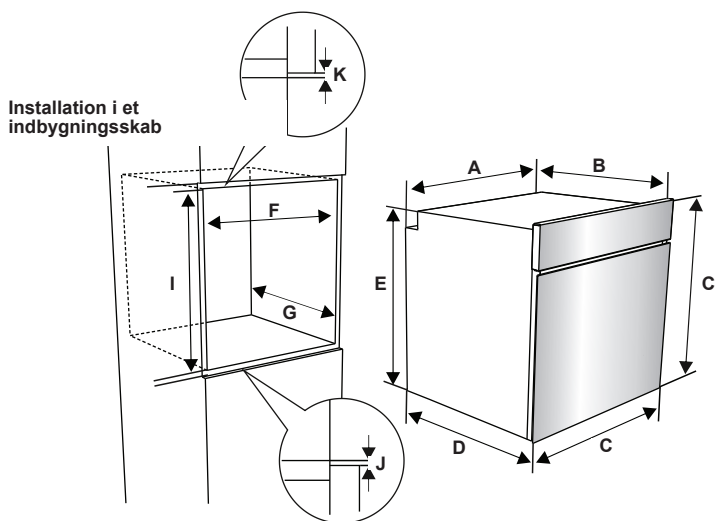
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

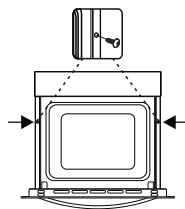
### Installation under en bordplade



### Installation i et indbygningskab



Når du har forbundet de elektriske tilslutninger, skal du sætte ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovenlågen, og sæt 2 skrue i hullerne i ovenrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skrueerne.



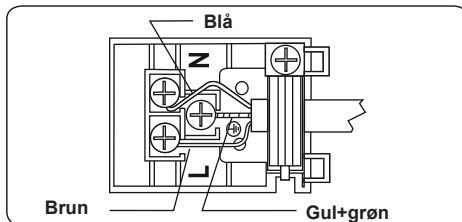


### 2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

**⚠ ADVARSEL:** Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**

- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240V. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.

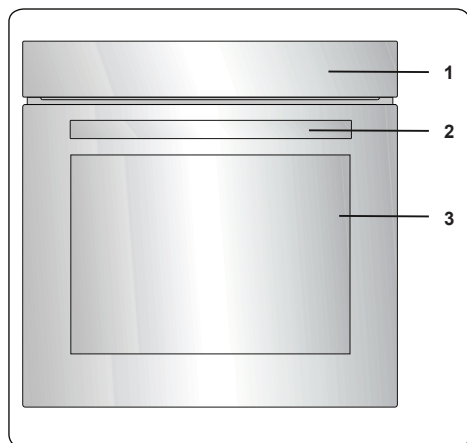


### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER



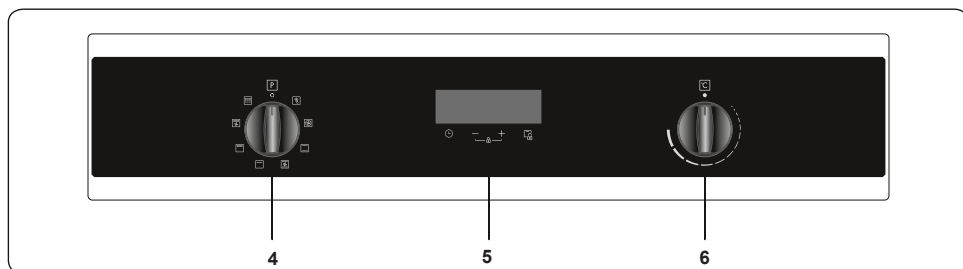
**Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Ovnhåndtag
3. Ovnlåge

#### Betjeningspanel



4. Betjeningsknap til ovns funktioner
5. Timer
6. Ovens termostatknop

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### Ovnfunktioner

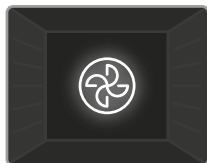
\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



#### Optøningsfunktion:

Ovnens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre. Ved brug af optøningsfunktionen

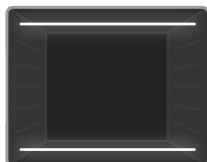
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



#### Turbo-funktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen., så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



#### Statisk tilberedningsfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.

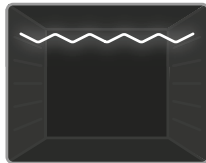


#### Ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er meget god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det

øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

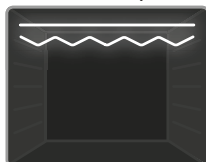


**Grillfunktion:** Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme.

Denne funktion bruges til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.

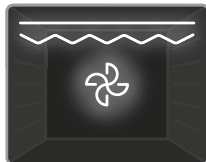


**Hurtigere grillfunktion:** Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



#### Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at

madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

**⚠ Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.




**🔗 Damprengøringsfunktion:** Indstil ovnfunktionen og termostaten til damprengøringsfunktionssymbolet (🔗). Hæld 200-250 ml vand (ca. 1 kop) i den store metalbakke på bunden af ovnen. Damprengøring arbejder i ca. 30- 60 minutter og forbereder ovnen, så den herefter er nem at gøre ren.

**🔗 Pyrolyse rengøringsfunktion:** Denne funktion giver dig mulighed for at rengøre ovnens inderside grundigt.

**⚠ Advarsel:** Inden ovnens pyrolyse rengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og der skal sikres, at ovnen er tom. Der bør ikke efterlades noget inde i ovnen for at forhindre beskadigelse.

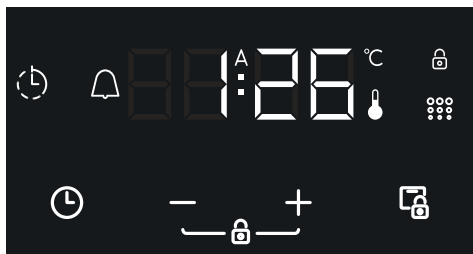
- Inden pyrolyse rengøringsfunktionen aktiveres, skal der fjernes bageplader og riste samt holderne til pladerne (hvis de er tilgængelige) fra ovnen og sørges for, at ovndøren er lukket.
- Ovndøren låses, når pyrolysefunktionen startes.
- Når pyrolysefunktionen er i gang, frarådes det at bruge komfurplade, hvis de er placeret oven over ovnen. Dette kunne forårsage overophedning og beskadigelse af begge apparater.
- Under pyrolyse rengøringen bliver ovndøren varm. Børn skal holdes væk, indtil den er afkølet.
- Ved afslutningen af pyrolyse rengøringsproces viser displayet tidspunktet på dagen.

#### 4.1 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			 min.
Statisk	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grillning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6 - 7	200	15-25
	Engelsk bøf	6 - 7	200	15-25

\*Tilbered med stegt kyllingespjyd, hvis det er tilgængeligt.

## 4.2 SÅDAN BRUGES DEN DIGITALE TIMER



Beskrivelse af funktionen	
A	Automatisk tilberedning
🌡️	Termostats symbol
°C	Celsiusgrad symbol
⋮	Pyrolytisk symbol
🕒	Tilberedningstid
🔒	Dørlås
🔓	Nøgjelås
🔔	Minutur
🕒	Tilstandsfunktion
-	Nedsæt timeren
+	Forøg timeren
2359	Timerdisplay

### Justering af tid

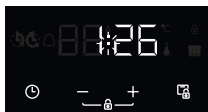
Du skal indstille tiden, inden du bruger ovnen. Efter strømtilslutningen blinker symbolet "A" og "0:00" på displaykærmen.



1. Tryk på "+" og "-" tasterne samtidig: Prikken i midten af skærmen begynder at blinke.



2. Du kan justere tiden, mens prikken blinker ved hjælp af tasterne "+" og "-".



3. Prikken stopper med at blinke efter et par sekunder og forbliver tændt.

### ⚠️ Tastaturlås

For at aktivere tastaturlåsen, tryk på tasterne "+" og "-" samtidig i 2 sekunder. "🔒" symbolet vises og forbliver tændt. For at låse timer-knapperne op, tryk på "+" og "-" tasterne og hold dem nede samtidig i 2 sekunder. Du kan derefter udføre den ønskede handling.

### Justering af den hørbare advarselstid

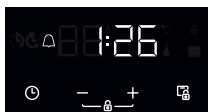
Den hørbare advarselstid kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem kl. "0:00" og kl. "23:59". Den hørbare advarselstid fungerer kun som en advarsel. Denne funktion tænder ikke ovnen.



1. Tryk på "L". Symbolet 🕒 vil begynde at blinke, og "0:00" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af "+" og "-"-tasterne mens 🕒 blinker.



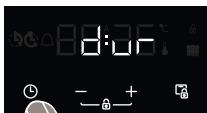
3. Symbolet 🕒 forbliver lysende. Tiden gemmes, og advarslen indstilles.

Når timeren når nul, lyder advarselstonen og symbolet 🕒 begynder at blinke. Tryk på hvilken som helst tast for at stoppe advarselstonen, og symbolet forsvinder.

### Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningstid)

Denne funktion hjælper dig med at tilberede mad i et fastlagt tidsrum. Du kan vælge et tidsrum mellem 0 og 10 timer. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "⏸" indtil "dur" og ⏸ symbolet vises på displayet. Tidspunktet og symbolerne "A" og ⏸ begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og ⏸ forbliver tændte.

Ovnen slukkes, når timeren når til nul. Der lyder en hørbar advarsel. Symbolerne "A" og ⏸ begynder at blinke. Drej begge betjeningsknapper til "0" positionen, og tryk på en hvilken som helst tast på timeren for at stoppe alarmen. Symbolet forsvinder, og et tryk på "⏸" timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

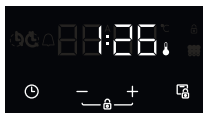
### Justering af lyd

For at justere den hørbare advarsel, mens det aktuelle tidspunkt på dagen vises, skal du trykke på "-" knappen og holde den nede i 3 sekunder, indtil du hører en hørbar alarm. "ton1" vises på displayet. Herefter skiftes lyden, hver gang der trykkes på "-"-knapen. Der er fire forskellige signallyde. Hvis "OFF" vælges slukkes alle lydene undtagen alarm- og fejllydene. Vælg den ønskede lyd, og tryk ikke på andre knapper. Den valgte lyd gemmes efter kort tid.

### Lysstyrkejustering

For at indstille displayets lysstyrke, tryk og hold knappen "+" nede i 3 sekunder. "br1" vises på skærmen Herefter, hver gang der trykkes på "+" knappen, vises en forskellig lysstyrke.

### Termostatens symbol



Termostatens symbol (●) aktiveres automatisk, mens ovnthermostaten kører.

### Det pyrolytiske symbol



Det pyrolytiske symbol (⋮) aktiveres automatisk, mens den pyrolytiske funktion kører.

### Dørlås



Når dørlåsens knap trykkes ned i 3 sekunder, aktiveres dørlåsen.

Tryk på dørlåsens knap igen i 3 sekunder for at låse døren op.

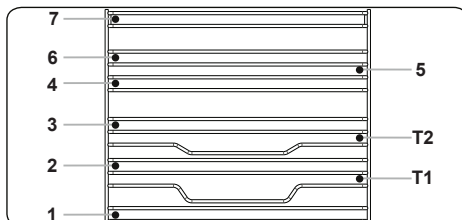
"Lås" vises på skærmen i 5 sekunder mens den pyrolytiske dørlås er aktiveret. Hvis dørlåsen er aktiveret, vis "Lock" på skærmen i 5 sekunder, og dagens klokkeslæt i 5 sekunder.

Det er ikke muligt, at kontrollere dørlåsen mens den er i pyrolytisk funktion.

### 4.3 TILBEHØR

#### EasyFix trådhyld

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.

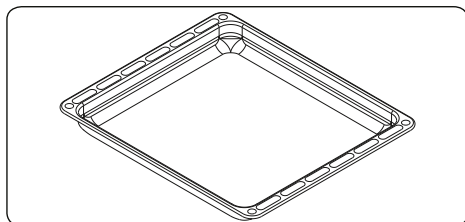
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

### Dyb bradepande (5 cm)

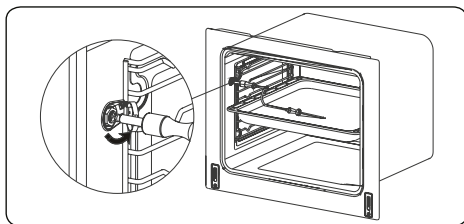
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



### Kødproben

Kødproben måler temperaturen i en steg. Madlavning med kødproben sikrer optimale resultater for alle typer kød eller størrelse af stege.



### Placering af kødproben

- Placer proben, før stegningen påbegyndes.
- Sæt proben ind i siden af stegen, så spidsen når midten.
- Skub proben helt ind. Helt ind til håndtaget.
- Vi anbefaler, at du vender stegen halvvejs gennem tilberedningen. Vær opmærksom på dette, når proben placeres, for at undgå problemer med den senere.
- Probens spids må ikke berøre stegens knogleområder eller fedtområder. Det bør heller ikke være i et hult område, som kan forekomme med fjerkræ.
- Sæt stegen med proben allerede isat ind i ovnen.
- Sæt probens anden ende ind i stikket øverst til venstre i ovnrummet.

### Brug kødproben sammen med timeren

Sæt proben i stikket i øverste venstre side af ovnen, hvorefter kødprobesymbolet og "AUTO" vises på displayet.

Tallene til venstre på displayet viser den aktuelle temperatur, der registreres af kødproben, mens tallene til højre viser justeringstemperaturen. For at justere temperaturen på kødproben skal du trykke på "M"-sensorknappen og derefter bruge knapperne "-" og "+" til at ændre værdien. Du kan ikke bruge tilberedningstimeren, mens kødproben bruger den.

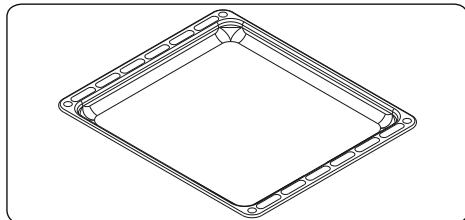
Efter et stykke tid vil symbolet for kødprobe forblive tændt, og de aktuelle og anbefalede temperaturer vil blive vist på displayet. Når den anbefalede temperatur når det tidligere indstillede niveau, slukker ovnen automatisk, timeren lyder, og "AUTO" blinker på displayet. Hvis der trykkes på en vilkårlig knap på timeren, slukkes lydalarmer. "AUTO" fortsætter med at blinke, indtil "-" og "+" knapperne trykkes

ned samtidigt for at afslutte "AUTO"-tilstand.

Automatiske tilberedningsfunktioner kan ikke aktiveres, når kødproben er i brug.

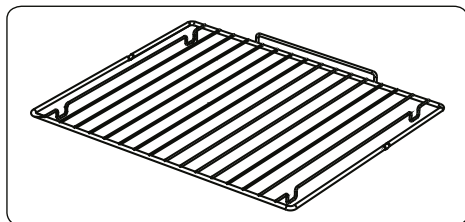
### Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



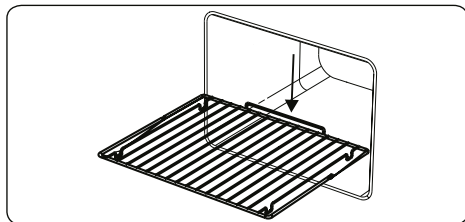
### Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.



### ADVARSEL

Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



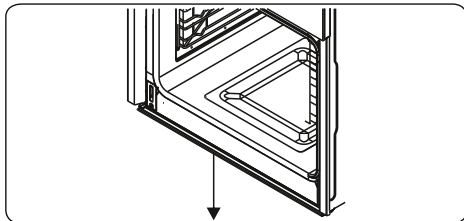
### Vandsamleren

Ved tilberedning af nogle madretter kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder.

Vandet drypper ned i samleren.

Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.



## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING

**ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

#### Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

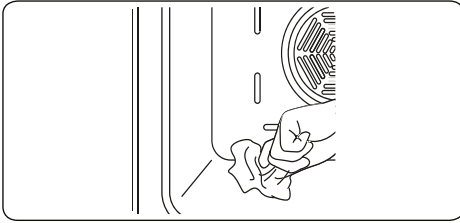
Brug ikke damprensning til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.
- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen



helt.



## Pyrolyserengøring

**⚠ ADVARSEL:** Inden ovns pyrolyserengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørrer op og man skal sikre sig, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget inde i ovnen, såsom trådgitre, bakker eller ovnhylde og understøtninger (hvis disse findes), da de kan blive beskadiget under pyrolyserengøringen.

- Ovnrummet er belagt med en speciel emalje, der kan tåle høje temperaturer. Under pyrolyserengøringen kan temperaturen i ovnen nå op til 475°C.
- Ovnlågen låses automatisk af hensyn til din sikkerhed, mens pyrolyserengøringsfunktionen er i drift. Når rengøringen er afsluttet starter køleventilatoren, og ovnen forbliver låst, indtil den er kølet af.
- Det anbefales at tørre ovnen over med en svamp med varmt vand efter hver brug eller pyrolyserengøring.
- Under pyrolyserengøringen vil der forekomme lugt og lidt dampe på grund af nedbrydningen af madrester i ovnen. Dette er helt normalt. Ovnrengøringsdampe kan være livsfarlige for fugle, børn og kæledyr, så alle bør holdes på afstand, indtil rengøringen er afsluttet.
- Området, hvor ovnen er installeret, skal holdes godt ventileret, især under pyrolyserengøringen, og alle døre, der fører ind i området, skal være lukket for at undgå, at duft og dampe siver igennem.

## Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem

af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

## Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene, der er af rustfrit stål, af med en blød klud vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.



Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.



Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomajuce sidde på det rustfrit stål i længere tid.

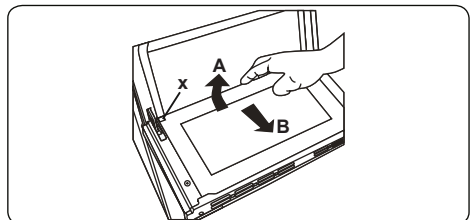
## Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedtningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflader og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

## Fjernelse af ovenlågens inderste glas

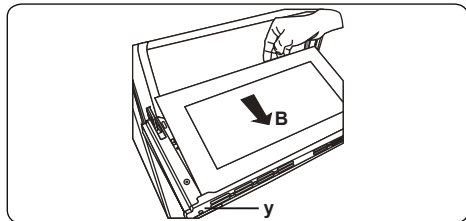
Du skal fjerne glasset i ovenlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

1. Skub glasset mod **B**, og løsn det fra placeringsbeslaget (**x**). Træk glasset ud i retning af **A**.

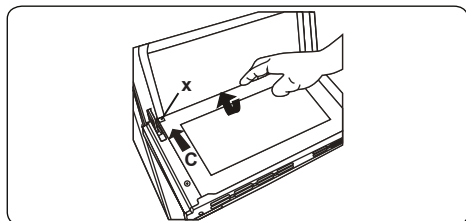


Sådan sættes det inderste glas på plads:

2. Skub glasset hen mod og under placeringsbeslaget (y) i retning mod B.



3. Sæt glasset ind under placeringsbeslaget (x) i retning mod C.

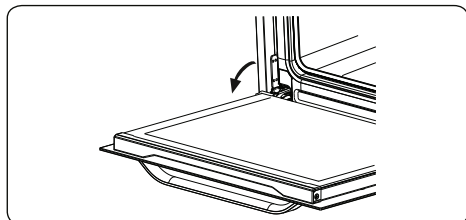


 Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

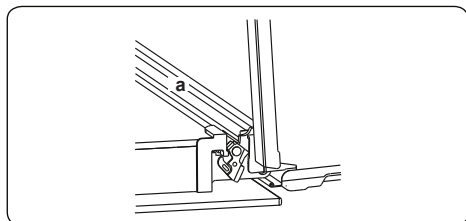
### Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

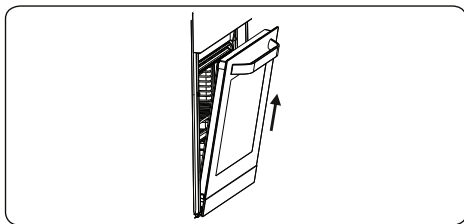
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (a) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

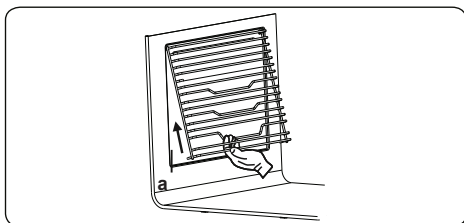


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.




### Fjernelse af ovnrubberne


For at fjerne ovnrubberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



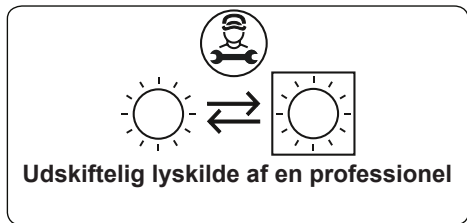
## 5.2 VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

### Udskiftning af ovnpæren

 **ADVARSEL:** Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilde er ikke beregnet til brug i andre applikationer.



Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have tjekket disse grundlæggende fejlfindingstrin, bedes du kontakte en autoriseret serviceperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Sørg for, at betjeningsknappen til ovntemperatur er indstillet korrekt.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyningen på stikkontakten.
Ovnen tilbereder maden ujævnt.	Ovnristerne sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Apparatets dør kan ikke åbnes; symbolet på dørlåsen eller signallampen lyser på displayet.	Apparatets dør er låst på grund af den pyrolytiske funktion.	Vent, indtil ovnrummet er afkølet, og dørlåse symbolet slukkes.
Der kan ikke trykkes ordentligt på timerens knapper.	Der sidder et fremmedlegeme mellem timerens knapper. Touch-model: Der er fugt på betjeningspanelet. Nøglelåsfunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. Kontrollér om nøglelåsfunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren er støjende.	Ovnristerne vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.
Efter rengøringscyklussen "pyrolyse" er det ikke muligt at vælge en funktion.	Ovnen afkøler sig selv ved at aktivere køleventilatoren efter "pyrolyse".	Kontroller, om dørlåsen er slukket. Hvis det ikke er tilfældet, er ovnen stadig i køleperioden. Når køleventilatoren er aktiv er det ikke muligt at betjene nogen funktion til madlavning.






### 6.2 TRANSPORT

Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

**Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.**

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	<b>VAROITUS</b>	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	<b>SÄHKÖISKUN VAARA</b>	Korkean jännitteen vaara
	<b>TULIPALO</b>	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	<b>HUOMIO</b>	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	<b>TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS</b>	Laitteen oikea käyttö

# SISÄLTÖ


1.TURVALLISUUSOHJEET.....	3
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	3
1.2 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	5
1.3 Käytön aikana .....	6
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	7
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU .....	9
2.1 Ohjeet asentajalle.....	9
2.2 Uunin asentaminen.....	9
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus .....	11
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	12
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	13
4.1 Kypsennystaulukko.....	14
4.2 Digitaalisen ajastimen käyttö .....	15
Ajan säätö .....	15
4.3 Lisävarusteet .....	16
5.PUHDISTUS JA HUOLTO .....	18
5.1 Puhdistus.....	18
5.2 Huolto .....	20
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	22
6.1 Vianetsintä.....	22
6.2 Kuljetus.....	22



# 1. TURVALLISUUSOHJEET



- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne siten, että ne löytyvät tarvittaessa helposti.
- Tämä opas kattaa useita laitemalleja, eikä hankkimassasi laitteessasi ole välttämättä kaikkia siinä kuvattuja ominaisuuksia. Tämän vuoksi on tärkeää, että opasta luettaessa kiinnitetään erityishuomiota oppaan kuviin ja taulukoihin.

## 1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen käyttäjän kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa keittolevyjä tai -alueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.


  **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä laitteen päällä.


  **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet

vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.

- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua kypsennyksen tai grillaamisen aikana. Pidä pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä, kun se on käytössä.

- Puhdista pyrolyysin aikana irtolika, uunipellit, tuet, lankaritulat ja kaikki lisävarusteet ennen puhdistamista.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.



**!** **HUOMAUTUS:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, mukaan lukien kaupallinen käyttö tai huoneen lämmittäminen.

- Älä käytä uuninluukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on pyritty varmistamaan kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi särkyä, sitä puhdistettaessa tulisi varmistaa, että lasipinta ei naarmuunnu. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai joudu puristuksiin asennuksen aikana. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan laitteen valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö.
- Älä anna lasten kiivetä avatun uuninluukun päälle tai istua sen päällä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheisyydestä.

## **1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET**

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos

huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, nitit ja styrokso) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.

- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

### **1.3 KÄYTÖN AIKANA**

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uuninluukkua käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja

kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.




Älä poistu uunin luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Öljy tai rasva voi syttyä palamaan korkeissa lämpötiloissa. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke uuni pois päältä ja tukahduta liekit keittoastian kannella tai sammutuspeitteellä

- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina **0** (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Uuniritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkua.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.


#### **1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA**

- Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on kytketty pois päältä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suositlemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

## Laitteen hävittäminen



Tämä laitteeseen tai sen pakkaukseen kiinnitetty merkki ilmoittaa, että laitetta ei tule hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote tulee toimittaa asianmukaiseen sähkölaitteiden ja -jätteen keräyspisteeseen. Kun huolehdit, että tuote hävitetään vaatimusten mukaisella tavalla, estät siitä väärän käsittelyn seurauksena ympäristöön ja/tai ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätteidesi hävittämisestä vastaavaan palveluntarjoajaan tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

## 2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

**VAROITUS:** Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuuluu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annetuksa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

### 2.1 OHJEET ASENTAJALLE

#### Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytäsojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen,

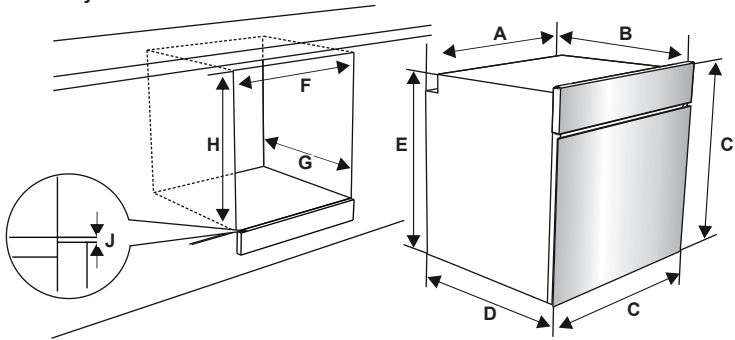
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

### 2.2 UUNIN ASENTAMINEN

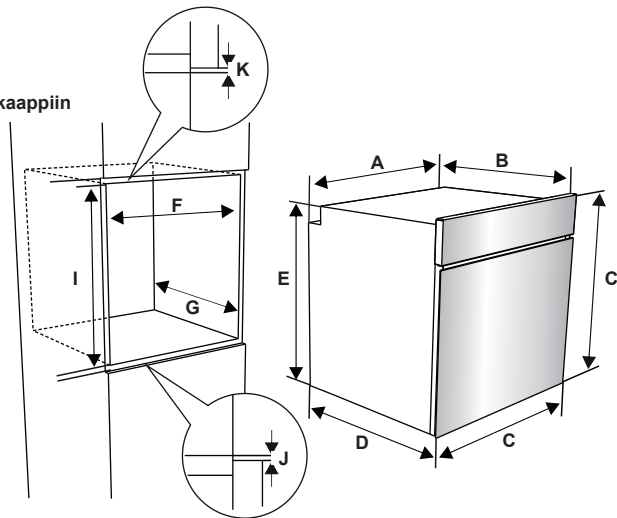
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

<b>A (mm)</b>	557	<b>minimi/maksimi F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

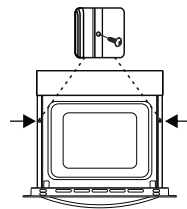
Asennus työtason alle



Asennus kaappiin



Kun olet tehnyt tarvittavat sähköliitännät, työnnä uuni kaapin sisään. Avaa uunin luukku ja laita 2 ruuvia uunin rungossa oleviin aukkoihin. Kun uunin runko koskettaa kalusteen puupintaa, kiristä ruuvit.

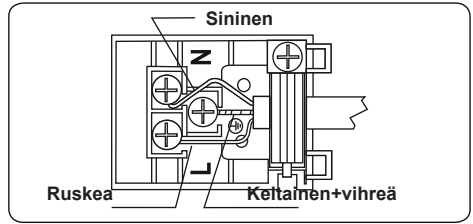


### 2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

**VAROITUS:** Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

**VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.**

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellijännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoja varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Laitteelle soveltuva tehonsyöttö on 220-240V. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Laitteen oman virtajohdon (H05VV-F) on ulotuttava laitteeseen myös siinä tapauksessa, että laite asetetaan kaapin etuosaan.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

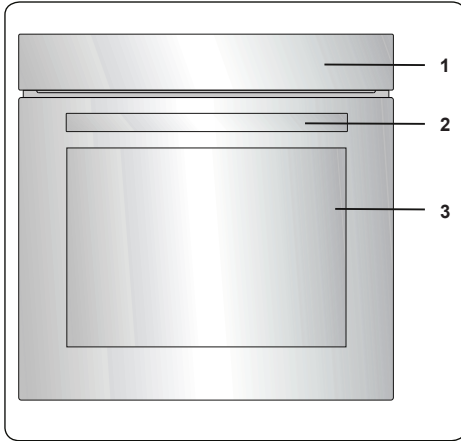


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



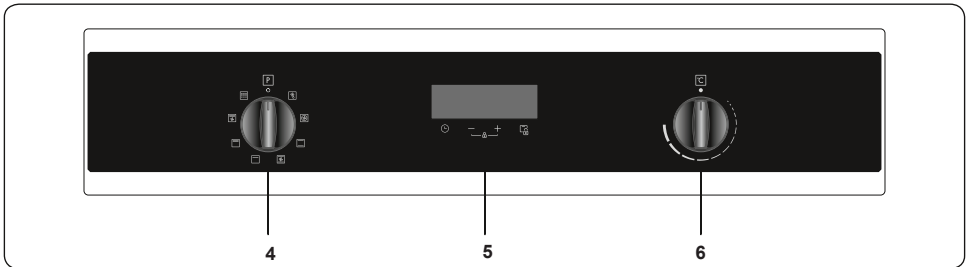
**Tärkeää:** Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



1. Ohjauspaneeli
2. Uunin luukun kahva
3. Uunin luukku

#### Ohjauspaneeli



4. Uunin toimintonuppi
5. Ajastin
6. Uunin lämpötilanuppi



## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

### Uunin toiminnot

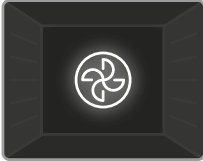
\* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



**Sulatus:** Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

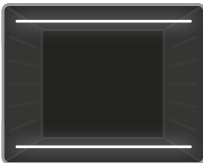
Sulatettavan ruoan alle

kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



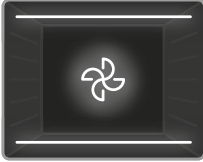
**Turbotoiminto:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



**Tasalämpö:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

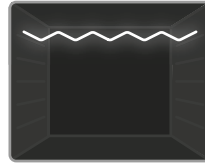
tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



**Puhallin:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa

esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

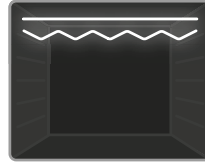


**Grillaus:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmittämään uunia. Tämän toiminnon

avulla voit grillata ja paahata ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



**VAROITUS:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.

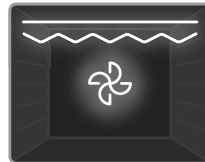


**Nopea grillaus:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.




**Varoitus:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



**Grillaus ja puhallin-toiminto:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

**VAROITUS:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.




**Höyrypuhdistustoiminto** Aseta uunitoiminto ja termostaatti höyrypuhdistustoimintomerkin (  ) kohdalle. Kaada 2 – 2,5 dl vettä (juomalasiillinen) suurelle metallipannulle uunin pohjalla. Höyrypuhdistus on käynnissä noin 30 - 60 minuuttia ja se valmisteele uunin siten, että se voidaan puhdistaa helposti.

**Pyrolyysipuhdistus:** Tällä toiminnolla puhdistat uunisi sisäosat läpikotaisin

**Varoitus:** Ennen kuin yrität aktivoida pyrolyysipuhdistusta, poista irtolika ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä uunin pesään mitään vahinkojen välttämiseksi.

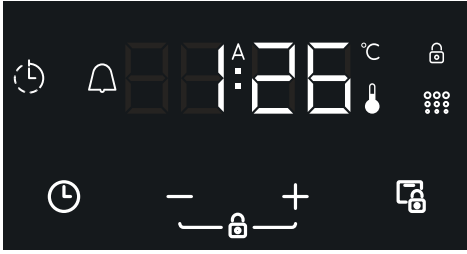
- Irrota uunin lankahyllyt ja hyllytuet (jos mukana) ennen pyrolyysipuhdistuksen aktivointia ja varmista, että uunin luukku on kiinni.
- Uunin luukku lukittuu, kun pyrolyysitoiminto käynnistyy.
- Kun pyrolyysipuhdistus on päällä, on suositeltavaa olla käyttämättä keittotasoa, jos se on asennettu uunin yläpuolelle. Se saattaa aiheuttaa ylikuumenemisen ja vahinkoa molemmille laitteille.
- Uunin luukku kuumenee pyrolyysitoiminnon aikana. Lapset täytyy pitää poissa keittiöstä, kunnes luukku on jäähtynyt.
- Kun pyrolyysitoiminto on suoritettu, näytöllä näkyy kellonaika.

#### 4.1 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			 min.
Staattinen	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	6 - 7	200	15-25
	Naudan pihvi	6 - 7	200	15-25

\* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

## 4.2 DIGITAALISEN AJASTIMEN KÄYTTÖ



Toiminnon kuvaus	
A	Automaattinen kypsennys
🔥	Termostaattikuvake
°C	Celsiusasteen symboli
⋮	Pyrolyttisymboli
🕒	Kypsennisaika
🔒	Oven lukitus
🔒	Näppäinlukko
🔔	Minuuttimuistutus
🕒	Tilatoiminto
-	Vähennä ajastimen aikaa
+	Nosta ajastimen aikaa
23:59	Ajastimen näyttö

### Ajan säätö

Aika tulee asettaa ennen kuin uunin käyttö aloitetaan. Virran kytkemisen jälkeen näytössä vilkkuu symboli "A" ja 0:00



1. Paina painikkeita "+" ja "-" samanaikaisesti. Piste keskellä näyttöä alkaa vilkkua.



2. Kun piste vilkkuu, voit säätää aikaa näppäimillä "+" ja "-".



3. Muutaman sekunnin kuluttua piste lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan.

### ⚠ Näppäinlukko

Aktivoidaksesi näppäinlukon, paina "+" ja "-" painikkeita samanaikaisesti 2 sekuntia. "🔒"-symboli ilmestyy ja jää valaistuksi. Voit avata ajastimen painikkeet pitämällä "+"-painiketta ja "-"-painiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Haluttu toiminto voidaan tällöin suorittaa.

### Varoitusäänen ajan säätö

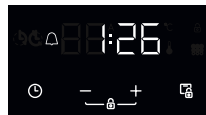
Varoitusäänen ajaksi voidaan asettaa mikä tahansa aika väliltä "0:00" ja "23:59". Varoitusääni on tarkoitettu vain varoitukseksi. Uuni aktivoidu tällä toiminnolla.



1. Paina "🕒". Symboli alkaa vilkkua ja "0:00" tulee näytölle.



2. Valitse haluttu ajanjakso näppäimillä + ja -, kun 🔔 vilkkuu.



3. Symboli 🔔 pysyy valaistuna, aika tallennetaan ja varoitus asetetaan.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu varoitusääni ja vilkkuu symboli 🔔. Paina mitä tahansa näppäintä lopettaaksesi äänen, ja symboli häviää.

### Puoliautomaattinen ajan säätö (kypsennysaika)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa tietyn ajan. Ajaksi voidaan asettaa 0–10 tuntia. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.



2. Paina "⌚", kunnes näytöllä näkyy symboli "dur" ja ⌚-symboli näkyy ruudulla. Aika ja symbolit "A" ja ⌚ vilkkuvat.



3. Valitse haluttu kypsennysaika käyttämällä "+" ja "-" näppäimiä.



4. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit "A" ja ⌚ pysyvät näkyvissä.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä ja kuuluu varoitusääni. Symbolit "A" ja ⌚ vilkkuvat. Sammuta varoitusääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon "0" ja painamalla mitä tahansa ajastimen näppäintä. Symboli häviää ja paina "⌚"-näppäintä, jotta ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

## Äänen säätö

Kun nykyinen kellonaika on näkyvissä, voit säätää varoitusäänen voimakkuutta painamalla näppäintä "-" 3 sekunnin ajan, kunnes kuuluu merkkiääni. "ton1" ilmestyy näytölle. Tämän jälkeen kuuluu erilainen ääni aina, kun näppäintä "-" painetaan. Erilaisia signaaliääniä on neljä. Kun "OFF" on valittu, kaikki paitsi hälytys ja virheäännet on mykistetty. Aseta haluttu ääni, äläkä paina mitään muita näppäimiä. Valittu ääni tallennetaan lyhyen ajan jälkeen.

## Kirkkauden säätö

Säätääksesi näytön kirkkautta, paina ja pidä "+"-näppäintä pohjassa 3 sekuntia. "br1" ilmestyy ruudulle. Tämän jälkeen kirkkaus vaihtuu aina, kun näppäintä "+" painetaan.

## Termostaattikuvake



Termostaattikuvake (🌡️) aktivoituu automaattisesti, kun termostaatti käy.

## Pyrolyyttisymboli



Pyrolyyttisymboli (⋮) aktivoituu automaattisesti kun pyrolyyttinen toiminto on käytössä.

## Oven lukitus



Kun oven lukkopainiketta painetaan 3 sekuntia, lukko otetaan käyttöön.

Paina lukkopainiketta uudelleen 3 sekunnin ajan avataksesi oven.

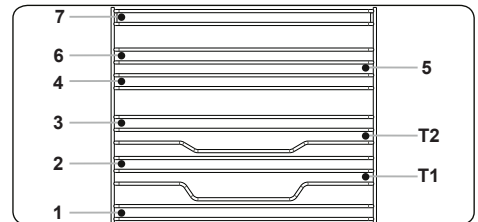
"Lock" ilmestyy ruudulle 5 sekunniksi kun pyrolyyttilukko on aktivoitu. Jos lukitus on aktiivinen, "Lock" ilmestyy ruudulle 5 sekunniksi, kellonaika 5 sekunniksi.

Oven lukkoa ei voida hallita toiminnon ollessa käytössä.

## 4.3 LISÄVARUSTEET

### EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua

lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.

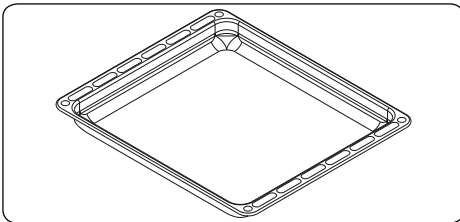
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 väliillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

\*\*\*\*Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

### Vuoka (5 cm)

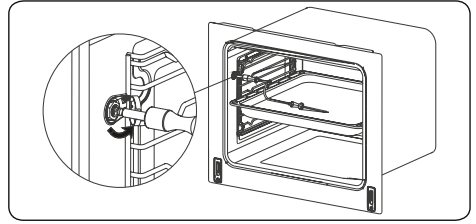
Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



### Lihamittari

Lihamittari mittaa paistin sisälämpötilan. Lihamittarin avulla kypsentäminen takaa optimaaliset tulokset minkä tyyppiselle tai kokoiselle paistille tahansa.



### Lihamittarin asettaminen

- Aseta lihamittari enne kypsennyksen aloittamista.
- Aseta mittari lihan sisään niin, että sen kärki ulottuu lihan keskelle.
- Aseta koko mittari kahvaa myöten.
- Suosittelemme kääntämään paistin kypsennyksen puolivälissä. Muista tämä asettaessasi mittaria välttääksesi ongelmat sen kanssa myöhemmin.
- Mittarin kärki ei saa koskettaa kypsennettävän lihan luuta tai rasvaisia osia. Sen ei myöskään saa olla ontolla alueella, mikä voi tapahtua siipikarjan ollessa kyseessä.
- Laita uuniin paisti, jossa mittari on paikallaan.
- Kytke mittari pistorasiaan uunin vasemmassa yläreunassa.

### Lihamittarin käyttö ajastimen kera

Kytke mittari pistorasiaan uunin vasemmassa yläreunassa. Lihamittarisymboli ja "AUTO" tulevat näkyviin näytölle.

Numerot näytön vasemmassa reunassa näyttävät nykyisen lämpötilan, jonka lihamittari on tallentanut, ja oikean puolen numerot näyttävät säätölämpötilan. Säädä lihamittarin lämpötilaa painamalla "M" -painiketta, ja paina sitten "-" ja "+" -painikkeita muuttaaksesi arvoa. Et voi käyttää kypsennysajastinta, kun lihamittari käyttää sitä.

Jonkin ajan kuluttua lihamittarisymboli jää palamaan, ja nykyinen ja suositeltu lämpötila näkyvät näytöllä. Kun suositeltu lämpötila saavuttaa aiemmin asetetun tason, uuni sammuu automaattisesti, äänimerkki soi ja "AUTO" vilkkuu näytöllä. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin. "AUTO" vilkkuu, kunnes "-" ja "+" -painikkeita painetaan samaan aikaan

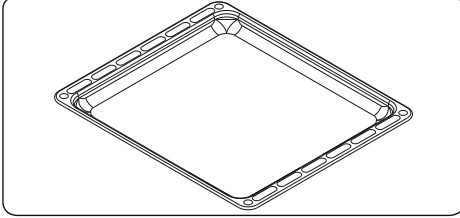
"AUTO"-tilan päättämiseksi.

Automaattisia kypsennystoimintoja ei voida aktivoida, kun lihamittari on käytössä.

### Matala uunipelti

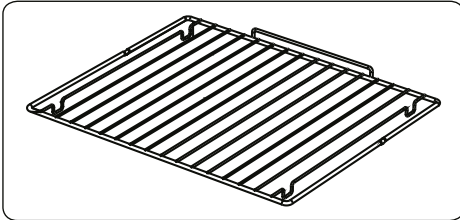
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



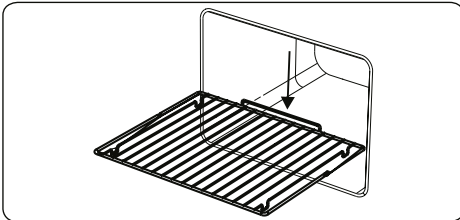
### Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväseen astiaan asetettuja ruokia.



### VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



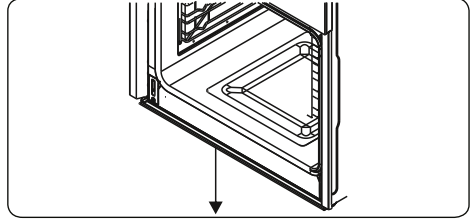
### Vedenkerääjä

Ruokaa kypsennettäessä kosteutta saattaa tiivistyä uunin luukun sisempään lasiin. Tämä ei tarkoita, että laitteessa on vika.

Avaa luukku grillauksessa käytettävään asentoon 20 sekunnin ajaksi.

Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

Anna uunin jäähtyä ja pyyhi luukun sisäpuoli kuivalla liinalla. Tämä toimenpide on suoritettava säännöllisesti.



## 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

### 5.1 PUHDISTUS

**VAROITUS:** Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

#### Yleiset ohjeet

- Tarkista ennen puhdistustuotteiden käyttöä, että ne soveltuvat laitteelle ja että ne ovat valmistajan suosittelemia.
- Käytä puhdistusvaahtoja ja -nesteitä, jotka eivät sisällä mikrohiukkasia. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

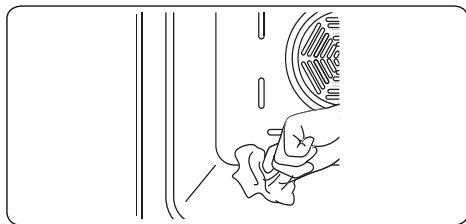
Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

Älä puhdista mitään laitteen osaa höyrypuhdistimella.

#### Uunin sisäpintojen puhdistaminen

- Uunin emaloitujen sisäpintojen puhdistaminen onnistuu helpoimmin, kun uuni on lämmin.
- Pyyhi uunin sisäpinnat saippuaveteen kostutetulla pehmeällä liinalla aina käytön jälkeen. Huuhtele sitten pinnat määrällä liinalla ja kuivaa ne loppuun kuivalla liinalla.
- Uunin kaikki pinnat saattaa olla tarpeen puhdistaa ajoittain nestemäisellä puhdistusaineella.



## Pyrolyysipuhdistus

**VAROITUS:** Ennen kuin yrität aktivoida pyrolyysipuhdistusta, poista irtolika ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä uunin sisälle mitään, kuten ritilöitä, peltejä tai uunipannuja ja tukia (jos varustuksessa), koska ne voivat vahingoittaa pyrolyysipuhdistuksen aikana.

- Uunin pesä on päällystetty erikoisemalilla, joka kestää korkeita lämpötiloja. Pyrolyysipuhdistuksen aikana lämpötila uunin sisällä voi nousta noin 475 °C:een.
- Uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi vuoksi, kun pyrolyysipuhdistustoiminto on käynnissä. Puhdistuksen jälkeen alkaa jäähdytyspuhallin toimia ja uuni pysyy lukittuna, kunnes se on jäähtynyt.
- On suositeltavaa pyyhkiä uuni lämpimään veteen kastetulla sienellä jokaisen kypsennyksen tai pyrolyysipuhdistuksen jälkeen.
- Pyrolyysitoiminnon aikana syntyy hajua ja hieman höyryä, kun ruokajäämät tuhoutuvat uunissa. Tämä on normaalia. Uunin puhdistushöyryt voivat olla hengenvaarallisia linnuille, lapsille ja lemmikkieläimille, joten ne kaikki on pidettävä poissa tilasta, kunnes toimenpide on valmis.
- Uunin asennusalue on pidettävä hyvin tuuletettuna, erityisesti pyrolyysipuhdistuksen aikana, ja kaikki alueelle johtavat ovet on suljettava, jotta vältetään hajun ja höyryjen kulkeminen kaikkialle.


## Lasisten osien puhdistaminen


- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla

liinalla.

## Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Pyyhi ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat pelkkään veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia, kun ne ovat kuumia.

 Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vettä, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien pinnoille pitkäksi aikaa.

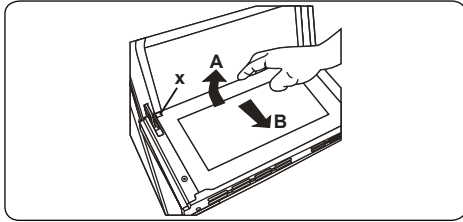
## Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahrannoistoaaineilla, rasvanpoistoaaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalattut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

## Sisemmän lasin irrottaminen

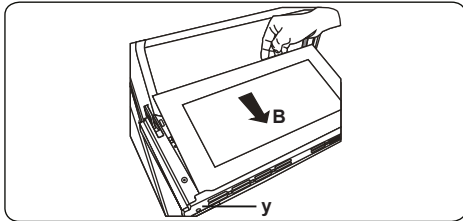
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

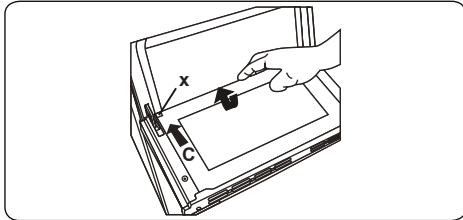



Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

2. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (y) ja sen alle, suuntaan B.



3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (x) alle, suuntaan C.

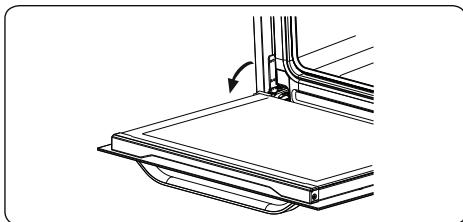


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

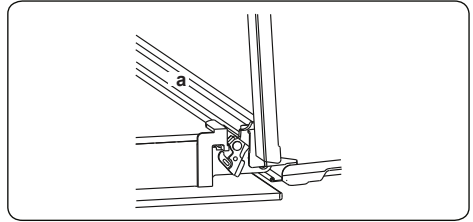
### Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

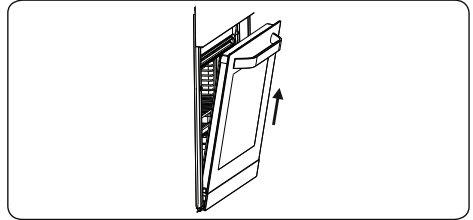
1. Avaa uunin luukku.



2. Avaa luukun lukitsin (a) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.

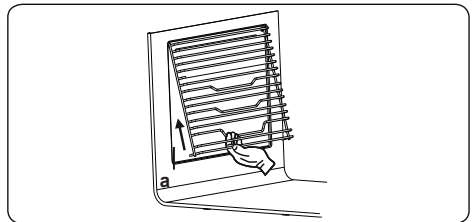


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.




### Kannatinritilän irrottaminen


Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (a), ja nosta ritilää ylöspäin.



### 5.2 HUOLTO

 **VAROITUS:** Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

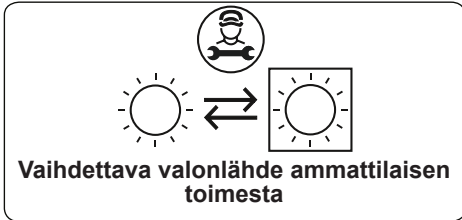
### Uunilampun vaihtaminen


 **VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).



- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



 Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa, Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

## 6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

### 6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteyks valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virransyöttö on katkennut.	Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa. Tarkista myös, toimivatko keittiön muut laitteet.
Uuni ei kuumene riittävästi/lainkaan.	Uunin lämpötila on asetettu väärin. Uuninluukku on jätetty auki.	Tarkista, että uunin lämpötilan säätönappi on asetettu oikeaan asentoon.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut mallit).	Lamppu on palanut. Uuniin ei tule virtaa, tai se on kytketty pois päältä.	Vaihda lamppu noudattamalla annettuja ohjeita. Varmista, että laitteen virtajohto on liitetty pistorasiaan ja että laitteeseen tulee virtaa.
Uuni paistaa epätasaisesti.	Uuniritilä/pelti on asetettu väärään tasoon.	Tarkista, että uunin lämpötila on asetettu oikein ja että uuniritilä/pelti on oikeassa tasossa. Älä avaa toistuvasti uuninluukkuja, ellei kypsennettävää ruokaa tarvitse kääntää tai sekoittaa. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa, jolloin ruoka ei kypsyy välttämättä halutulla tavalla.
Laitteen luukku ei voi avata; luukun lukkosymboli tai merkivalo palaa näytössä.	Laitteen luukku on lukittu pyrolyysitoiminnon vuoksi.	Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja luukun lukkosymboli sammuu.
Ajastinpainikkeet eivät toimi oikein.	Ajastinpainikkeiden alle on tarttunut likaa. Kosketusnäytöllä varustettu mallit: ohjauspaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on käytössä.	Poista lika ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto otettu käyttöön.
Uunin puhallin pitää kovaa ääntä.	Uuniritilät/pellit tärisevät.	Tarkista, että uuni on vaakatasossa. Varmista, että tärisyvät uuniritilät/pellit eivät kosketa uunin takaseinää.
Pyrolyysipuhdistusjakson jälkeen toimintoa ei voi valita.	Uuni jäähdyttää itsensä käyttämällä jäähdytyspuhallinta pyrolyysin jälkeen.	Tarkista, onko luukun lukituslaite kytketty pois päältä. Jos näin ei ole, uuni on edelleen jäähdytysjaksossa. Jäähdytyspuhalltimen käytön aikana ei kypsennystoimintoa voida käyttää.

### 6.2 KULJETUS

Jos tuotetta tarvitsee kuljettaa, pakkaa se alkuperäiseen pakkaukseen kuljetuksen ajaksi. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia merkintöjä. Teippaa kaikki liikkuvat osat kiinni tuotteeseen, jotta tuote ei vahingoitu kuljetuksen aikana.

Jos alkuperäinen pakkaus on hävitetty, käytä laatikkoa, joka suojaa laitetta ja erityisesti sen ulkopintoja ulkoisilta voimilta ja iskuilta.

**52461459**

