



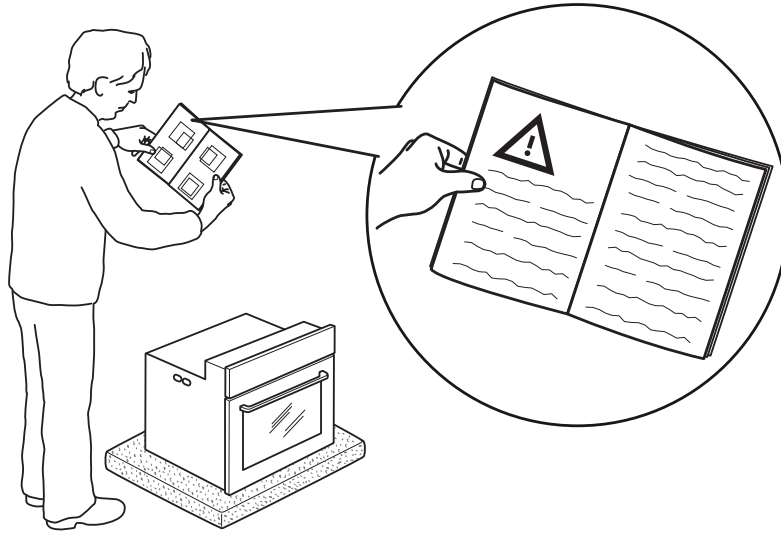
**OVN FOR INNBYGGING
KALUSTEISIIN SIJOITETTAVA UUNI
INDBYGGET OVN
INBYGGD UGN
INBOUWOVEN
EINBAU-BACKOFEN**

- NO** Bruks- og vedlikeholdsveiledning
- FI** Käyttö- ja huolto-ohje
- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning
- SV** Manual för användning och underhåll
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung

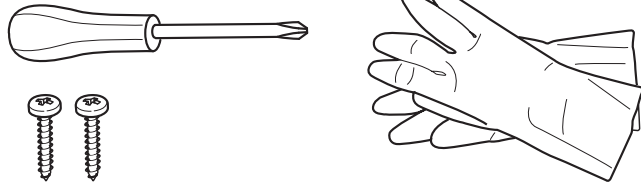


SENSING THE DIFFERENCE

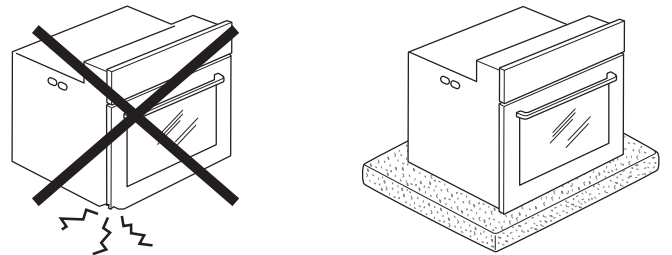
1



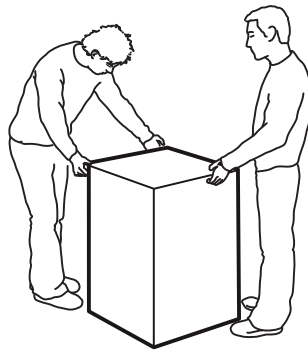
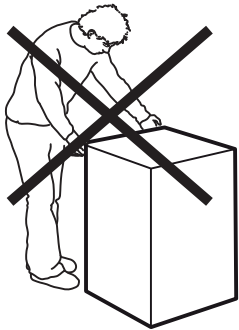
2



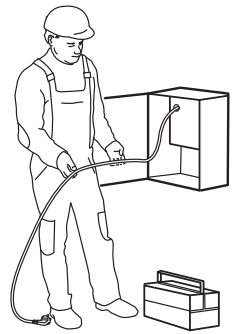
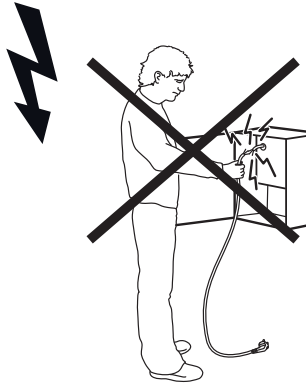
3



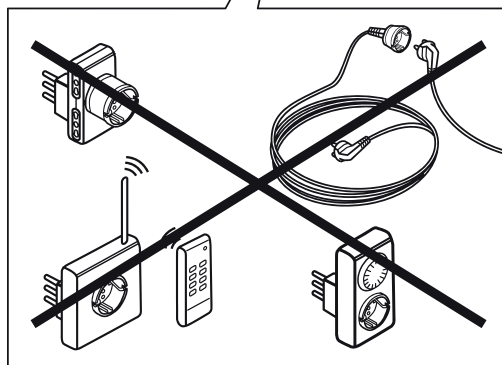
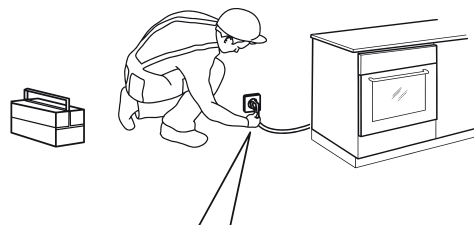
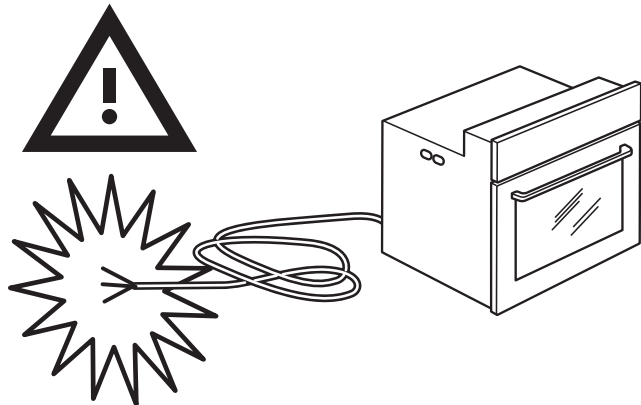
4



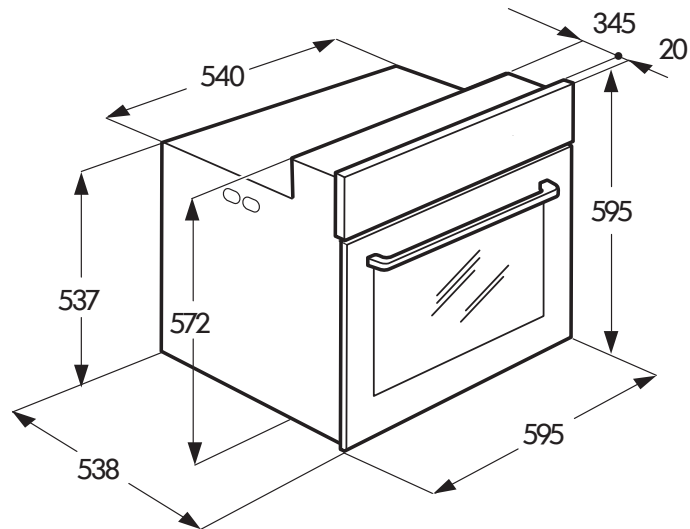
5



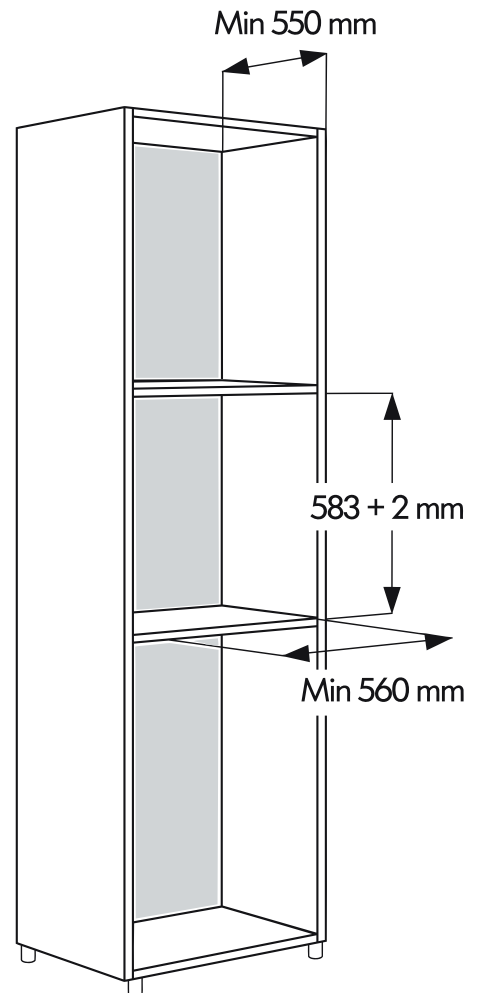
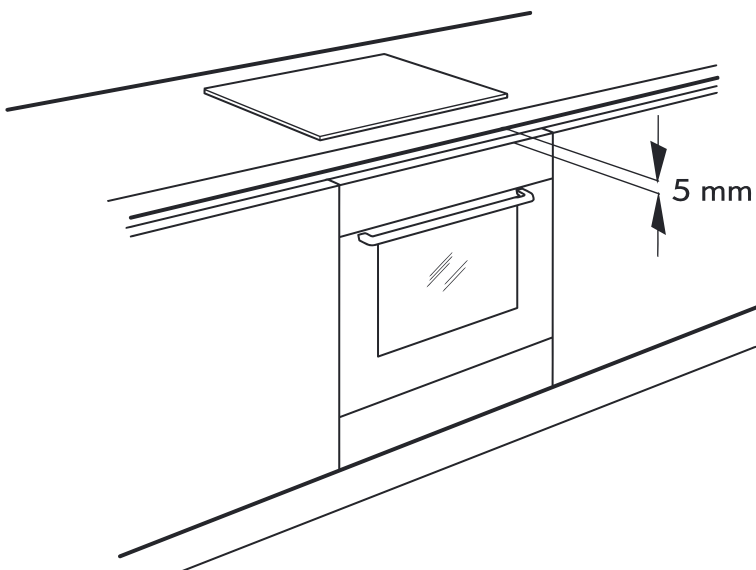
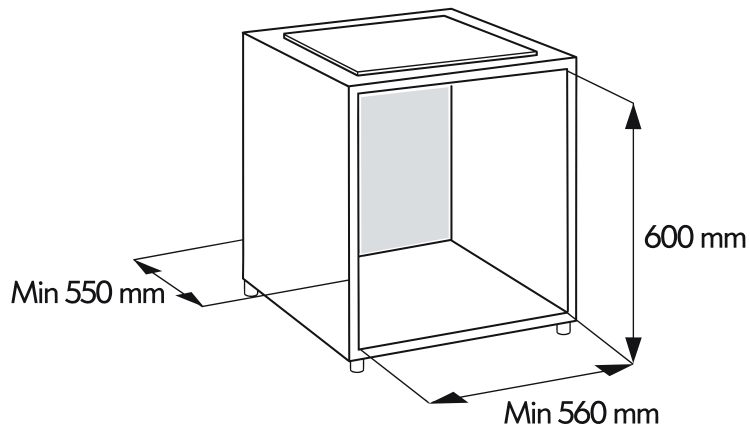
6



7

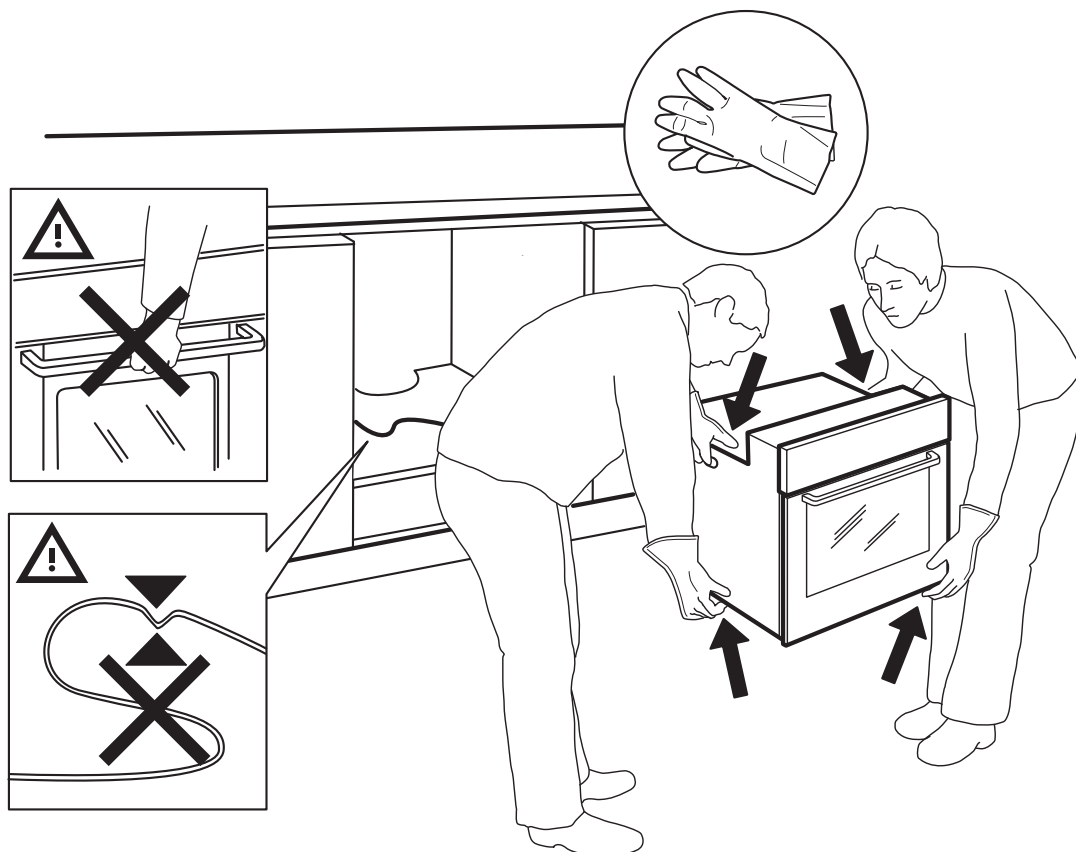
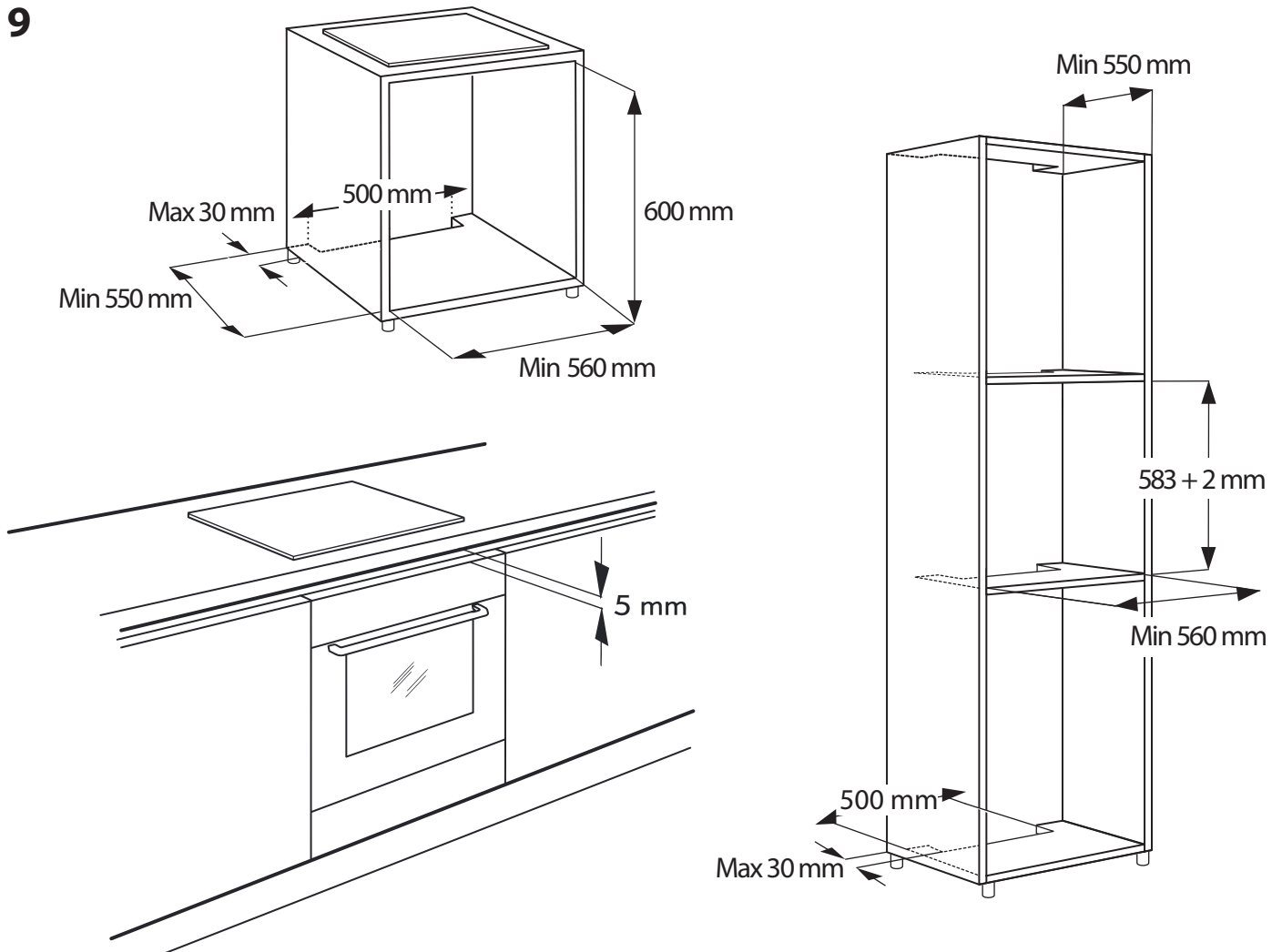


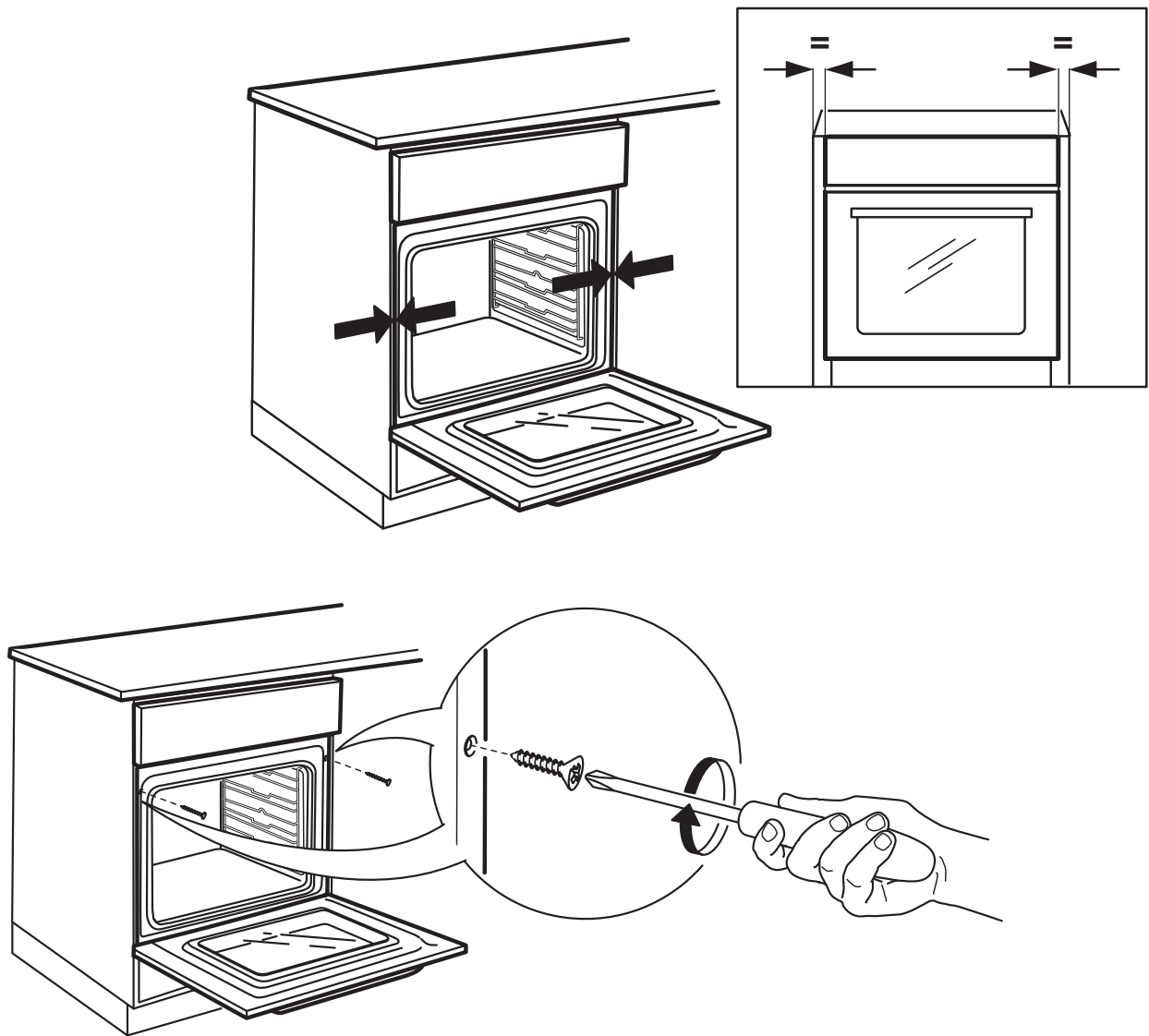
8



KUN for ovner med PYROLYSEFUNKSJON
 VAIN uunit, joissa on PYROLYYSITOIMINTO
 angår KUN ovne med PYROLYSEFUNKTION
 ENDAST ugnar med PYROLYSFUNKTION
 UITSLUITEND voor ovens met PYROLYSEFUNCTIE
 NUR für Öfen mit PYROLYSEFUNKTION







SPRÅK
NO SIDE 1
FI SIDE 27
DA SIDE 53
SV SIDE 79
NL SIDE 105
DE SIDE 131

INNHOLDSFORTEGNELSE	
VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON	2
SAMSVARSERKLÆRING	5
MILJØINFORMASJON	5
MONTERING	6
KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN.....	6
ELEKTRISK TILKOBLING	6
GENERELLE RÅD.....	6
HUSHOLDNINGSAPPARATET	7
TILBEHØR.....	7
PLASSERING AV RIST OG ANNET TILBEHØR I OVNEN	8
FJERNING AV SIDERISTER.....	8
MONTERING AV GLIDESPORENE	8
BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET	9
KNOTTER OG BERØRINGSTASTER	9
VENSTRE DISPLAY	9
HØYRE DISPLAY	9
INNSTILLING AV KLOKKEN	10
INNSTILLINGER.....	10
PÅ/AV	10
VALG AV FUNKSJON.....	10
HURTIGSTART	11
INNSTILLING AV TEMPERATUR	11
INNSTILLING AV NIVÅ TIL GRILL	11
FASE FOR FORVARMING.....	11
INNSTILLING AV VARIGHET	12
IKKE TIDSINNSTILT STEKESYKLUS.....	12
TIDSINNSTILT STEKESYKLUS	12
INNSTILLING AV SYKLUS OG TID MED FORSINKET START	12
6 TH SENSE-FUNKSJONENE	13
SPECIALFUNKSJONER.....	13
HURTIG FORVARMING.....	13
AUTOMATISK OVNSRENS	14
PYRO-RENGJØRING	14
SMARTCLEAN™ RENGJØRINGSSYKLUS	14
STEKETERMOMETER	15
BELYSNING I OVNEN	16
TASTESPERRE	16
TABELL MED FUNKSJONSBESKRIVELSER	17
TILBEREDNINGSTABELL.....	19
TESTEDE OPPSKRIFTER	22
RÅD OG FORSLAG VED BRUK.....	23
RENGJØRING	24
VEDLIKEHOLD	25
FJERNING AV DØREN	25
FLYTTING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET.....	25
UTSKIFTING AV PÆREN	25
FEILSØKINGSLISTE	26
ETTERSALGSSERVICE	26
AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT	26

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksene er også tilgjengelige på nettsiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

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



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:

**FARE**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil forårsake alvorlige skader.

**ADVARSEL**

Viser en farlige situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

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

- Ta vare på bruksanvisningen tilgjengelige for fremtidig bruk.
- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer.
- Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Når husholdningsapparatet er på plass inne i kjøkkeninnredningen må strømledningen være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømnettet.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en omnipolar bryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- Bruk ikke skjøteledninger eller mellomsockel.
- Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll eller timer.

- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet barføtt.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f.eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller eiendom hvis disse rådene og forholdsreglene ikke overholdes.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene.
- Svært små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn på 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når apparatets dør er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart material i eller i nærheten av apparatet: Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i apparatet. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader apparatet.

- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Bruk aldri damprengjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Alt søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringssyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med et medfølgende kokekar).

SAMSVARERKLÆRING

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

Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-1.

MILJØINFORMASJON**Avhending av emballasje**

Emballasjematerialet er 100% gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (). De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

Tips for energisparing

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

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, er du med på å forebygge eventuelle negative miljø- og helsekonsekvenser.
- Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

MONTERING

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt.

Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ovnen tas ut av polystyrenbunnen bare rett før den skal installeres.

Les alle sikkerhetsanbefalingene på side 2, 3, 4 før apparatet installeres.

Følg monteringsinstruksene på side I, II, III og IV ved installasjon av apparatet.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

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

ELEKTRISK TILKOBLING

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på dataskiltet til husholdningsapparatet svarer til spenningen på strømnettet. Dataskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Utskifting av strømledningen (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må utføres av en autorisert elektriker.

Kontakt et autorisert servicesenter.

Ovnen er programmert til å fungere med et strømforbruk over 2,5 kW (indikert ved "16 A" i innstillingene, slik det vises på side 10), som er kompatibelt med et strømnnett for husholdninger på over 3 kW.

Hvis strømforsyningen i boligen er lavere enn dette, må innstillingen være lavere ("13 A" i innstillingene).

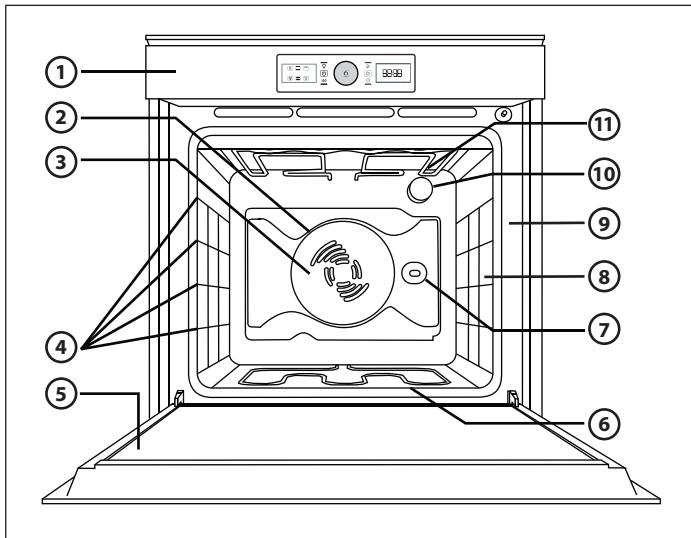
GENERELLE RÅD**Før bruk:**

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

Under bruk:

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

HUSHOLDNINGSAPPARATET

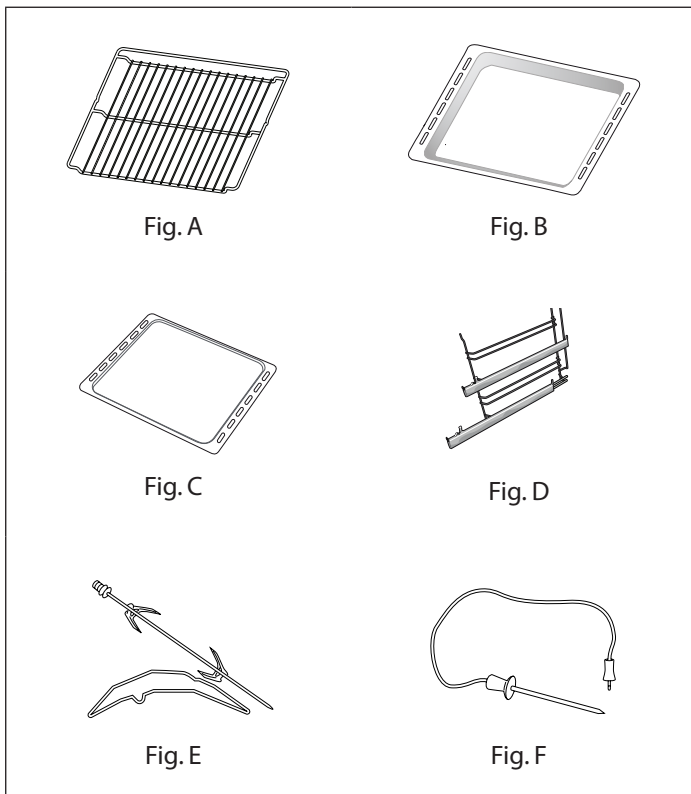


1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (*ikke synlig*)
4. Siderister (*antall riller indikeres framme på ovnsrommet*)
5. Dør
6. Varmeelement i bunnen (*ikke synlig*)
7. Grillspidd (*dersom dette finnes*)
8. Innføringspunkt for steketermometer (*om dette finnes*)
9. Dataskilt (*må ikke fjernes*)
10. Lys
11. Øvre varmeelement/grill

MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

TILBEHØR



A. Rist:

- grilling
- støttepanner, kaker osv.

B. Langpanne:

- oppsamling av dryppende fett
- steking av kjøtt, fisk, osv.

C. Kakebrett:

- Brød og bakverk
- kjøtt, fisk, osv.

D. Glidespor (kun i noen modeller):

- for å håndtere riller og brett.

E. Grillspidd (finnes kun på noen modeller):

- Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.

F. Steketermometer (kun enkelte modeller)

- for måling av matens kjernetemperatur.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som kjøpes.

TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

PLASSERING AV RIST OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen "A" peker opp (Fig. 1).
2. Annet utstyr, som en langpanne og bakebrett, settes inn på samme måte som risten (Fig. 2).

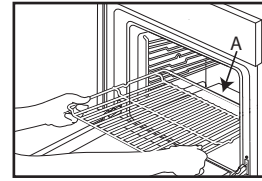


Fig. 1

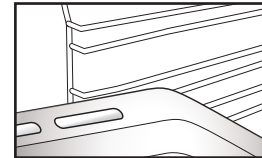


Fig. 2

FJERNING AV SIDERISTER

Før automatisk ovnsrens tas i bruk (se del 11), må alt tilbehør tas ut av ovnen.

Se bildene (fig. 1, 2, 3) for fjerning av sideristene og eventuelt muttere som holder disse på plass i ovnen.

MERK: Dersom disse anvisningene ikke følges, vil det føre til varig ødeleggelse av utstyret.

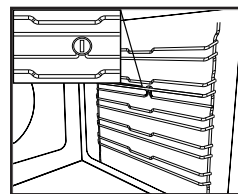


Fig. 1

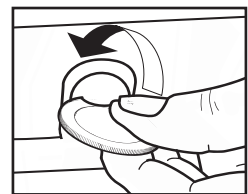


Fig. 2

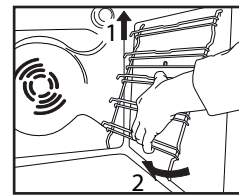


Fig. 3

MONTERING AV GLIDESPORENE (DERSOM DISSE FINNES)

Delvis eller helt uttrekkbare glidespor gjør det lettere å håndtere panner på rist og langpanner.

1. Fjern støttegitteret (fig. 1) (for helt uttrekkbare skinner, må festeskruen først fjernes).
2. Fjern plastikkbeskyttelsen på glidesporene (fig. 2).
3. Heng den øvre delen av gliderne på støttegitteret. Kontroller at teleskopskinnene beveger seg fritt helt fram til enden av ovnen. Trykk så den nederste delen av glidesporene hardt mot støttegitteret til de klikker på plass (fig. 3).
4. Plasser sidestøttegitteret på plass i ovnsrommet (fig. 4).
5. Sett utstyret på glideskinnen (fig. 5, 6).

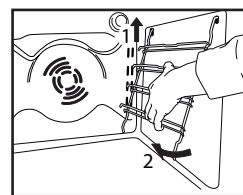


Fig. 1

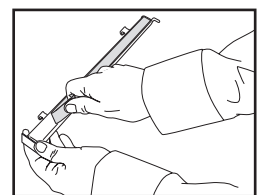


Fig. 2

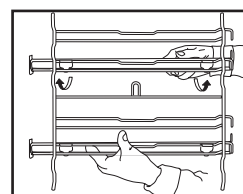


Fig. 3

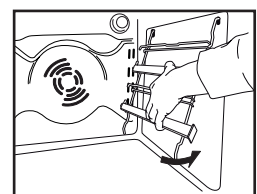


Fig. 4

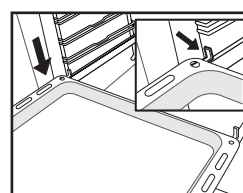


Fig. 5

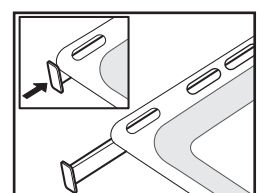
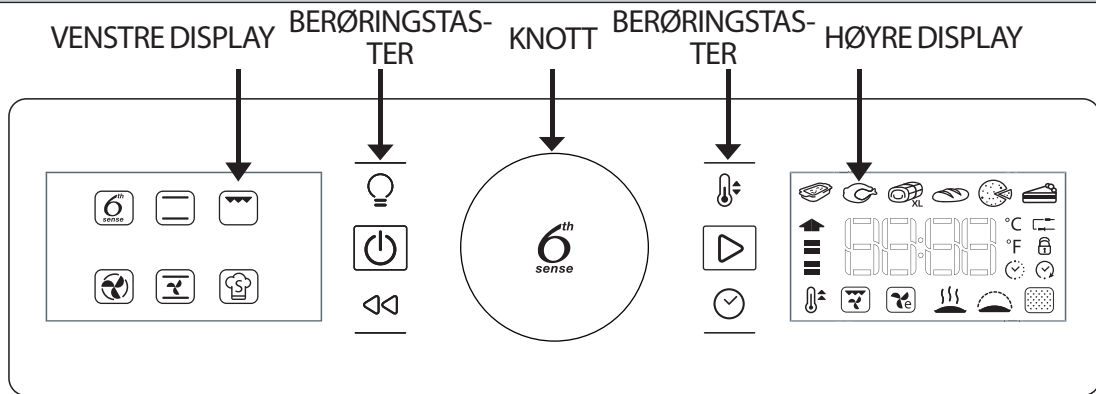
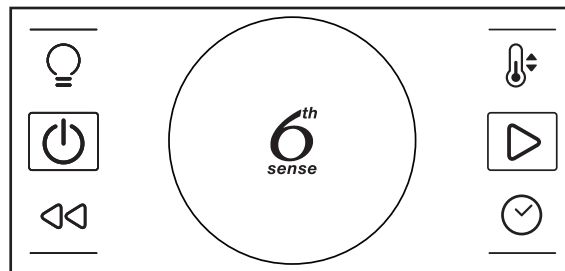


Fig. 6

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



KNOTTER OG BERØRINGSTASTER



ROTARENDE BRYTER

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene.



LYS

for å slå lyset på/av.



PÅ/AV

for å slå av/på ovnen.



TILBAKE

for å komme tilbake til foregående skjermbilde.



6th SENSE KNAPP

Trykk denne for å velge, stille inn, få tilgang til og bekrefte funksjoner og parametre og også starte stekeprogram.



TEMP

for å stille inn temperaturen.



START

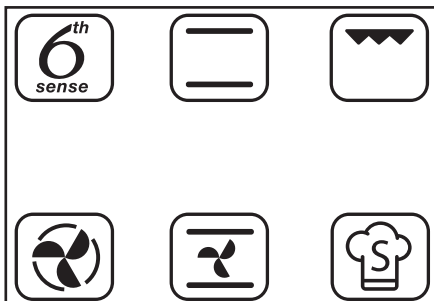
for å bruke stekefunksjonene.



TID

for å stille inn klokken, steketiden eller utvide stekesyklusens tid.

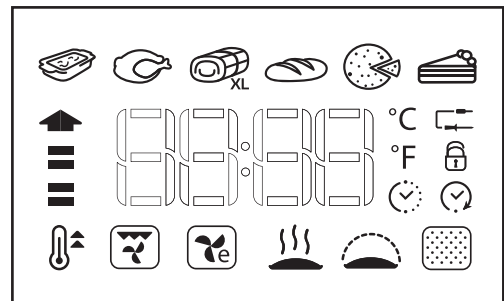
VENSTRE DISPLAY



Dette displayet viser de viktigste stekefunksjonen. Funksjonen som kan velges har kraftigere belysning.

Symboler indikerer funksjonen. For ytterligere beskrivelse, se tabellen på side 17.

HØYRE DISPLAY



Displayet viser klokkeslett og samlet visning for 6th Sense og spesialfunksjonene , detaljer for alle funksjoner og hjelp til å justere alle stekeinnstillingene.

MERK: bildet kan variere ut ifra hva slags modell som er kjøpt.

Hvis det siste høyre ikonet for spesialfunksjoner på cluster ikke tennes, mangler en automatisk rensefunksjon.

1.1 INNSTILLING AV KLOKKEN

Når ovnen slås PÅ for første gang, må klokken stilles inn.



Drei for innstilling av timene.

Trykk for å bekrefte.



Drei for innstilling av minuttene.

Trykk for å bekrefte.

MERK: For å forandre tiden etter at ovnen er slått AV, hold inne i minst 1 sekund og gjenta operasjonene ovenfor. Ved strømbrudd må klokken stilles inn på nytt.

1.2 INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan temperaturenhetene og strøminnstillingene forandres fra standardverdiene (°C og 16A).

Hold inne i minst 5 sekunder når ovnen er slått AV (se del 1.3).



Drei for å velge °C eller °F.

Trykk for å bekrefte.



Drei for å velge strømstyrke (16A eller 13A).

Trykk for å bekrefte.

MERK: Etter at du har bekreftet innstillingene, kan det være nødvendig å stille klokken inn på nytt.

1.3 PÅ/AV

Når husholdningsapparatet er slått av, vises 24-timers klokken.



Trykk for å slå ovnen PÅ (hold i ½ s).

Når ovnen er slått PÅ, er begge display aktive.

Knotten og alle berøringstastene fungerer.



MERK: Ved å trykke avsluttes alltid steking, og ovnen slås AV.

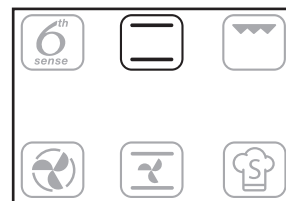
2 VALG AV FUNKSJON

For valg av stekesykluser og andre funksjoner.

For ytterligere beskrivelser, se tabellen på 17 og 18.

Trykk for å slå ovnen PÅ.

Drei for å velge hovedfunksjon: Funksjonen som kan velges har kraftigere belysning.



Trykk for å bekrefte valget.

MERK: Velg 6th Sense eller spesialfunksjonene for å komme inn på den tilhørende samlevisningen på høyre display (se relevant del (7 og 8) på side 13).

Følg anvisningen under delen "hurtigstart" (del 3) for å starte stekefunksjonen umiddelbart, eller gå gjennom veiviseren for modusvalg som angitt i del 4, 5 og 6.

3 HURTIGSTART

For å hoppe over veiledningen for modus-innstillingen og for raskt å starte en stekesyklus.

Trykk  for hurtig start av en hvilken som helst funksjon.

Ovnens vil starte en ikke-tidsinnstilt stekesyklus (se del 5.1) ved å benytte standardtemperaturen, og displayet vil telle oppover for å indikere tiden som har gått.

Trykk  for umiddelbar start av stekesyklusen med bruk av de sist innstilte verdiene.

4 INNSTILLING AV TEMPERATUR

For å tilpasse temperaturen til alle stekesyklusene som finnes, unntatt Grill , Turbo Grill , Hold varm  og Øk varmen .

Trykk  for å bekrefte ønsket funksjon.

°C/°F-ikonet blinker.



Drei  for innstilling av ønsket temperatur.



Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet (se del 5) eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Drei  for å stille temperaturen under en stekesyklus.

4.1 INNSTILLING AV NIVÅ TIL GRILL

For å stille inn nivået for styrke til Grill  og Turbo Grill  sine stekefunksjoner.

Det finnes 3 definerte styrkenivå for grilling:

-1- (lav), -2- (mid), -3- (høy).

Høyre display viser standardverdien mellom to blinkende "-".



Drei  for innstilling av ønsket nivå.

Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet (se del 5) eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Drei  for å stille temperaturen under en stekesyklus.

4.2 FASE FOR FORVARMING

For visse funksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Hurtig forvarming , finnes det en forvarmingsfase som automatisk starter og gjør at ønsket temperatur oppnås raskt.



En pil som blinker i kretsen ved måltemperaturen indikerer fasen for forvarming.

Når ovnen når måltemperaturen, begynner en summer å pipe.



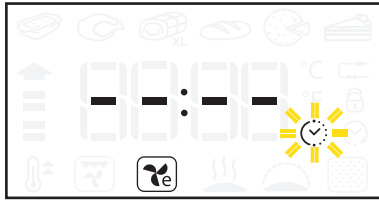
Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Ovnens starter automatisk den valgte stekesyklusen.

MERK: Hvis mat settes i ovnen under forvarmingen, kan dette gå ut over stekeresultatet.

5 INNSTILLING AV VARIGHET

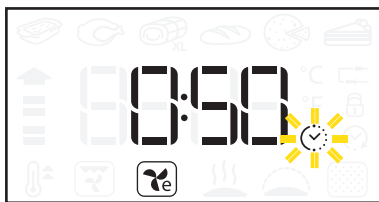
Innstilling av en funksjons varighet etter at temperaturen er innstilt.

 Ikon blinker.



Trykk  eller  for å bruke en *ikke-tidsinnstilt* stekesyklus (5.1).

Drei  for innstilling av varighet.

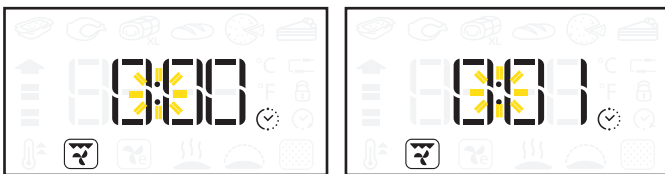


Trykk  for å bekrefte innstilt steketid (5.2) og gå til for å sette sluttid eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Trykk  for å stille inn varigheten for en stekesyklus.

5.1 IKKE TIDSINNSTILT STEKESYKLUS

I løpet av en ikke-tidsinnstilt stekesyklus viser det høyre display varighet ved å telle minutt etter minutt og ":" blinker.



Trykk  for å avslutte stekesyklusen når som helst og slå ovnen AV.

MERK: Trykk  for å bytte fra ikke-tidsinnstilt til tidsinnstilt syklus og sette en sluttid.

5.2 TIDSINNSTILT STEKESYKLUS

I løpet av en tidsinnstilt stekesyklus viser det høyre display varigheten ved å telle minutt etter minutt og ":" blinker.



Trykk  for når som helst å avslutte stekesyklusen.

Når steketiden er over, vil høyre display vise "End" og summeren vil pipe.



MERK: Varigheten inkluderer ikke tiden for forvarming.

6 INNSTILLING AV SYKLUS OG TID MED FORSINKET START

For å stille inn ønsket sluttid for en funksjon.

Høyre display viser steketidens slutt og  ikonet blinker.



Drei  for innstilling av ønsket sluttid.

Trykk  for å bekrefte sluttid.



MERK: Tiden som indikeres på displayet inkluderer innstilling av varighet. Ved forsinkelse er det alltid mulig å:

Drei  for å sette sluttiden senere.

Trykk  for å innstille temperaturnivå.

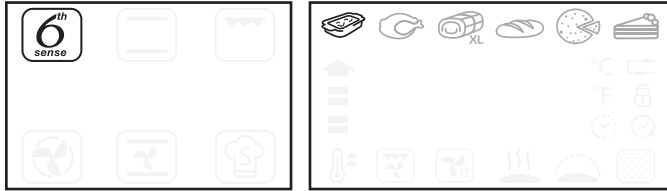
Trykk  for å justere varigheten.

Dersom funksjonen har innlagt forvarming, vil den utelates når en tidsforsinkelse er stilt inn.

7 6TH SENSE-FUNKSJONENE

For å velge mellom 6 forskjellige spesifikke stekesykluser med forhåndsinnstilte verdier. For å se hele listen med beskrivelse av funksjonene, se tabellen på 17.

Drei  for å velge 6th Sense-funksjonen.



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket 6th Sense-funksjon.



Trykk  for å bekrefte og gå til innstilling av varighet/sluttid eller trykk  for hurtigstart.

MERK: Forvarming av ovnen er ikke nødvendig for alle 6th Sense-funksjonene. Se tabellen på side 19 for forslag til steketemperatur og tid.

6TH SENSE GJENOPPRETTELSE AV TEMPERATUR

Dersom, ved 6th Sense stekesyklus, temperaturen inne i ovnen synker i løpet av steking, fordi døren har blitt åpnet, vil den 6th Sense-funksjonen for gjenoppretting av temperaturen automatisk gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

I løpet av 6th Sense' gjenoppretting av temperatur, viser display en "tegning av en slange" helt til måltemperaturen nås.

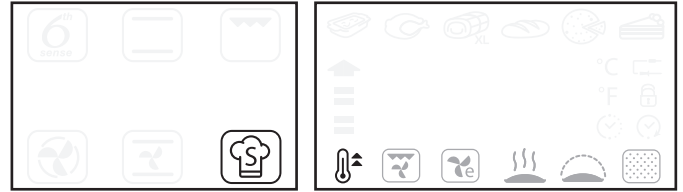


MERK: I løpet av en tidsinnstilt syklus, for å garantere optimal tilberedelse, vil steketiden øke med tiden som døren har stått oppe.

8 SPESIALFUNKSJONER

Brukes for å velge mellom forskjellige spesifikke stekesykluser. For å se hele listen med beskrivelse av funksjonene, se tabellen på 18.

Drei  for å velge spesialfunksjon.



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket spesialfunksjon.



Trykk  for å bekrefte og still inn verdier eller  for hurtigstart.

8.1 HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen. Se fullstendig beskrivelse på side 18.

For å få tilgang til spesialfunksjoner .

Drei  for å velge .

Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket temperatur.

Trykk  for rask forvarming eller trykk  for å stille tiden for den følgende stekesyklusen.



Når ovnen når måltemperaturen, begynner en summer å pipe.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Ovnen starter automatisk stekesyklusen og holder oppnådd temperatur.

Sett ikke mat inne i ovnen før den raske syklusen for forvarming er avsluttet.

9 AUTOMATISK OVNSRENS (KUN VISSE MODELLER)

Den automatiske rengjøringsfunksjonen (når dette finnes) kan variere i henhold til hvilken modell som er kjøpt.

PYRO-RENGJØRING (HVIS DETTE FINNES)

For beskrivelse av denne funksjonen, se også tabellen med funksjoner på side 18 og kapittelet "Renhold" på side 24.

For å få tilgang til spesialfunksjoner .

Drei  for å velge .



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for å velge ønsket forhåndsinnstilt varighet.



Trykk  for pyro-rengjøringssyklus eller trykk  for å sette sluttid (del 6).

Drei  for innstilling av ønsket sluttid.

Trykk  for å starte automatisk rengjøring av ovnen.

MERK: Ved Pyro-renhold, låses døren automatisk.



Når ikonet  forsvinner, er ovnen igjen helt funksjonell.

ADVARSEL

- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.
- Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.
- Hold dyr på avstand under og etter pyrolysesyklusen.

SMARTCLEAN™ RENGJØRINGSSYKLUS (HVIS DETTE FINNES)

For en beskrivelse av denne funksjonen, se også tabellen med funksjoner på side 18.

Når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk døren.

For å få tilgang til spesialfunksjoner .

Drei  for å velge .

Trykk  for å bekrefte.



Trykk  for umiddelbar start av SMARTCLEAN™ rengjøring eller trykk  for å stille inn sluttid / forsinket start (se del 6).

Når syklusen er ferdig, fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

For rengjøring av særlig vanskelig smuss, gjenta SMARTCLEAN™-syklusen og tilsett noen dråper nøytral når smusset fjernes.

MERK: En mindre eller større mengde vann kan gjøre at syklusen ikke fungerer som den skal.

Det er ikke mulig å stille varigheten for rengjøringssyklusen.

STEKETERMOMETER (KUN VISSE MODELLER)

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.

Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Turbo Grill , 6th Sense kjøtt  og 6th Sense Maxicooking ). Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttet, og unngå bein og fettholdige deler (Fig. 1). For fjærkre skal termometeret settes inn sidelengs, midt i brystet, mens du passer på at spissen ikke ender opp i en hul del (Fig. 2).

Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen.

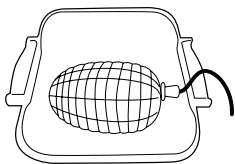


Fig. 1

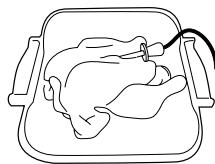


Fig. 2

VIKTIG: Vær forsiktig med ovnsveggene og maten når du stikker inn steketermometeret: Disse kan være varme.

Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydsignal høres og displayet viser ikonet  og ønsket temperatur.



Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard ønsket temperatur for steketermometeret.

Trykk  for å starte innstillingene.

Drei  for å sette ønsket temperatur for steketermometeret.



Trykk  for å bekrefte.

Drei  for innstilling av ovnstemperatur.

Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen.

Under steking viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret.

Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".



For å starte stekesyklusen igjen etter "End", kan du dreie  og dermed justere steketermometerets ønskede temperatur som vist over.

Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.

MERK: Under steking med steketermometer er det mulig å dreie  for å endre ønsket temperatur for termometeret.

Trykk  for å justere ovnstemperaturen.

Se tabellen på side 19 for å vite den ideelle temperaturen for ulike typer kjøtt.

Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen.

Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.

Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgi et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk  for å stille inn en annen funksjon.

Forsinket start og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

9 BELYSNING I OVNEN

Trykk  for å slå ovnslyset PÅ eller AV.

Når øko-varmluftfunksjonen  er i bruk, vil lyset bli slått av etter 1 minutt.

Når pyro-syklusen  (hvis dette finnes) er i bruk, kan lyset ikke bli slått på.

Når en stekesyklus brukes med steketermometer (hvis dette finnes), vil lyset alltid være slått på.

10 TASTESPERRE

For å låse kontrollpanelets knapper.

Hold  nede i minst 5 sekunder.



For å deaktivere.

Hold  nede i minst 5 sekunder.



Av sikkerhetsmessige hensyn kan ovnen alltid slås AV mens en stekesyklus pågår ved å trykke på PÅ/AV knappen.

TABELL MED FUNKSJONSBEKRIVELSER

Den tradisjonelle funksjonen		OVER/UNDERVARME	For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk den 3. rillen. Ved steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll, bruk den 1. eller 2. rillen. Forvarm ovnen før du setter inn maten.
		GRILL	For å grille koteletter, grillspidd og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Sett maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
		VARMLUFT	Tilberedning av forskjellige matvarer krever samme steketemperatur på flere riller samtidig (maksimalt tre) (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen lar deg tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. rille for steking på to nivåer og 1., 3. og 5. rille for steking på tre nivåer. Forvarm ovnen før steking.
		OVER/UNDERVARME MED VIFTE	For steking av kjøtt eller fylte paier (ostekake, strudel, fruktpaier) og fylte grønnsaker på ett nivå. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk 2. rille. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.
6 th Sense-funksjoner		 6th Sense KASSEROLLE	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for tilberedning av retter laget med pasta (lasagne, cannelloni, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense KJØTT	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedning av enhver kjøttrett (fjærkre, okse, kalv, gris, lam, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense MAXI COOKING	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2.5 kg). Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det lønner seg å pensle kjøttet en gang i blant, slik at det ikke blir tørt. Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense BRØD	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer brød (baguetter, rundstykker, loff osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense PIZZA	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer pizzaer (tynne pizzaer, hjemmelaget pizza, focaccia, osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
		 6th Sense BAKVERK	Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for baking og tilberedelse av søtt bakverk (kjeks, sukkerbrød, fruktterter, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innen et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

TABELL MED FUNKSJONSBEKRIVELSER

Spesialfunksjoner 	 HURTIG FORVARM	For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge funksjonen for over- og undervarme. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.
	 TURBOGRILL	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen kan du også bruke grillspiddet, hvis det medfølger.
	 ØKO VARMLUFT	For steking av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. I denne ECO-funksjonen forblir lyset av under steking og kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på bekreftelsesknappen. For å maksimere energieffektiviteten, anbefaler vi at du ikke åpner døren under tilberedning. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	 HOLDE VARM	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen.
	 HEVING	For optimal heving av deig til gjærbakst og kaker. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. For å være sikker på godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
	 PYRO AUTOMATISK OVNSRENS (hvis dette finnes)	For å brenne av sprut som har skjedd under tilberedning, med ekstremt høy temperatur (ca. 500°C). Det finnes to tilgjengelige autorengjøringscykluser: en full syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Den komplette syklusen bør helst brukes kun når ovnen er svært skitten, mens den kortere syklusen bør brukes med jevne mellomrom.
	 SMARTCLEAN™ OVNSRENGJØRING (hvis dette finnes)	For å fjerne matrester etter tilberedning ved å kjøre en syklus med lav temperatur. Den kombinerte virkningen med den spesielle emaljen og vandampen som frigis under syklusen, gjør det lettere å fjerne smuss. Hell 200 ml vann på ovnsbunnen og aktiver funksjonen når ovnen er kald.

TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og merknader
Sukkerbrød		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Kakeform på rist
		Ja	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		-	3	160 - 200	30 - 85	Langpanne/bakebrett eller kakeform på rist
		Ja	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
Kjeks/ småkaker		-	3	170 - 180	15 - 45	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Rille 4: Rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
Vannbakkels		-	3	180 - 200	30 - 40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Rille 4: Panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	3	90	110 - 150	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	90	130 - 150	Rille 4: Panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
Pizza (dyp langpanne pizza, tynn pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Rille 4: Bakebrett eller selv panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
Brød (helt brød) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Langpanne/bakebrett
Brød (små brød)		-	2	180 - 220	30 - 50	Langpanne/bakebrett
Brød		Ja	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Rille 4: Panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
		Ja	3	250	10 - 15	Langpanne/bakebrett eller rist
Frossen pizza		Ja	1 - 4	250	10 - 20	Rille 4: Panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
		Ja	2	180 - 190	45 - 60	Kakeform på rist
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
		Ja	3	190 - 200	20 - 30	Langpanne/bakebrett
Vol-au-vents/ butterdeig tilbereding		Ja	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Rille 4: Panne på rist Rille 1: Langpanne/bakebrett
		Ja	3	190 - 200	40 - 65	Langpanne eller panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

Lasagne/Flans		-	3	190 - 200	40 - 65	Langpanne eller panne på rist
Innbakt pasta / Cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Langpanne eller panne på rist
Lam/kalv/ okse/svin 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Langpanne eller panne på rist
Lammelår/ skanker		-	3	2 (mid)	60 - 90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Kylling /Kanin /And 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Kalkun/gås 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Langpanne eller panne på rist
Svinestek med svor 2 kg		-	2	170	110 - 150	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/ foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	3	180 - 200	40 - 60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	180 - 200	50 - 60	Panne på rist
Ristet brød		-	5	3 (Høy)	3 - 6	Rist
Fiskefileter/- koteletter		-	4	2 (Mid)	20 - 30	Rille 4: Rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: Langpanne med vann
Pølser / kebabs / spareribs / hamburgere		-	5	2-3 (Mid – Høy)	15 - 30	Rille 5: Rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: Langpanne med vann
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Mid)	55 - 70	Rille 2: Rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: Langpanne med vann
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2	3 (Høy)	60 - 80	Rille 2: Grillspidd (dersom dette finnes)
						Rille 1: Langpanne med vann
Stekte poteter		-	3	2 (Mid)	35 - 55	Langpanne/bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	3	3 (Høy)	10 - 25	Langpanne eller panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1 - 4	200	50 - 100*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: Langpanne eller panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL						
Kjøtt og poteter		Ja	1 - 4	200	45 - 100*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: Langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1 - 4	180	30 - 50*	Rille 4: Panne på rist
						Rille 1: Langpanne eller panne på rist
Komplett måltid: Terte (rille 5) / lasagne (rille 3) / kjøtt (rille 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Rille 5: Panne på rist
						Rille 3: Panne på rist
						Rille 1: Langpanne eller panne på rist
Fylte steker		-	3	200	80 - 120*	Langpanne eller panne på rist
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50 - 100*	Langpanne eller panne på rist

* Steketiden er veiledende. Du kan ta maten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Oppskrifter for steketermometer*	
Kjøttskiver	Kjøttets endelige kjernetemperatur (°C)
Oksestek blodig	48
Roastbiff medium	60
Roastbiff godt stekt	68
Stekt kalkun	75
Stekt kylling	83
Svinestek	75
Kalvestek	68

* Kun enkelte modeller

TESTEDE OPPSKRIFTER (I SAMSVAR MED IEC 60350-1:2011-12)						
Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør* og merknader
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kjeks/ smørkjeks (Shortbread)		-	3	150	35 - 50	Langpanne/bakebrett
		Ja	3	150	25 - 40	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Rille 4: Bakebrett Rille 1: Langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkaker (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Langpanne/bakebrett
		Ja	3	160	20 - 30	Langpanne/bakebrett
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Rille 4: Bakebrett Rille 1: Langpanne/bakebrett
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfritt sukkerbrød		-	2	170	30 - 40	Kakeform på rist
		Ja	2	160	30 - 40	Kakeform på rist
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Eplepai		-	2	185	70 - 90	Kakeform på rist
		Ja	2	175	70 - 90	Kakeform på rist
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Rille 4: Kakeform på rist Rille 1: Kakeform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Ristet brød		-	4	3 (Høy)	3 - 6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgere		-	4	3 (Høy)	18 - 30	Rille 5: Rist (snu maten halvveis i steking) Rille 4: Langpanne med vann

* Når utstyret ikke følger med, kan tilbehør kjøpes fra ettersalgsservice.

** 6th Sense KONDITORFUNKSJON  bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft.
Forvarming er ikke nødvendig.

Indikasjonene i tabellen er uten bruk av glidesporene. Utfør testene uten disse.

Forvarm den tomme ovnen (i henhold til IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test av funksjonene for OVER- OG UNDERVARME , VARMLUFT  og RASK FORVARMING. .

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07): Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

Slik leser du tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som setter krav til samme temperatur og samme tid samtidig (for eksempel fisk eller grønnsaker), ved å benytte forskjellige riller. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Kaker

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den høyeste delen midt på kaken. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Bruk funksjonen «OVER- OG UNDERVARME MED VIFTE» for desserter med saftig fyll (oste- eller fruktpaier. Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Hvis det dreier seg om en stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid.

For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

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

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det (med hyssing dersom det dreier seg om kylling). Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte.

For å hindre at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter, og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten at du brenner deg.

Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon

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

RENGJØRING

 ADVARSEL

- **Bruk aldri damprengjøringsutstyr.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

Ovnen utvendig

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

Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med husholdningsapparatet, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

Ovnen innvendig

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

MERK: Under lang tilberedningstid av matvarer med høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Når ovnen er avkjølt, tørk innsiden av døren med en klut eller svamp. Unngå bruk av gryteskrubber, stålull eller metallskrapere. Slike produkter kan over tid føre til skader på overflater med emalje og glasset i døren.

Tilbehør

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

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

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

bruk ikke etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, da slikt kan skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrengjørende evnen.

Syklus for renhold - Pyrolysefunksjon **ADVARSEL**

- **Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen.**
- **Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen.**
- **Hold dyr på avstand under og etter pyrolysesyklusen.**

Denne funksjonen brenner av matsøl fra ovnsrommet under oppvarming til en temperatur på ca. 500°C. Ved en så høy temperatur blir matrester omgjort til en lett aske, som er lett å tørke bort med en fuktig klut når ovnen er avkjølt. Ikke velg pyrolysefunksjonen etter hver bruk, men kun dersom ovnen er meget skitten og det dannes røyk og vond lukt under tilberedning eller forvarming.

- Dersom ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrengjøringssyklusen (pyrolyse) forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
- Ta ut tilbehøret før du aktiverer pyrolysefunksjonen (også ristene på siden).
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolysefunksjonen benyttes.

Husholdningsapparatet er utstyrt med 2 pyrolysefunksjoner:

1. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO): 25% lavere strømforbruk enn standard selvrengjøringssyklus. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2-3 tilberedninger av kjøtt).
2. Standardsyklus (PYRO): for effektiv rengjøring av en meget skitten ovn.

MERK: Under pyrolysefunksjonen lar ikke døren seg åpne; den blir værende låst til temperaturen inne i ovnsrommet er avkjølt til et akseptabelt, sikkert nivå.

VEDLIKEHOLD

**ADVARSEL**

- **Bruk beskyttelseshansker.**
- **Forsikre deg om at ovnen er kald før du utfører følgende handlinger.**
- **Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.**

FJERNING AV DØREN

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

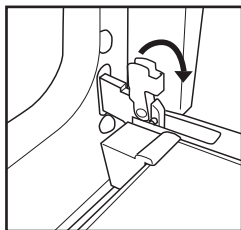


Fig. 1

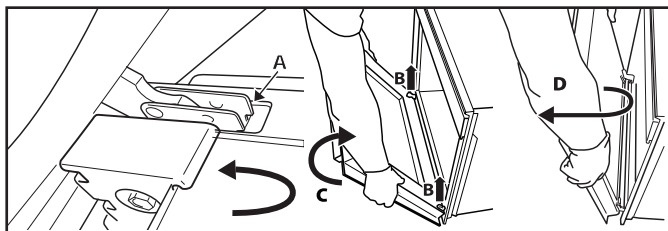


Fig. 2

Slik settes døren på plass igjen:

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

FLYTTING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

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

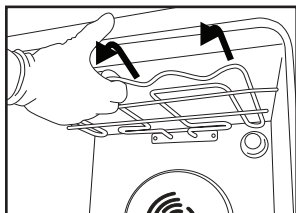


Fig. 3

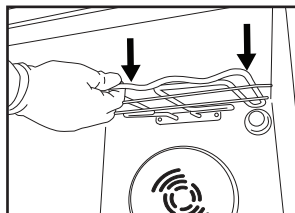


Fig. 4

UTSKIFTING AV PÆREN

Slik skifter man ut den bakre pæren:

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru løs lampedekslet (Fig. 5), skift ut pæren (se anmerkningene for type pære) og sett dekslet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

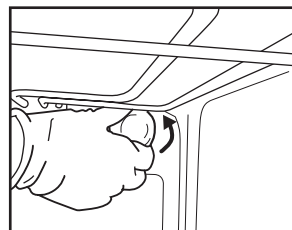


Fig. 5

MERK:

- Kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C. kan benyttes.
- Pæren som er brukt i husholdningsapparatet er spesielt fremstilt for bruk i elektriske apparat og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærer kan fås fra kundeservice.

VIKTIG:

- Dersom du benytter halogenlamper, må du ikke berøre dem med bare fingre, ellers kan de skades av fingeravtrykkene.
- Bruk ikke ovnen før lampedekslet er satt på plass.

FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke

- Dersom displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i dette tilfellet nummeret som kommer etter bokstaven "F".

Hvis døren ikke kan åpnes

- Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

Viktig: Under selvrensingen med pyrolyse kan ovnen ikke åpnes.

Vent til den frigjøres automatisk (se avsnittet "Rengjøringssyklus for ovner med pyrolysefunksjon").

ETTERSALGSSERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen

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

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;

- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

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

SERVICE 0000 000 00000



AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARAT

- Husholdningsapparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Husholdningsapparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må husholdningsapparatet gjøres ubrukelig ved at nettleddningen klippes av.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

KIELET
NO SIVU 1
FI SIVU 27
DA SIVU 53
SV SIVU 79
NL SIVU 105
DE SIVU 131

SISÄLLYSLUETTELO	
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA.....	28
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS	31
YMPÄRISTÖNSUOJELU	31
ASENNUS	32
KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN ..	32
SÄHKÖLIITÄNTÄ	32
YLEISIÄ SUOSITUKSIA	32
LAITE	33
VARUSTEET.....	33
RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIJOITTAMINEN UUNIIN	34
SIVURITILÖIDEN POISTAMINEN	34
LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN	34
KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS	35
VALITSIN JA KOSKETUSPAINIKKEET	35
VASEN NÄYTTÖ.....	35
OIKEA NÄYTTÖ.....	35
KELLON ASETTAMINEN	36
ASETUKSET	36
VIRRANKATKAISU	36
TOIMINTOJEN VALITSEMINEN	36
PIKAKÄYNNISTYS.....	37
LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN.....	37
GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN	37
ESIKUUMENNUSVAIHE	37
TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN	38
KYPSENNYSJAKSO ILMAN AIKAVALINTOJA.....	38
AIKAVALINTAINEN KYPSENNYSJAKSO.....	38
JAKSON PÄÄTTYMISAJAN JA AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN	38
6 TH SENSE -TOIMINNOT	39
ERIKOISTOIMINNOT	39
NOPEA ESIKUUMENNUS.....	39
UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS	40
PYROLYYSI-PUHDISTUSJAKSO	40
SMARTCLEAN™ -PUHDISTUSJAKSO.....	40
PAISTOMITTARI.....	41
UUNILAMPPU.....	42
PAINIKELUKITUS.....	42
TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO	43
PAISTOTAULUKKO	45
TESTATUT RESEPTIT.....	48
KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA.....	49
PUHDISTUS.....	50
HUOLTO.....	51
LUUKUN IRROTTAMINEN.....	51
YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN	51
UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN.....	51
VIANETSINTÄ.....	52
HUOLTOPALVELU	52
KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN.....	52

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Nämä ohjeet ovat luettavissa myös osoitteessa: www.whirlpool.eu

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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



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

**VAARA**

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

**VAROITUS**

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

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

- Säilytä nämä ohjeet lähetyvillä myöhempää käyttöä varten.
- Käytä suojakäsineitä aina, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- Laitteen käsittely ja asennus edellyttää kahta tai useampaa henkilöä.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteiden aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltoteknikko, ja ne on suoritettava valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Koska laite upotetaan kalusteisiin, on huolehdittava siitä, että virtajohto on tarpeeksi pitkä, jotta paikalleen sijoitettu laite voidaan liittää sähköverkkoon.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä jokuapaista turvakytintä, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haaroituspistorasioita.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, jota voidaan ohjata kauko-ohjaimella tai ajastimella.

- Älä vedä syöttövirtajohdosta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Jos induktiolevyn pinnassa on halkeamia, älä käytä sitä ja sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi (koskee vain induktiotoimisia malleja).
- Älä koske laitetta millään märällä ruumiinosalla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei ole missään vastuussa henkilöille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos näitä ohjeita ja turvallisuusmääräyksiä ei noudateta.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia.
- Hyvin nuoret (0–3-vuotiaat) ja nuoret lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Pidä kankaat tai muut tulenarat materiaalit pois kosketuksesta laitteesta, kunnes kaikki laitteen osat ovat täysin jäähtyneet.
- Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Kun luukku on kiinni, käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta tulee ulos kuumaa ilmaa. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen; ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia. Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa laitetta.

- Älä käytä synteettisistä materiaaleista tehtyjä astioita.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo aina kypsymistä tarkasti silloin, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo jatkuvasti ruoanvalmistusta, jos käytät valmistuksessa runsaasti rasvaa, öljyä tai alkoholia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä).
- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana. Kaikki roiskeet ja tippuneet ruokakokkareet on poistettava uunista ennen puhdistusjaksoa (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen on eläimet pidettävä loitolla laitteen sijaintipaikasta (koskee vain uuneja, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä ainoastaan tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin välttyt sähköiskun vaaralta.
- Älä peitä paistoastiassa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta

( 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja sen myöhemmät lisäykset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

Tämä laite noudattaa EU:n asetusten 65/2014 ja 66/2014 energiamerkintä- ja ekosuunnitteluvaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaali on 100-prosenttisesti kierrätettävää ja siinä on kierrätysmerkki (). Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

Energiansäästövinkejä

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia tai emaloituja vuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois toiminnasta 10–15 minuuttia ennen asetetun kypsennysajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua tuotteen asiattomasta hävittämisestä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei sitä saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti.

Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

Lue kaikki turvallisuutta koskevat suositukset sivuilta 28, 29, 30 ennen laitteen asentamista.

Noudata laitteen asennuksessa sivuilla I, II, III ja IV olevia asennusohjeita.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt sekä poista lastut ja sahanpuru huolellisesti ennen kuin asetat uunin paikalleen.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Laitteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

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

- Virtajohdon vaihtamisen (tyyppi H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) saa suorittaa ainoastaan pätevä sähköasentaja.

Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 2.5 kW:n virrankulutuksella (näkyä asetuksissa arvosta "16 A", ks. sivu 36), joka on yhteensopiva yli 3 kW:n sähkön kotikulutuksen kanssa.

Jos talouden sähköverkon arvo on alhaisempi, asetusta on pienennettävä (asetuksissa "13 A").

YLEISIÄ SUOSITUKSIA

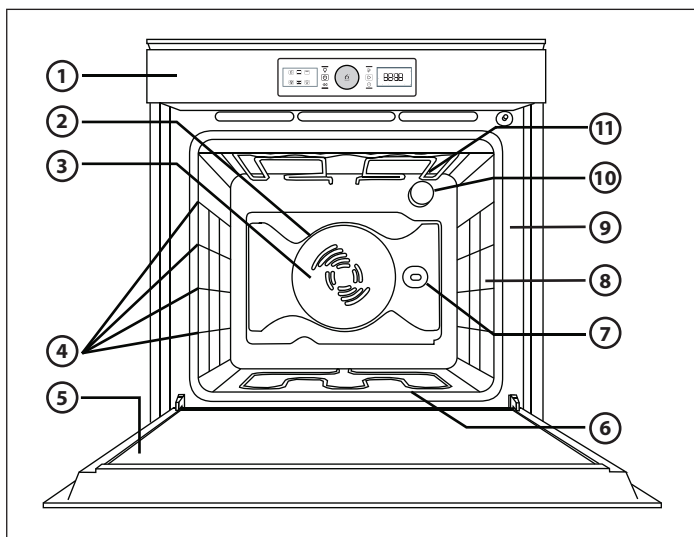
Ennen käyttöä:

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

Käytön aikana:

- Älä laita luukun päälle painoja; se saattaa vahingoittua.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumun uunin sisään; emalipinnoitus saattaisi nimittäin vahingoittua.
- Älä koskaan vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, sillä emalipinnoitus voi vaurioitua.
- Varmista, että muiden lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

LAITE

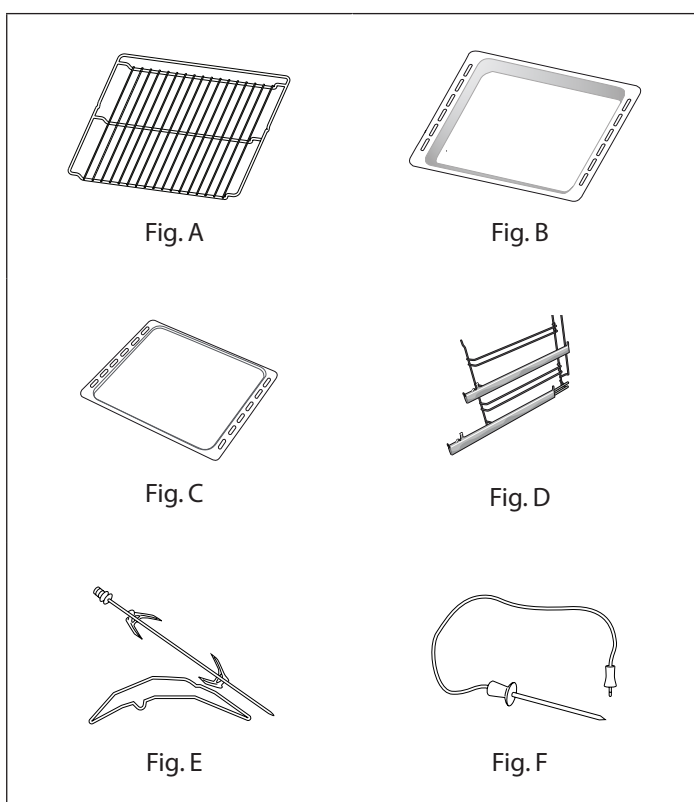


1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Sivuritilät (kannatintasojen määrä on merkitty uunin etuosaan)
5. Luukku
6. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Paistomittarin asetuskohta (mallikohtainen varuste)
9. Arvokilpi (ei saa poistaa)
10. Valo
11. Ylempi lämpövastus/grilli

HUOM.:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.
- Kun uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämmitysvastukset kytkeytyvät pois päältä.

VARUSTEET



- A. Ritilä:**
- grillaaminen
 - pannujen, kakkuvuokien jne. alusta
- B. Uunipannu:**
- tippuvan rasvan kerääminen
 - lihan, kalan, jne. kypsentyminen
- C. Leivinpelti:**
- leipä ja leivonnaiset
 - liha, kala, jne.
- D. Liukukiskot (vain joissakin malleissa):**
- helpottavat kannatintasojen ja peltien käsittelyä.
- E. Varras (vain joissakin malleissa):**
- käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.
- F. Paistomittari (vain joissakin malleissa):**
- käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

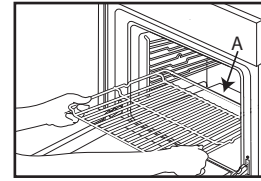
Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

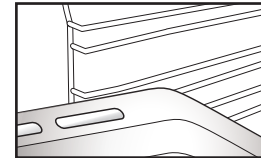
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SJOITTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin (kuva 2).



Kuva 1



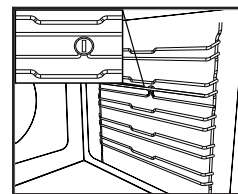
Kuva 2

SIVURITILÖIDEN POISTAMINEN

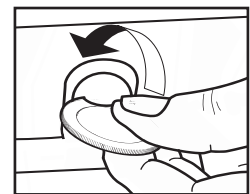
Ota kaikki uunin sisällä olevat varusteet pois ennen uunin automaattisen puhdistusohjelman (ks. kohta 11) käynnistämistä.

Sivutukien sekä niitä kiinnittävien pidikkeiden (mallikohtainen varuste) irrottaminen on näytetty kuvissa (kuvat 1, 2, 3).

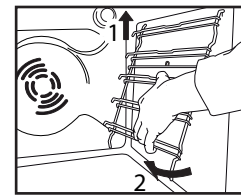
HUOM.: näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa pysyviä vahinkoja kyseisille varusteille.



Kuva 1



Kuva 2

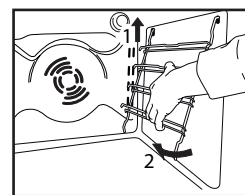


Kuva 3

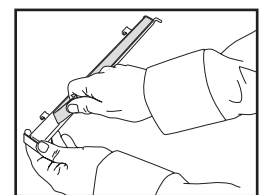
LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN (MALLIKOHTAINEN VARUSTE)

Osittain ja kokonaan liukuvat kiskot helpottavat ritilöiden ja peltien käsittelyä.

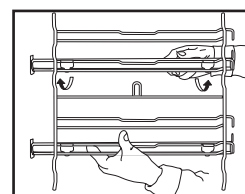
1. Irrota sivuissa olevat kannatustelineet (kuva 1) (jos kyseessä ovat kokonaan liukuvat kiskot, on ensin poistettava kiinnitysruuvi).
2. Irrota liukukiskojen muovisuojaus (kuva 2).
3. Aseta kiskojen yläosa kannatustelineen varaan. Varmista, että teleskooppiset liukuosat pääsevät kulkemaan vapaasti uunin etuosaa kohden. Paina sitten liukukiskojen alaosa tukevasti kannatustelinettä vasten, kunnes ne napsahtavat paikalleen (kuva 3).
4. Aseta kannatustelineet takaisin uunin sivuille (kuva 4).
5. Aseta varusteet liukukiskojen varaan (kuva 5, 6).



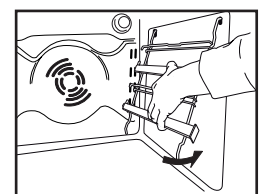
Kuva 1



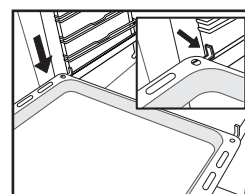
Kuva 2



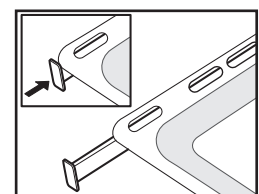
Kuva 3



Kuva 4



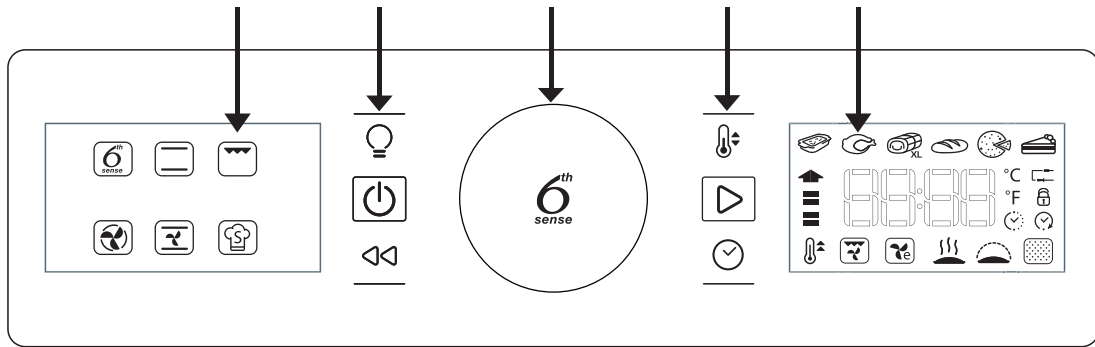
Kuva 5



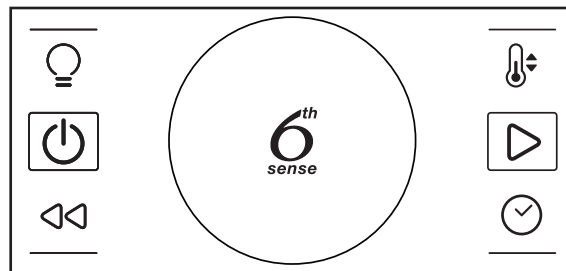
Kuva 6

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

VASEN NÄYTTÖ KOSKETUSPAINIKKEET VALITSIN KOSKETUSPAINIKKEET OIKEA NÄYTTÖ



VALITSIN JA KOSKETUSPAINIKKEET



KIERRETTÄVÄ VALITSIN

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit.

6TH SENSE -PAINIKEVALITSIN

Painamalla valitaan, asetetaan, avataan tai vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.



VALO

sytyttää / sammuttaa lampun.



LÄMPÖTILA

asettaa lämpötilan.



VIRRANKATKAISU

kytkee uunin päälle / pois päältä.



START

käynnistää kypsennystoiminnot.



TAKAISIN

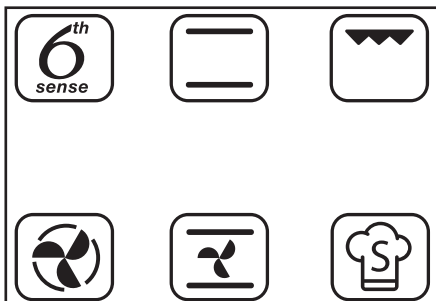
palauttaa edelliselle sivulle.



AIKA

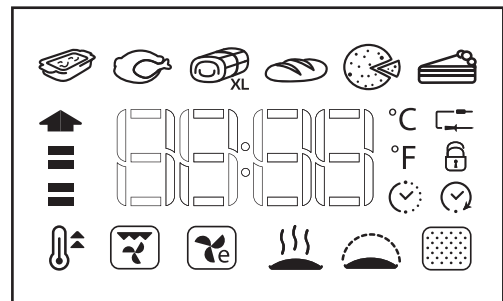
asettaa kellonajan, kypsennyksen keston tai pidentää kypsennysjakson kesto.

VASEN NÄYTTÖ



Tältä näytöltä näkyvät tärkeimmät kypsennystoiminnot. Käytettävissä oleva toiminto näkyy kirkkaampana. Toiminnot tunnistetaan symboleista. Kaikkien toimintojen kuvaus on annettu taulukossa, ks. ivu 43.

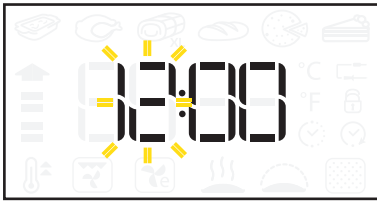
OIKEA NÄYTTÖ



Tämä näyttö näyttää kelloa, 6th Sense- ja Erityistoimintojen klusterit, kaikkien toimintojen yksityiskohdat ja auttaa säättämään kaikki kypsennysparametrit. HUOM.: kuva saattaa poiketa hankitusta mallista. Jos viimeinen oikealla oleva kuvake erityistoimintojen ryhmässä ei syty, automaattinen puhdistustoiminto ei ole käytettävissä.

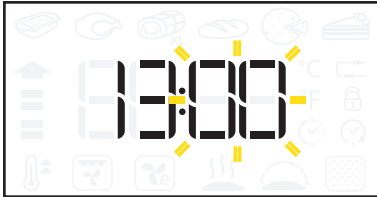
1.1 KELLON ASETUS

Kun uuni kytketään toimintaan ensimmäisen kerran, on aluksi asetettava kellonaika.



Aseta tunnit kääntämällä .

Vahvasta painamalla .



Aseta minuutit kääntämällä .

Vahvasta painamalla .

HUOM.: jotta kellonaikaa voitaisiin muuttaa myöhemmin, kun uuni on kytketty pois päältä (OFF), pidä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan ja toista yllä ilmoitettuja toimenpiteitä. Sähkökatkoksen jälkeen on kellonaika asetettava uudelleen.

1.2 ASETUKSET

Tarpeen vaatiessa lämpötilan yksikköä ja sähkövirran asetuksia voidaan muuttaa oletusarvoista (°C ja 16 A).

Pidä -symbolia painettuna vähintään 5 sekunnin ajan uunin ollessa pois päältä (OFF) (ks. kohta 1.3).



Valitse °C tai °F kääntämällä .

Vahvasta arvo painamalla .



Valitse virta (16 A tai 13 A) kääntämällä .

Vahvasta arvo painamalla .

HUOM.: asetusten vahvistamisen jälkeen saattaa olla tarpeen asettaa kello uudelleen.

1.3 VIRRANKATKAISU

Kun laite on kytketty pois toiminnasta, näytössä näkyy ainoastaan 24 tunnin kello.



Kytke uuni päälle painamalla -painiketta (pidä painettuna ½ sekuntia).

Kun uuni on laitettu päälle, molemmat näytöt ovat toiminnassa.

Valitsimen ja kaikkien kosketuspainikkeiden toiminnot ovat käytettävissä.



HUOM.: painikkeen painaminen pysäyttää aina käynnissä olevan kypsennysjakson sammuttaen laitteen (OFF).

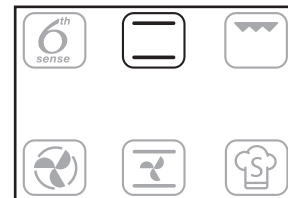
2 TOIMINTOJEN VALITSEMINEN

Kypsennysjaksojen ja muiden toimintojen valitseminen.

Kuvaukset on annettu taulukossa, ks. sivu 43 ja sivu 44.

Painikkeen painaminen kytkee uunin päälle.

Käännä ja valitse päätoiminto: käytettävissä oleva toiminto näkyy kirkkaampana.



Vahvasta valinta painamalla .

HUOM.: valitse 6th Sense- tai Erikoistoiminnot , jolloin pääset kyseiseen klusteriin oikeanpuoleisella näytöllä (ks. kyseinen kohta (7, 8) sivulla 39).

Jatka pikakäynnistys-kohdassa (kohta 3)

kuvatulla tavalla, jos haluat käynnistää kypsennyksen heti, tai siirry kypsennystavan ohjattuun valintaan kohtien 4, 5 ja 6 mukaisesti.

3 PIKAKÄYNNISTYS

Ohittaa toimintatavan ohjatun valinnan ja käynnistää nopeasti kypsennysjakson.

Painikkeen  -painaminen käynnistää nopeasti minkä tahansa toiminnon.

Uuni suorittaa ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson (ks. kohta 5.1) käyttäen oletuslämpötilaa ja näytöllä näkyy toiminnon käynnistyksestä kulunut aika.

 -painikkeen painaminen käynnistää kypsennysjakson välittömästi viimeisimmäksi asetettuja arvoja käyttäen.

4 LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Lämpötilan säätäminen kaikkia kypsennysjaksoja varten, lukuun ottamatta Grilli- , Turbogrilli- , Lämpimänäpito-  ja Kohotus-  toimintoja.

Vahvasta haluttu toiminto painamalla .

°C/°F kuvake vilkkuu.



Aseta haluttu lämpötila kääntämällä .



Vahvasta painamalla  ja siirry kestoajan asettamiseen (ks. kohta 5) tai paina , jos haluat valita Pikakäynnistuksen.

HUOM.: käännä , jos haluat säätää lämpötilaa kypsennysjakson aikana.

4.1 GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN

Tehotason asettaminen Grilli-  ja Turbogrilli-  kypsennystoiminnoille.

Grillaukselle on 3 ennaltamääritettyä tehotasoa: -1- (alhainen), -2- (keski), -3- (korkea).

Oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy oletusarvo kahden vilkkuvan "- " merkin välissä.



Aseta haluttu taso kääntämällä .

Vahvasta painamalla  ja siirry kestoajan asettamiseen (kohta 5) tai paina , jos haluat valita Pikakäynnistuksen.

HUOM.: käännä , jos haluat säätää grillaustehoa kypsennysjakson aikana.

4.2 ESIKUUMENNUSVAIHE

Joissakin toiminnoissa (Perinteinen , Kiertoilma , Konvektiuuni , Nopea esikuumennus ) on esikuumennusvaihe, joka alkaa automaattisesti ja jonka ansiosta haluttu lämpötila saavutetaan nopeasti.



Halutun lämpötilan vieressä vilkkuva nuoli näyttää esikuumennusvaiheen olevan käynnissä.

Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.



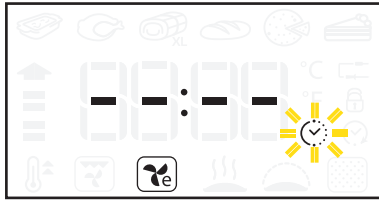
Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: uuni käynnistää automaattisesti valitun kypsennysjakson.

HUOM.: Ruoan laittaminen uuniin ennen esikuumennusvaiheen päättymistä saattaa vaikuttaa haitallisesti kypsennystulokseen.

5 TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN

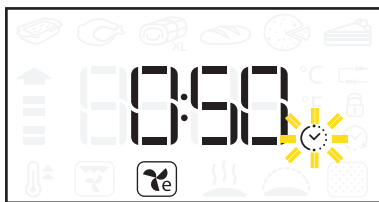
Toimintojen kestoajan asettaminen lämpötilan asettamisen jälkeen.

 Kuvake vilkkuu.



Paina  tai , jos haluat suorittaa ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson (5.1).

Aseta kesto aika kääntämällä .

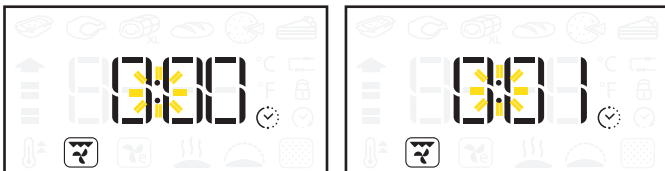


Vahvasta aikavalintainen kypsennysaika (5.2) painamalla  ja siirry päättymisaajan asettamiseen tai paina , jos haluat valita Pikakäynnistyksen.

HUOM.: paina , jos haluat säätää kesto kypsennysjakson aikana.

5.1 KYPSENNYSJAKSO ILMAN AIKAVALINTOJA

Ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson aikana oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy kulunut aika ja ":" vilkkuu.



Painikkeen  painaminen päättää kypsennysjakson ja kytkee uunin pois päältä milloin tahansa.

HUOM.: paina , jos haluat vaihtaa ilman aikavalintoja suoritettavan jakson aikavalinteiseen ja asettaa päättymisaajan.

5.2 AIKAVALINTAINEN KYPSENNYSJAKSO

Aikavalintaisen kypsennysjakson aikana oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy jäljellä oleva aika ja ":" vilkkuu.



Painikkeen  painaminen päättää kypsennysjakson milloin tahansa.

Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, oikealla näytöllä lukee "End" ja kuuluu äänimerkki.



HUOM.: kesto aika ei sisällä esikuumennusvaihetta.

6 JAKSON PÄÄTTYMISAJAN JA AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

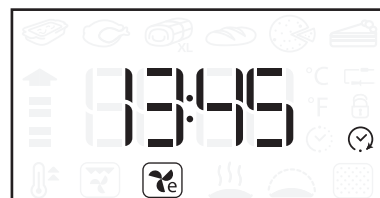
Toimintojen halutun päättymisaajan asettaminen.

Oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy kypsennysjakson päättymisaika ja  -kuvake vilkkuu.



Aseta haluttu päättymisaika kääntämällä .

Vahvasta päättymisaika painamalla .



HUOM.: näytöllä näkyvään aikaan sisältyy asetettu kesto. Viiveen aikana on aina mahdollista:

pidentää päättymisaikaa kääntämällä .

säätää lämpötilatasoa painamalla .

säätää kesto painamalla .

Jos toimintoon kuuluu esikuumennusvaihe, se ohitetaan viiveajan ollessa asetettuna.

9 UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Mahdollisen automaattisen puhdistustoiminnon ominaisuudet riippuvat hankitusta mallista.

PYROLYYSI-PUHDISTUSJAKSO (MALLIKOHTAINEN)

Tämän toiminnon kuvaus löytyy myös toimintojen taulukosta, ks. sivu 44 ja luvusta "Puhdistus" sivulla 50.

Siirry erikoistoimintoihin .

Käännä  ja valitse .



Vahvasta painamalla .

Valitse haluttu esiasetettu kesto aika kääntämällä .



Paina , jos haluat suorittaa Pyrolyysi-puhdistusjakson tai paina , jos haluat siirtyä päättymisaian asettamiseen (kohta 6).

Aseta haluttu päättymisaika kääntämällä .

Käynnistä automaattinen uunin puhdistus painamalla .

HUOM.: pyrolyysipuhdistusjakson aikana uunin luukku on automaattisesti lukittuna.



Kun kuvake  sammuu, uuni on jälleen täysin toimintakykyinen.

VAROITUS

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.
- Pidä eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen.

SMARTCLEAN™-PUHDISTUSJAKSO (MALLIKOHTAINEN)

Tämän toiminnon kuvaus on annettu myös toimintotaulukossa sivulla 44.

Kun uuni on kylmänä, laita 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulje sitten uunin luukku.

Siirry erikoistoimintoihin .

Käännä  ja valitse .

Vahvasta painamalla .



Paina , jos haluat käynnistää välittömästi SMARTCLEAN™-jakson tai paina  jos haluat asettaa päättymisaian/viivästetyn käynnistykseen (ks. kohta 6).

Pyyhi jakson loputtua kaikki jäljelle jäänyt vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).

Jos lika on erityisen pinttynyttä, toista SMARTCLEAN™-jakso ja lisää muutama pisara neutraalia pesuainetta lian puhdistusvaiheessa.

HUOM.: pienemmän tai suuremman vesimäärän käyttäminen saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistusjakson onnistumiseen.

Puhdistusjakson kesto ei voida säätää.

PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana.

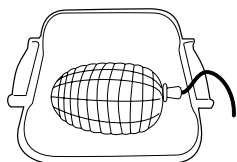
Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen , Kiertoilma , Konvektiuuni , Turbogrilli , 6th Sense Liha  ja 6th Sense Maxicooking (Isot Lihapalat) .

On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset.

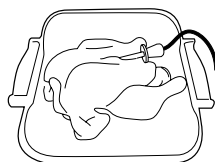
Aseta paistomittarin anturiosa kokonaan sisään paksuimpaan lihaosaan, vältä luita ja rasvaisia osia (kuva 1).

Paistomittari on asetettava kypsennettävään lintuun sivuttain rinnan keskiosaan niin, että mittarin kärki ei tule onteloon (kuva 2).

Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsytetty kunnollisesti, ennen kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä.



Kuva 1



Kuva 2

TÄRKEÄÄ: varo uunin seiniä ja ruokaa paistomittarin paikalleen laittamisen aikana: ne saattavat olla kuumia.

Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake  sekä haluttu lämpötila.



Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan paistomittarin haluttuun lämpötilaan.

Aloita asetusten tekeminen painamalla .

Aseta paistomittarin haluttu lämpötila kääntämällä .



Vahvista painamalla .

Aseta uunin sisälämpötila kääntämällä .

Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla  tai .

Kypsennysjakson aikana näytöllä näkyy paistomittarin haluttu lämpötila.

Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, kypsennysjakso päättyy ja näytöllä lukee "End".



Kypsennysjaksoa käynnistettäessä uudelleen kohdasta "End" kääntämällä  on mahdollista säätää paistomittarin haluttua lämpötilaa yllä näytetyllä tavalla.

Painamalla  tai  vahvistat asetukset ja käynnistät kypsennysjakson uudelleen.

HUOM.: paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista kääntää , paistomittarin halutun lämpötilan muuttamiseksi.

Säädä uunin sisälämpötila painamalla .

Katso sivun 45 taulukosta kullekin lihatyypille ihanteellinen lämpötila.

Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen.

Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava  jonkin toisen toiminnon asettamiseksi.

Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

9 UUNILAMPPU

Uunin lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla .

Säästö kiertoilma  -toiminnon aikana lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua.

Pyrolyysijakson  aikana (mallikohtainen) uunilamppua ei voida sytyttää.

Paistomittarin (mallikohtainen) kanssa suoritettavien kypsennysjaksojen aikana se palaa aina.

10 PAINIKELUKITUS

Käyttöpaneelin painikkeiden lukitseminen.

Pidä  painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Lukituksen avaaminen.

Pidä  painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Turvallisuussyistä uuni voidaan aina SAMMUTTAA kypsennysjakson aikana painamalla virrankatkaisupainiketta (ON/OFF).

TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO

Perinteinen toiminto		PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 3. Käytä 1. tai 2. kannatintasoa, jos paistat pizzoja, suolaisia piiraita tai kakkuja, joissa on nestepitoinen täyte. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.
		GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa asettaa 4. tai 5. kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi rutilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Sijoita se 3. tai 4. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.
		KIERTOILMA	Saman lämpötilan vaativien ruokien kypsentaminen useammalla (enintään kolmella) tasolla (esimerkiksi: kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä 3. kannatintasoa, kun paistat ruokia vain yhdellä tasolla, 1. tai 4. tasoa, kun paistat ruokia kahdella tasolla ja 1., 3., ja 5. tasoa, kun paistat ruokia kolmella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.
		KONVEKTIOUUNI	Lihan, täytettyjen piiraiden (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakat) ja täytettyjen vihannesten kypsennys vain yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Käytä 2 kannatintasoa. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.
6 th Sense -toiminnot		 6th Sense VUOKA	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikkien pastaruokien paistamiseen (lasagne, cannelloni, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 6th Sense LIHA	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppiselle lihalle (siipikarja, nauta, vasikka, sika, lammas, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa ennen kypsennystä.
		 6th Sense MAXI COOKING	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa. Käytä 1 tai 2 kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa ennen kypsennystä.
		 6th Sense LEIPÄ	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppisten leipien leipomiseen (patonki, sämpylät, vuokaleipä, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 6th Sense PIZZA	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppisen pizzojen leipomiseen (ohut pizza, peltipizza, focaccia, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 6th Sense LEIVONNAISET	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikille makeille leivonnaisille (pikkuleivät, sokerikakut, hedelmäpiiraat, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 tai 3 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO		
Erikoistoiminnot		 NOPEA ESIKUUMENNUS Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Esikuumennusvaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.
		 TURBOGRILLI Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1·tai 2· tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
		 SÄÄSTÖ KIERTOILMA Täytettyjen paistien ja paloittelun lihan paistaminen yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Tässä säästötoiminnossa valo pysyy sammuksissa kypsennyksen aikana, ja se voidaan sytyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Energian säästämiseksi on suositeltavaa pitää luukku kiinni kypsennyksen aikana. On suositeltavaa käyttää 3 tasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 LÄMPIMÄNÄPITO Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle.
		 KOHOTUS Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Laita taikina 2· kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
		 UUNIN AUTOMAATTI- NEN PYROLYYSIPUH- DISTUS (mallikohtainen) Polttaa kypsennyksen aikana muodostuneet ruoan räiskeet erittäin korkean lämpötilajakson avulla (n. 500 °C). On mahdollista valita kaksi eri puhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Täydellistä jaksoa on suositeltavaa käyttää vain, jos uuni on erittäin likainen. Lyhyempää jaksoa suositellaan käytettäväksi säännöllisemmin.
		 SMARTCLEAN™ UUNIN PUHDISTUS (mallikohtainen) Kypsennyksestä aiheutuvan lian poistaminen matalan lämpötilan jakson avulla. Erityisvalmisteisen emaloinnin ja jakson aikana vapautuvan vesihöyryn yhteisvaikutus helpottaa lian poistoa. Laita 200 ml vettä uunin pohjalle ja käynnistä toiminto, kun uuni on kylmä.

PAISTOTAULUKKO						
Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Sokerikakut		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		-	3	160 - 200	30 - 85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
Pikkuleivät/tarteletit		-	3	170 - 180	15 - 45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Taso 4: Rutilä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		-	3	180 - 200	30 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	90	110 - 150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	90	130 - 150	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Pizza (paksu pannupizza, ohut pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Taso 4: Leivinpelti tai uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Leipä (vuokaleipä) 0,5 / 1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Uunipannu/leivinpelti
Leipä (pienet leivät)		-	2	180 - 220	30 - 50	Uunipannu/leivinpelti
Leipä		Kyllä	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	3	250	10 - 15	Uunipannu/leivinpelti tai rutilä
		Kyllä	1 - 4	250	10 - 20	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka)		Kyllä	2	180 - 190	45 - 60	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
Vannikkeet/voitaikinalaivonnaiset		Kyllä	3	190 - 200	20 - 30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti

PAISTOTAULUKKO

Lasagne / Laatikot / Uunipasta / Cannelloni		Kyllä	3	190 - 200	40 - 65	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Lasagne/ laatikot		-	3	190 - 200	40 - 65	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Uunipasta/ cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Lammas/ vasikka/nauta/ sika 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Lampaan reisi/potka		-	3	2 (keski)	60 - 90	Uunipannu tai uunipelti rutilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Broileri/kani/ ankka 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Uunipannu tai uunipelti rutilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Kalkkuna/ hanhi 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Kamarallinen porsaampaisti 2 kg		-	2	170	110 - 150	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Uunissa/"pake- tissa" paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	3	180 - 200	40 - 60	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180 - 200	50 - 60	Uunipelti rutilällä
Paahtoleipä (Toast)		-	5	3 (Korkea)	3 - 6	Ritilä
Kalafileet/ viipaleet		-	4	2 (keski)	20 - 30	Taso 4: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: Uunipannu, jossa vettä
Makkarat/ lihavartaat/ grillikylki/ jauhelihapihvit		-	5	2-3 (keski – korkea)	15 - 30	Taso 5: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 4: Uunipannu, jossa vettä
Paistettu broileri 1–1,3 kg		-	2	2 (keski)	55 - 70	Taso 2: Ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
						Taso 1: Uunipannu, jossa vettä

PAISTOTAULUKKO						
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	2	3 (Korkea)	60 - 80	Taso 2: Varras (mallikohtainen varuste) Taso 1: Uunipannu, jossa vettä
Uunissa paistetut perunat		-	3	2 (keski)	35 - 55	Uunipannu/leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	3	3 (Korkea)	10 - 25	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1 - 4	200	50 - 100*	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1 - 4	200	45 - 100*	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Kala ja vihannekset		Kyllä	1 - 4	180	30 - 50*	Taso 4: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Kokonainen ateria: Torttu (taso 5) / Lasagne (taso 3) / Liha (taso 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Taso 5: Uunipelti rutilällä Taso 3: Uunipelti rutilällä Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Täytetty paahdettu liha		-	3	200	80 - 120*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Paloiteltu liha (kani, broileri, lammas)		-	3	200	50 - 100*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
Paloiteltu liha (kani, broileri, lammas)		-	3	200	50 - 100*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä

* Kypsennysaika on likimääräinen. Ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

Paistomittarireseptit*	
Paloiteltu liha	Lihan lopullinen sisälämpötila (°C)
Raaka paahtopaisti	48
Puolikypsä paahtopaisti	60
Kypsä paahtopaisti	68
Kalkkunapaisti	75
Paistettu broileri	83
Porsaanpaisti	75
Vasikanpaisti	68

* Vain joissakin malleissa

TESTATUT RESEPTIT (STANDARDIN IEC 60350-1:2011-12 MUKAISESTI)						
Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet* ja huomautuksia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Murokeksi (Shortbread)	 **	-	3	150	35 - 50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	3	150	25 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	150	25 - 35	Taso 4: Leivinpelti Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pienet kakut (Small cakes)	 **	-	3	170	25 - 35	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	3	160	20 - 30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	160	25 - 35	Taso 4: Leivinpelti Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)	 **	-	2	170	30 - 40	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	2	160	30 - 40	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	160	35 - 45	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Omenapiirakkaa (Apple pie)	 **	-	2	185	70 - 90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	2	175	70 - 90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	175	75 - 95	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Paahtoleipä (Toast)		-	4	3 (Korkea)	3 - 6	Ritilä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	4	3 (Korkea)	18 - 30	Taso 5: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 4: Uunipannu, jossa vettä

* Toimitukseen kuulumattomia varusteita voidaan hankkia huoltoliikkeistä.

** 6th Sense LEIVONNAISET  -toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia ilman kiertoilmaa.
Se ei vaadi esikuumennusta.

Taulukon tiedot on ilmoitettu ilman liukukiskoja. Tee testit ilman niitä.

Tyhjän uunin esikuumennus (standardin IEC 60350-1:2011-12 § 7.2 mukaisesti): toimintojen

PERINTEINEN , **KIERTOILMA** , **NOPEA ESIKUUMENNUS**  **testaus.**

Energiankulutusluokka (standardin EN 60350-1:2013-07:n mukaisesti): tee testi kyseisen taulukon mukaisesti.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa kypsennetään samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos ruoka ei ole sopivan kypsää, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

Eri ruokien kypsentaminen samanaikaisesti

KIERTOILMA-toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti uunin eri tasoilla erilaisia ruokalajeja, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan (esimerkiksi kalaa tai vihanneksia). Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun rutilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat rutilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kakun kypsyys puutikulla kakun keskeltä. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa toiminnolla KONVEKTIOUUNI. Jos taikinan pohja jää liian kosteaksi, paista kakku alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia uunipeltejä tai pyrex-vuokia kypsennettävän lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Jos haluat grillata lihaa, valitse paloja, joiden paksuus pysyy samana joka kohdassa, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan.

Aseta rutilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Rutilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa tippuvien nesteiden keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (vain joissakin malleissa)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen (jos kyseessä on broileri, sido se paistinarulla) ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin etuseinään ja lasket sen tuen päälle.

Käryn välttämiseksi ja tippuvien nesteiden keräämiseksi alimmalle kannatintasolle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista sormia polttamatta kypsennyksen päätyttyä.

Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Taikinan kohotustoiminto

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

PUHDISTUS

 VAROITUS

- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

Uunin ulkopinnat

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

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

Uunin sisätila

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella. Puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

HUOM.: paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esim. pizza, vihannekset, jne.) pitkän kypsennyksen aikana luukun sisäpuolelle ja tiivisteen ympärille voi muodostua kosteutta. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

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

Varusteet

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä 200 °C:n lämpötilassa noin tunnin ajan
- Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin ryhdyt poistamaan mahdollisia ruoanjäänteitä sienellä.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa, mikä heikentää uunin itsepuhdistusominaisuuksia.

Puhdistusjakso - Pyrolyysitoiminto **VAROITUS**

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.
- Pidä eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen.

Tämä toiminto polttaa uunin sisälle kypsennyksen aikana roiskuneen lian noin 500 °C:n lämpötilassa. Näin korkeassa lämpötilassa lika muuttuu kevyeksi tuhkaksi, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla kun uuni on jäähtynyt.

Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee savua tai käryä esikuumennuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
- Kaikki varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista (myös sivurutilät).
- Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

Laitteessa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:

1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsennänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).
2. Standardijakso (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.

HUOM.: Pyrolyysijakson aikana uunin luukkua ei voi avata; se pysyy lukossa, kunnes uunin sisälämpötila on palannut riittävän turvalliselle tasolle.

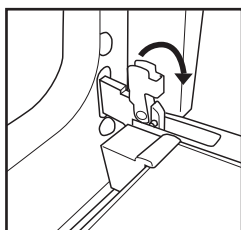
HUOLTO

 VAROITUS

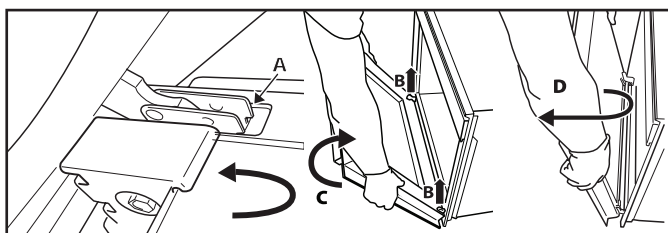
- Käytä suojäkäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

LUUKUN IRROTTAMINEN

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja ja työnnä niitä eteenpäin, niin pitkälle kuin ne menevät (kuva 1).
3. Sulje luukkua niin pitkälle kuin se menee (A). Nosta (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuva 2).



Kuva 1



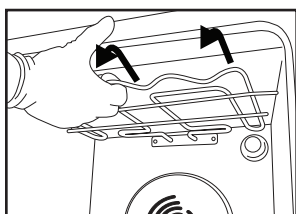
Kuva 2

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

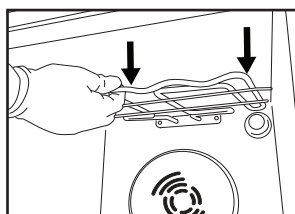
1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

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



Kuva 3

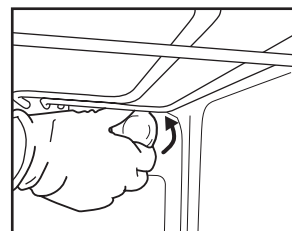


Kuva 4

UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen:

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Kierrä lampun suojus irti (kuva 5), vaihda lamppu (ks. lampputyyppejä koskeva huomautus) ja kierrä suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 5

HUOM.:

- Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 V tyyppi E-14, T300°C, tai halogeenilamppuja 20-40 W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

- Jos käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, sillä sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä.
- Älä kytke uunia toimintaan, ellei lampun suojus ole paikallaan.

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi

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

Elektroninen ohjelmointi ei toimi

- Jos näytössä näkyy kirjain "F" ja jokin numero, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

Uunin luukku ei avaudu

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Tärkeää: pyrolyysi-itsepuhdistusjakson (mallikohtainen) aikana uunin luukku pysyy lukossa.

Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun

1. Kokeile, voitko korjata vian itse kohdassa Vianetsintä annettujen vinkkien avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

Jos yllä mainittujen tarkastusten jälkeen vika ei ole korjautunut, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.

Ilmoita aina:

- vian laatu
- uunin tyyppi ja malli

- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvissä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

HUOM.: Jos korjauksia tarvitaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin taataan se, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja korjaukset tehdään oikein).

SERVICE 0000 000 00000



KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

- Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa poikki sähköjohdot ennen laitteen hävittämistä, jotta laitetta ei voida enää liittää sähköverkkoon.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

SPROG
NO SIDE 1
FI SIDE 27
DA SIDE 53
SV SIDE 79
NL SIDE 105
DE SIDE 131

INDHOLDSFORTEGNELSE	
VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN	54
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING.....	57
MILJØBESKYTTELSE	57
INSTALLATION.....	58
FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN	58
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN.....	58
GENERELLE RÅD.....	58
APPARATET	59
TILBEHØR.....	59
INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN	60
AFTAGNING AF SIDEINDSATSER.....	60
MONTERING AF SKYDEINDSATSERNE.....	60
BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET	61
KNAP OG TASTER	61
VENSTRE DISPLAY.....	61
HØJRE DISPLAY.....	61
INDSTILLING AF UR.....	62
INDSTILLINGER.....	62
TÆND/SLUK.....	62
MARKERING AF EN FUNKTION	62
QUICK START	63
INDSTILLING AF TEMPERATUR	63
INDSTILLING AF GRILLNIVEAU	63
FORVARMNINGSFASE	63
INDSTILLING AF TID	64
TILBEREDNINGSCYKLUS UDENTIDSINDSTILLING	64
TILBEREDNINGSCYKLUS MED TIDSINDSTILLING.....	64
INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START.....	64
6 TH SENSE FUNKTIONER.....	65
SPECIALFUNKTIONER.....	65
HURTIG FORVARMNING.....	65
AUTOMATISK OVNRENGØRING	66
PYRO RENGØRINGSCYKLUS	66
SMARTCLEAN™ RENGØRINGSCYKLUS	66
KØDTERMOMETER.....	67
OVNRUMMETS LYS.....	68
TASTLÅS	68
FUNKTIONSBESKRIVELSESTABEL.....	69
TILBEREDNINGSTABEL	71
AFPRØVEDE OPSKRIFTER	74
RÅD.....	75
RENGØRING.....	76
VEDLIGEHOLDELSE	77
AFTAGNING AF OVNDØREN.....	77
FLYTNING AF DET ØVERSTE VARMELEGE ME	77
UDSKIFTNING AF PÆREN.....	77
FEJLFINDINGSOVERSIGT	78
SERVICEAFDELINGEN.....	78
BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER	78

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse anvisninger står desuden til rådighed på websitet: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

**FARE**

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

**ADVARSEL**

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

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

- Opbevar disse anvisninger på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat skal jordforbindes iht. forskrifterne.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet kontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.
- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.

- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller ting, hvis disse råd og forskrifter ikke overholdes.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne.
- Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inde i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer og apparatet beskadiges.

- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med meget fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen. Alt overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før rensesprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Under og efter pyrolysecyklussen skal dyr holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret (angår kun ovne med Pyrolysefunktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

MILJØBESKYTTELSE**Bortskaffelse af emballagen**

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

Energispareråd

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

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres til et indsamlingscenter til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

INSTALLATION

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt.

Kontakt forhandleren eller serviceafdelingen, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Læs alle sikkerhedsanbefalingerne på side 54, 55, 56 før installation af apparatet.

Følg monteringsanvisningerne på side I II, III og IV, når apparatet installeres.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

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

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér, at spændingen på typeskilt svarer til forsyningsspændingen. Typeskiltet er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en kvalificeret elektriker.

Henvend dig til et autoriseret servicecenter.

Ovnen er programmeret til at virke med et strømforbrug på over 2,5 kW (angivet med "16 A" i indstillingerne, som vist på side 62) hvilket stemmer overens med en husholdningsstrømforsyning på over 3 kW.

Hvis husstanden har en lavere strømforsyning, skal indstillingen sænkes ("13 A" i indstillingerne).

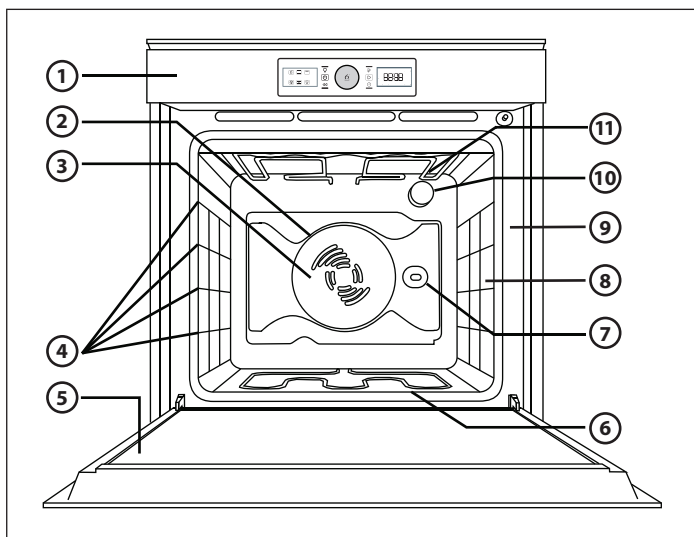
GENERELLE RÅD**Inden ibrugtagning:**

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

Under brug:

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

APPARATET

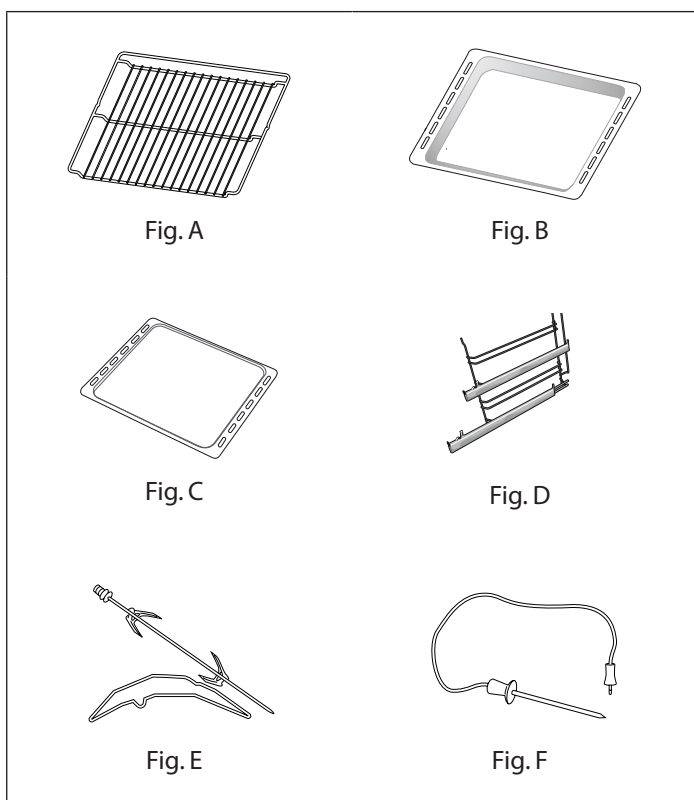


1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Sideindsatser (antallet af ribber er anført på forsiden af ovnrummet)
5. Ovnør
6. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Kødtermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
9. Typeskilt (må ikke fjernes)
10. Lys
11. Øverste varmelegeme/grill

BEMÆRK:

- Ventilatoren aktiveres muligvis regelmæssigt under tilberedningen. Dette sker for at reducere energiforbruget.
- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

TILBEHØR



- A. Grillrist:**
- Grillning
 - understøtning af bageforme, kager, osv.
- B. Dryppebakke:**
- opsamler fedtstæk
 - tilberedning af kød, fisk, osv.
- C. Bageplade:**
- brød og kager
 - kød, fisk, osv.
- D. Sideindsatser (kun på visse modeller)**
- til lettere håndtering af riste og plader.
- E. Drejespid (kun på visse modeller)**
- til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ.
- F. Kødtermometer (kun på visse modeller):**
- Til måling af madens kernetemperatur.

Antallet af tilbehør kan variere alt efter den købte model.

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før grillristen vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Andet tilbehør, såsom dryppebakken og bagepladen, sættes i på samme måde som grillristen (Fig. 2).

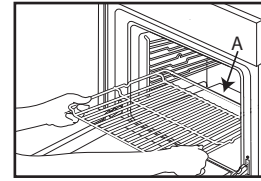


Fig. 1

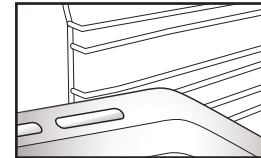


Fig. 2

AFTAGNING AF SIDEINDSATSER

Før man kører en automatisk ovnrengøring (jfr. afsnit 11) skal alt tilbehør tages ud af ovnrummet.

Se hvordan sidestøtterne og (om forudset) møtrikkerne, der fastholder samme, tages ud i billederne (Fig. 1, 2, 3).

BEMÆRK: Tilsidesættelse af disse anvisninger vil medføre en permanent beskadigelse af tilbehøret.

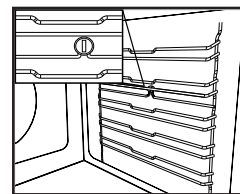


Fig. 1

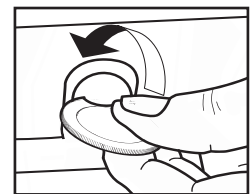


Fig. 2

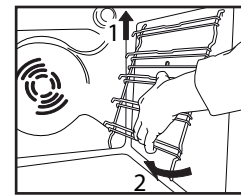


Fig. 3

MONTERING AF SKYDEINDSATSERNE (OM FORUDSET)

Delvis og fuld udtrækning af skydeindsatserne letter håndtering af grillriste og plader.

1. Tag sidestativerne ud (Fig. 1) (med indsatse til fuldt udtræk skal fæsteskrue først skrues ud).
2. Fjern plastikbeskyttelsen på skydeindsatserne (Fig. 2).
3. Hægt glidestykkernes øvre del fast på sidestativet. Kontrollér, at teleskopudtrækket kan bevæge sig frit frem til ovnens forside. Tryk herefter den nedre del af skydeindsatserne forsvarligt fast på sidestativet, indtil der lyder et bekræftende klik (Fig. 3).
4. Sæt sidestativerne på plads i ovnrummet igen (Fig. 4).
5. Sæt tilbehøret på glidestykket (Fig. 5, 6).

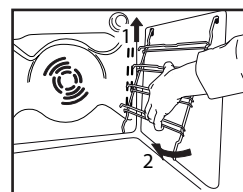


Fig. 1

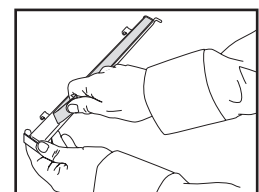


Fig. 2

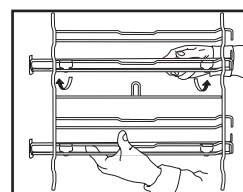


Fig. 3

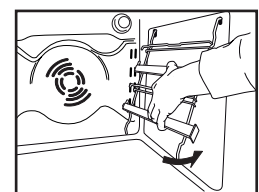


Fig. 4

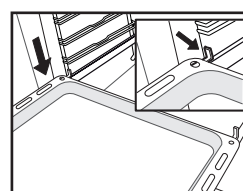


Fig. 5

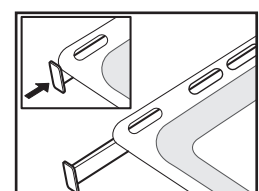
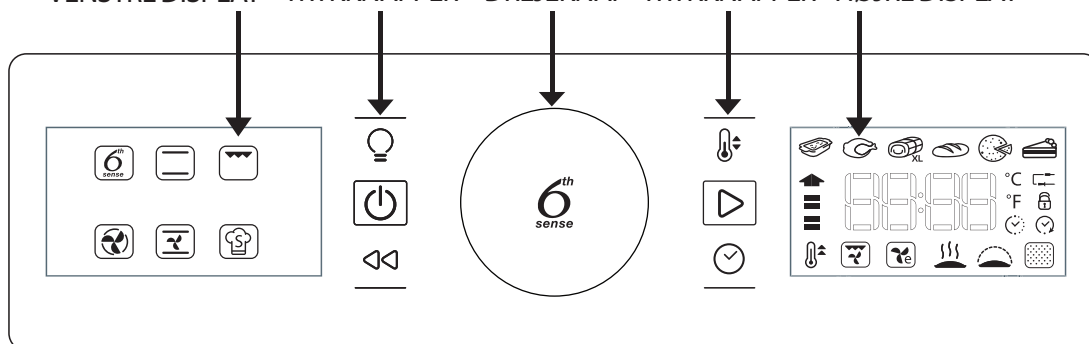


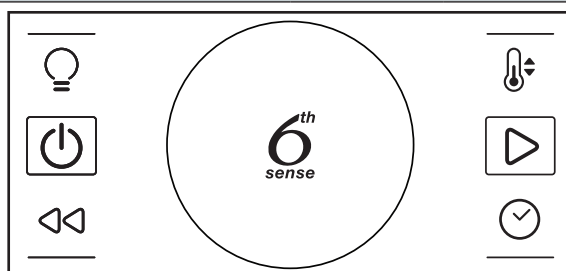
Fig. 6

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

VENSTRE DISPLAY TRYKKNAPPER DREJEKNAP TRYKKNAPPER HØJRE DISPLAY



KNAP OG TASTER



DREJEKNAP

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene.



LYS

til tænding/slukning af ovnens lys.



TÆND/SLUK

til tænding/slukning af ovnen.



TILBAGE

til tilbagevending til det foregående skærm billede.



6TH SENSE KNAPE

Tryk, for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.



TEMP

til regulering af temperaturen.



START

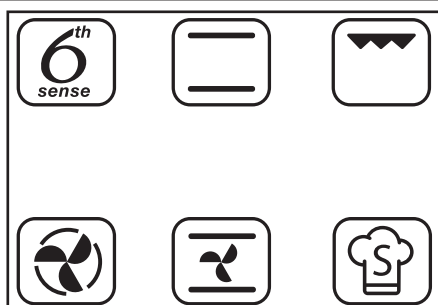
til start af tilberedningsfunktioner.



TID

til indstilling af ur, tilberedningens varighed eller forlængelse af tilberedningens cyklusvarighed.

VENSTRE DISPLAY

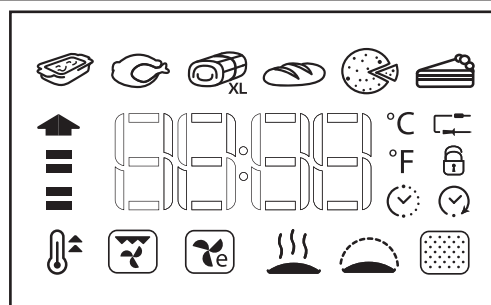


Dette display indeholder tilberedningens hovedfunktioner.

Funktionen, der kan vælges, visualiseres klarere.

Symboler angiver funktionen. Indhent den fulde beskrivelse i tabellen på side 69.

HØJRE DISPLAY



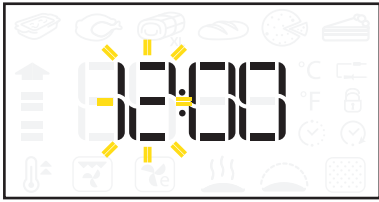
Dette display viser uret, the grupperne for 6th Sense og Specialfunktionerne , alle funktionsdetaljerne og hjælp til justering af alle tilberedningsparametrene.

BEMÆRK: Det viste billede kan se anderledes ud end den købte model.

Hvis det sidste, højre ikon i panelet Specialfunktioner ikke tænder, står der ikke en automatisk rengøringsfunktion til rådighed.

1.1 INDSTILLING AF UR

Uret skal indstilles når oven tændes for første gang.



Drej på , for at indstille timer.

Tryk på for at bekræfte.



Drej på , for at indstille minutter.

Tryk på for at bekræfte.

BEMÆRK: Hold trykket i mindst 1 sekund, for at ændre tiden når ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger. Uret har også behov for indstilling efter et strømsvigt.

1.2 INDSTILLINGER

Temperaturens måleenhed og indstillingen af strømmen kan ændres fra defaultværdierne (°C og 16A).

Hold trykket i mindst 5 sekunder, når oven er slukket (OFF - jfr. afsnit 1.3).



Drej på , for at vælge °C eller °F.

Tryk på for at bekræfte værdien.



Drej på , for at markere strømstyrken (16A eller 13A).

Tryk på for at bekræfte værdien.

BEMÆRK: Uret skal muligvis indstilles igen efter bekræftelse af indstillingerne.

1.3 TÆND/SLUK

Når apparatet er slukket, vises kun 24-timers uret.



Tryk på , for at tænde for ovnen (hold i ½ sek).

Når ovnen er tændt er begge display aktive.

Drejeknappen og trykknapperne fungerer fuldt ud.



BEMÆRK: Tryk på , for altid at afslutte en aktiv tilberedningscyklus, ved at slukke for apparatet.

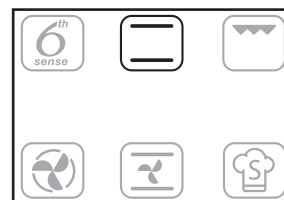
2 MARKERING AF EN FUNKTION

Til markering af tilberedningscykluser og yderligere funktioner.

Jfr. beskrivelserne i tabellen på side 69 og side 70.

Tryk på , for at tænde for ovnen.

Drej på , for at markere hovedfunktionen: Funktionen, der kan vælges, visualiseres klarere.



Tryk på for at bekræfte markeringen.

BEMÆRK: Markér 6th Sense funktionen eller Specialfunktioner for at tage adgang til den tilsvarende gruppe i det højre display (jfr. der relevante afsnit (7, 8) på side 65).

Forsæt som anført i afsnittet "quick start" (afsnit 3), for straks at starte tilberedningsfunktionen, eller for at gennemse den guidede tilstandsindstilling, som anført i afsnit 4, 5 og 6.

3 QUICK START

Til at springe guidet tilstandsindstilling over og starte en tilberedningscyklus med det samme.

Tryk på , for straks at starte enhver funktion.

Ovnen vil køre en tilberedningscyklus uden tidsindstilling (jfr. afsnit 5.1) ved defaulttemperaturen, og displayet vil tælle op, for at angive det forløbne tidsrum.

Tryk på , for øjeblikkeligt at starte tilberedningscyklussen med de senest indstillede værdier.

4 INDSTILLING AF TEMPERATUR

Til justering af temperaturen for alle de forudsete tilberedningscyklusser, bortset fra Grill , Turbo Grill , Hold varm  og Hævning .

Tryk på , for at bekræfte den ønskede funktion.

°C/°F ikonet blinker.



Drej på , for at indstille den ønskede temperatur.



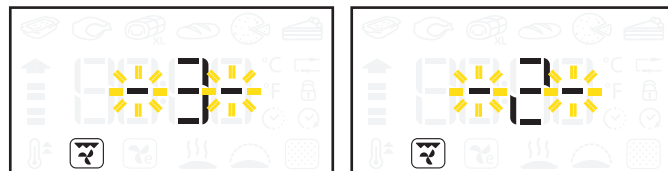
Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til varighedens indstilling (jfr. afsnit 5) eller tryk på , for at aktivere Quick start.

BEMÆRK: Drej på , for at justere temperaturen under en tilberedningscyklus.

4.1 INDSTILLING AF GRILLNIVEAU

Til indstilling af effektniveau til tilberedningsfunktionerne Grill  og Turbo Grill . Der er 3 definerede effektniveauer til grillstegning: -1- (lav), -2- (mid), -3- (høj).

Det højre display viser defaultværdien mellem to blinkende "- -".



Drej på , for at indstille det ønskede niveau.

Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til varighedens indstilling (afsnit 5) eller tryk på , for at aktivere Quick start.

BEMÆRK: Drej på , for at justere grillniveauet under en tilberedningscyklus.

4.2 FORVARMNINGSFASE

Til visse funktioner (Konventionel , Forceret luft , Varmluftsbagning , Hurtig forvarmning ) er der forudset en forvarmningsfase, der starter automatisk og sørger for at den ønskede temperatur hurtigt kan opnås.



En pil, som blinker i loop ved siden af den indstillede temperatur angiver forvarmningsfasen. Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.



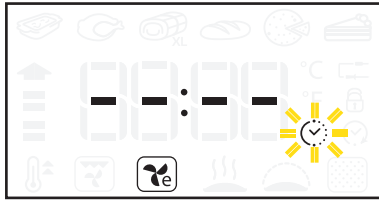
Sæt retten i ovnen og luk ovndøren: Ovnen starter automatisk den valgte tilberedningscyklus.

BEMÆRK: Isætning af mad i ovnrummet inden forvarmningsfasen kan påvirke tilberedelsens resultat.

5 INDSTILLING AF TID

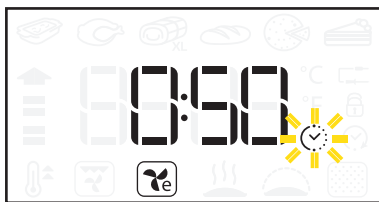
Til indstilling af varigheden på en funktion, efter indstilling af temperaturen.

☑ Ikonet blinker.



Tryk på eller til at starte en tilberedningscyklus uden tidsindstilling (5.1).

Drej på , for at indstille varigheden.

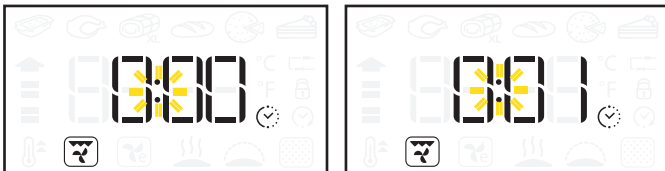


Tryk på , for at bekræfte tilberedning med tidsindstilling (5.2) og fortsæt til indstillingen af sluttidspunkt eller tryk på , for aktivere Quick start.

BEMÆRK: Tryk på , for at justere varigheden under en tilberedningscyklus.

5.1 TILBEREDNINGSCYKLUS UDEN TIDSINDSTILLING

Under en tilberedningscyklus uden tidsindstilling viser det højre display varigheden med en stigende optælling af minutterne og ":" blinker.



Tryk på , for at afslutte tilberedningscyklussen når som helst og slukke for ovnen.

BEMÆRK: Tryk på , for at Skifte fra cyklus uden tidsindstilling til cyklus med tidsindstilling og indstille afslutningstidspunktet.

5.2 TILBEREDNINGSCYKLUS MED TIDSINDSTILLING

Under en tilberedningscyklus med tidsindstilling viser det højre display varigheden med en nedtælling af minutterne og ":" blinker.



Tryk på , for når som helst at afslutte tilberedningscyklussen.

Når tilberedningens tid er gået visualiserer det højre display "End" og der høres en summetone.



BEMÆRK: Varigheden omfatter ikke tiden til forvarmningsfasen.

6 INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDET START

Til indstilling af det ønskede klokkeslæt for endt funktion.

Det højre display viser tidspunktet for tilberedningscyklussens afslutning og ikonet blinker.



Drej på , for at indstille det ønskede afslutningstidspunkt.

Tryk på for at bekræfte afslutningstidspunktet.



BEMÆRK: Tiden, som vises på displayet, omfatter den indstillede varighed. Under udsættelsen er det altid muligt at:

Drej på , for at forlænge afslutningstidspunktet.

Tryk på , for at justere temperaturniveauet.

Tryk på , for at justere varigheden.

Hvis funktionen har en forvarmningsfase vil denne blive skippet, når der er blevet indstillet en udsættelse.

7 6TH SENSE FUNKTIONER

Til valg mellem 6 forskellige specifikke tilberedningscyklusser med forindstillede værdier. Jfr. den fulde liste med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 69.

Drej på , for at markere funktionen 6th Sense.



Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at vælge den ønskede 6th Sense funktion.



Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til indstillingen af varighedens/afslutningstidspunktets værdier eller tryk på , for at aktivere Quick start.

BEMÆRK: Forvarmning af ovnen er ikke nødvendig for alle 6th Sense funktionerne. Jfr. tabellen på side 71 med de anbefalede tilberedningstemperaturer og -varigheder.

6TH SENSE TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnrummet falder under en 6th Sense tilberedningscyklus, fordi ovndøren er blevet åbnet, genopretter funktionen 6th Sense temperaturgenoprettelse automatisk den oprindelige temperatur.

Under 6th Sense temperaturgenoprettelsen viser displayet en "slangeanimation" indtil den fastsatte temperatur er oparbejdet.

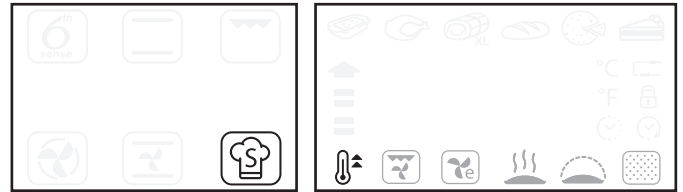


BEMÆRK: Under en cyklus med timer forlænges varigheden med det tidsrum ovndøren har været åbnet i, for at sikre tilberedelsens resultat.

8 SPECIALFUNKTIONER

Til valg mellem forskellige specifikke tilberedningscyklusser. Jfr. den fulde liste med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 70.

Drej på , for at markere specialfunktionen.



Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at vælge den ønskede specialfunktion.



Tryk på , for at bekræfte og indstille værdierne eller tryk på , for at aktivere Quick start.

8.1 HURTIG FORVARMNING

Til hurtig forvarmning af ovnen. Jfr. den fulde beskrivelse på side 70.

Tag adgang til specialfunktioner .

Drej på , for at markere .

Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at markere den ønskede temperatur.

Tryk på , for at afvikle den hurtige forvarmningscyklus, eller tryk på , for at indstille varigheden på den følgende tilberedningscyklus.



Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Sæt retten i ovnen og luk ovndøren: Ovnen starter automatisk en tilberedningscyklus og opretholder den oparbejdede temperatur.

Sæt ikke fødevarer i ovnrummet, før den hurtige forvarmningscyklus er færdig.

9 AUTOMATISK OVNRENGØRING (KUN PÅ VISSE MODELLER)

Den automatiske rengøringsfunktion, om forudset, kan variere i funktion af den købte model.

PYRO RENGØRINGSCYKLUS (OM FORUDSET)

Indhent beskrivelsen af denne funktion i tabellen over funktioner på side 70 og i kapitlet "Rengøring" på side 76.

Tag adgang til specialfunktioner .

Drej på , for at markere .



Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at markere den ønskede forindstillede varighed.



Tryk på , for at afvikle Pyro rengøringscyklussen, eller tryk på , for at fortsætte til indstilling af afslutningstidspunkt (afsnit 6).

Drej på , for at indstille det ønskede afslutningstidspunkt.

Tryk på , for at starte den automatiske rengøring af ovnen.

BEMÆRK: Under en Pyro-rengøringscyklus låses ovndøren automatisk.



Når ikonet  forsvinder, er ovnen igen fuldt fungerende.

ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen.
- Hold dyr på afstand under og efter pyrolysecyklussen.

SMARTCLEAN™ RENGØRINGSCYKLUS (OM FORUDSET)

Indhent også en beskrivelse af denne funktion i listen med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 70.

Fordel, for kold ovn, 200 ml vand i bunden af ovnrummet, og luk så ovndøren.

Tag adgang til specialfunktioner .

Drej på , for at markere .

Tryk på , for at bekræfte.



Tryk på , for straks at starte SMARTCLEAN™ cyklussen, eller tryk på , for at indstille afslutningstidspunkt/udskudt start (jfr. afsnit 6).

Fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Gentag SMARTCLEAN™ cyklussen og tilsæt et få par dråber af et mildt rensmiddel, når snavset vaskes af, for at eliminere særligt fastsiddende snavs.

BEMÆRK: Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringscyklussen ikke fungerer korrekt.

Rengøringscyklussens varighed kan ikke indstilles.

KØDTERMOMETER (KUN PÅ VISSE MODELLER)

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige, interne temperatur i maden under tilberedningen.

Kødtermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Konventionel , Forceret luft , Varmluftsbagning , Turbo Grill , 6th Sense Kød ) og 6th Sense Maxicooking 

Det er meget vigtigt at placere kødtermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv (fig. 1).

Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (fig. 2).

I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut kødtermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg.

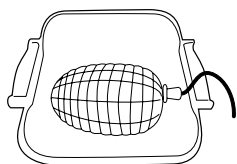


Fig. 1

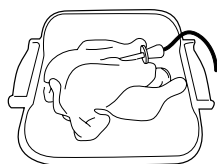


Fig. 2

VIGTIGT: Vær opmærksom på ovnrummets vægge og maden, mens kødtermometeret sættes i: Disse kan være varme.

Når kødtermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en summetone og ikonet  og den fastsatte temperatur vises på displayet.



Hvis kødtermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til kødtermometerets defaultindstillede temperatur.

Tryk på , for at starte indstillinger.

Drej på , for at indstille kødtermometerets indstillingstemperatur.



Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at indstille ovnrummets temperatur.

Tryk på  eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.

Under tilberedningscyklussen viser displayet kødtermometerets indstillede temperatur.

Når kødet når op på den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklussen og "End" vises på displayet.



Det er muligt at genstarte tilberedningscyklussen fra "End", ved at dreje på , for at justere kødtermometerets indstillede temperatur, som anført ovenfor.

Tryk på  eller , for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklussen.

BEMÆRK: Under tilberedningscyklussen med kødtermometer, er det muligt at dreje på , for at ændre kødtermometerets indstillede temperatur.

Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.

Indhent oplysninger om den ideelle temperatur for de forskellige kødtyper i tabellen på side 71.

Kødtermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.

Hvis kødtermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal kødtermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion.

Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af kødtermometer.

9 OVNNUMMETS LYS

Tryk på , for at tænde eller slukke for ovnrummets lys.

Under funktionen Øko Varmluft  slukkes lyset efter 1 minut.

Det er ikke muligt at tænde for ovnrummets lys under Pyro-cyklussen  (om forudset).

Under en tilberedningscyklus med kødtermometer (om forudset) vil det altid være tændt.

10 TASTLÅS

Til låsning af betjeningspanelets knapper.

Hold  trykket i mindst 5 sekunder.



Til inaktivering.

Hold  trykket i mindst 5 sekunder.



Af sikkerhedsårsager kan ovnen altid slukkes under en tilberedningscyklus, ved at trykke på knappen ON/OFF.

FUNKTIONSBESKRIVELSESTABEL

Traditionel funktion		KONVENTIONEL	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
		GRILL	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
		VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på flere ribber (maks. tre) af retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
		VARMLUFTSBAGNING	Tilbered kød, fyldt tærter (oste- og æbletærter, strudel) og fyldte grøntsager på en enkelt ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Brug 2. ribbe. Afvent forvarmningsens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.
6 th Sense funktioner		 6th Sense ILDFAST FAD	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til retter som indeholder pasta (lasagne, cannelloni, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 6th Sense KØD	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til stegning af alle kødtyper (fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød, lammekød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 6th Sense MAXI COOKING	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør. Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 6th Sense BRØD	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver brødtype (flute, boller, sandwichbrød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 6th Sense PIZZA	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver pizzatype (tynd pizza, bradepandepizza, focaccia, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 6th Sense KAGER	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af søde sager (småkager, skærekager, frugttærter, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

FUNKTIONSBESKRIVELSESTABEL

Specialfunktioner			Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion. Afvent forvarmnings afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.
			Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
			Til tilberedning af steg og kødstykker på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovenlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Hold så vidt muligt ovndøren lukket under tilberedningen for at maksimere energieffektiviteten. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe.
			Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at værne om hævnningens kvalitet.
			Fjerner det snavs, der dannes under tilberedningen, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der kan vælges to automatiske rengøringsfunktioner: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Det anbefales, at den komplette funktion kun bruges, når ovnen er meget snavset, og at anvende den reducerede funktion, der bør anvendes regelmæssigt.
			Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Den særlige emalje kombineret med den vanddamp, der frigives under cyklussen, gør det lettere at fjerne snavs. Hæld 200 ml vand i bundet af ovnrummet og aktivér funktionen, når ovnen er kold.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og bemærkninger
Skærekager		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Tærteform på rist
		Ja	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		-	3	160 - 200	30 - 85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		-	3	170 - 180	15 - 45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Ribbe 4: Grillrist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Vandbakkelse		-	3	180 - 200	30 - 40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Marengs		Ja	3	90	110 - 150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	90	130 - 150	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Pizza (brade- pandepizza, tynd pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Ribbe 4: Bageform eller bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Brød (sand- wichbrød) 0,5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Dryppebakke/bageplade
Brød (portionsbrød)		-	2	180 - 220	30 - 50	Dryppebakke/bageplade
Brød		Ja	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
		Ja	3	250	10 - 15	Dryppebakke/bageplade eller rist
Frossen pizza		Ja	1 - 4	250	10 - 20	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
		Ja	2	180 - 190	45 - 60	Tærteform på rist
Grøntsagstær- ter, quiche lorraine		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist

TILBEREDNINGSTABEL

Tarteletter/ butterdejsfor- retter		Ja	3	190 - 200	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	3	190 - 200	40 - 65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lasagne/ Postejer		-	3	190 - 200	40 - 65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Pastaretter/ Cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam/kalv/okse/ svin 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lammekølle/ skank		-	3	2 (middel)	60 - 90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Kylling/Kanin/ And 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Kalkun/gås 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Dryppebakke eller bradepande på rist
Flæskesteg med svær 2 kg		-	2	170	110 - 150	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	3	180 - 200	40 - 60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180 - 200	50 - 60	Bradepande på rist
Toast		-	5	3 (Høj)	3 - 6	Grillrist
Fiskekotelet- ter/-fileter		-	4	2 (Mid)	20 - 30	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/ grillspyd/ spareribs/ hakkebøf		-	5	2-3 (Mid – Høj)	15 - 30	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Mid)	55 - 70	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand

TILBEREDNINGSTABEL						
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	3 (Høj)	60 - 80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Ovnstegte kartofler		-	3	2 (Mid)	35 - 55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgra- tin		-	3	3 (Høj)	10 - 25	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lasagne & kød		Ja	1 - 4	200	50 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1 - 4	200	45 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1 - 4	180	30 - 50*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Komplet måltid: Tærte (Ribbe 5) / Lasagne (Ribbe 3) Kød (Ribbe 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ribbe 5: Bradepande på rist
						Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylدت stegt kød		-	3	200	80 - 120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50 - 100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

* Tilberedningstiden er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

Opskrifter med kødtermometer*	
Udskårne kødstykker	Kødets afsluttende kernetemperatur (°C)
Oksesteg - rød	48
Oksesteg - medium	60
Oksesteg - gennemstegt	68
Stegt kalkun	75
Stegt kylling	83
Flæsksteg	75
Kalvesteg	68

* Kun på visse modeller

AFPRØVEDE OPSKRIFTER (I OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60350-1:2011-12)						
Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min.)	Tilbehør* og bemærkninger
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mørdej (Shortbread)		-	3	150	35 - 50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	3	150	25 - 40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Ribbe 4: Bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Dryppebakke/bageplade
		Ja	3	160	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Ribbe 4: Bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		-	2	170	30 - 40	Tærteform på rist
		Ja	2	160	30 - 40	Tærteform på rist
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Æbletærte		-	2	185	70 - 90	Tærteform på rist
		Ja	2	175	70 - 90	Tærteform på rist
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast		-	4	3 (Høj)	3 - 6	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf (Burgers)		-	4	3 (Høj)	18 - 30	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 4: dryppebakke med vand

* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos vores eftersalgsservice.

** 6th Sense KAGER  funktionen anvender kun de øvre og nedre varmeelementer, uden forceret luftcirkulation.
Funktionen kræver ikke forvarmning.

Indikationerne i tabellen er uden brug af skydeindsatsene. Afprøv resultaterne uden disse.

Forvarmning af den tomme ovn (i overensstemmelse med IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): Test funktionerne KONVENTIONEL , FORCERET LUFT , HURTIG OPVARMNING .

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07): For at foretage testen skal den dedikerede tabel anvendes.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

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

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

Dessert

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

Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stegen, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid.

Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grillstegningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten.

Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

Pizza

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

Funktionen Dejhævning

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

RENGØRING

ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Apparatet skal være koldt, når det rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Ovnens yderside

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

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

Ovnens inderside

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

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

Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere. De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.

Tilbehør

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

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

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

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

Rengøringscyklus - Pyrolysefunktion

ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen.
- Hold dyr på afstand under og efter pyrolysecyklussen.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500°C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold. Pyrolysefunktionen skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningen (pyrolysen).
- Før pyrolysefunktionen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen (også sideindsatserne).
- For at opnå en optimal rensning af ovndøren skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.

Apparatet er udstyret med 2 pyrolysefunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG/ØKO PYRO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
2. Standardprogram (PYRO): Sørger for en effektiv rensning af en meget snavset ovn.

BEMÆRK: Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Den forbliver låst, indtil temperaturen i ovnen er nået ned til et acceptabelt sikkert niveau.

VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

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

AFTAGNING AF OVNDØREN

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk ovndøren så meget som muligt (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

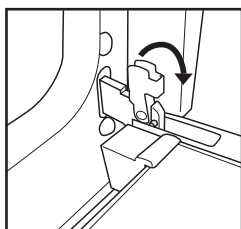


Fig. 1

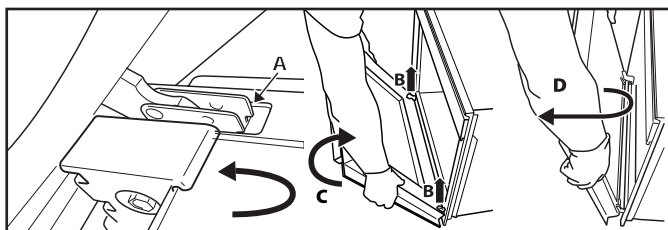


Fig. 2

Genmontering af ovndøren:

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

FLYTNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

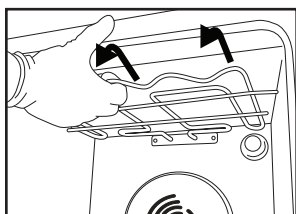


Fig. 3

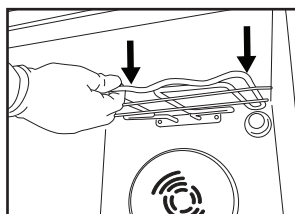


Fig. 4

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære:

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 5), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

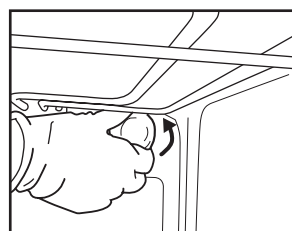


Fig. 5

BEMÆRK:

- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

VIGTIGT:

- Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.
- Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op

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

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke

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

Døren er blokeret

- Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpel.

VIGTIGT: Ovndøren kan ikke åbnes under pyro selvrensningen (om forudset).

Vent, til låsen automatisk udløses (se afsnittet "Rengøring af ovnen med pyrolysefunktionen selvrens").

SERVICEAFDELINGEN

Før Serviceafdelingen kontaktes

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, når de ovenstående kontroller er udført, kontaktes serviceafdelingen.

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.

- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

BEMÆRK: Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

SERVICE 0000 000 00000



BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet af.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

SPRÅK
NO SIDA 1
FI SIDA 27
DA SIDA 53
SV SIDA 79
NL SIDA 105
DE SIDA 131

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	
VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION	80
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	83
MILJÖSKYDD	83
INSTALLATION.....	84
FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET....	84
ELEKTRISK ANSLUTNING	84
ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER	84
APPARATEN	85
TILLBEHÖR	85
SÄTTA IN GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN	86
BORTTAGNING AV SIDOSTEGAR.....	86
MONTERING AV RÖRLIGA UGNSFALSAR	86
BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN	87
VRED OCH TOUCHKNAPPAR	87
VÄNSTER DISPLAY	87
HÖGER DISPLAY	87
STÄLLA KLOCKAN	88
INSTÄLLNINGAR.....	88
PÅ/AV	88
VÄLJA EN FUNKTION	88
SNABBSTART	89
STÄLLA IN TEMPERATUREN	89
STÄLLA IN GRILLNIVÅN.....	89
UPPVÄRMNINGSFAS.....	89
STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN	90
ICKE TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM	90
TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM	90
STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID MED STARTFÖRDRÖJNING.....	90
FUNKTIONER MED 6 TH SENSE	91
SPECIALFUNKTIONER.....	91
SNABBUPPVÄRMNING	91
AUTOMATISK UGNSRENGÖRING	92
PYROLYSRENGÖRING	92
SMARTCLEAN™ RENGÖRING	92
KÖTTERMOMETER	93
UGNSBELYSNING	94
KNAPPLÅS	94
FUNKTIONSBESKRIVNINGSTABELL.....	95
TILLAGNINGSTABELL	97
TESTADE RECEPT	100
REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD	101
RENGÖRING	102
UNDERHÅLL	103
TA AV UGNSLUCKAN.....	103
FLYTTA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET	103
BYTE AV LAMPA	103
FELSÖKNING	104
KUNDSERVICE	104
KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER.....	104

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på webbsidan www.whirlpool.eu

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I bruksanvisningen och på själva apparaten finns viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är en säkerhetsrelaterad varningssymbol som varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar är markerade med denna symbol och följande text:

 **FARA** Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.

 **VARNING** Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av produkten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Dessa instruktioner ska alltid förvaras nära till hands för framtida referens.
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Apparaten måste kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- När apparaten har monterats i utrymmet måste elsladden vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte förlängningssladdar eller grenuttag.
- Anslut inte apparaten till ett uttag som kan manövreras av en fjärrkontroll eller en timer.

- Dra inte i apparatens nätkabel.
- När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte vara åtkomliga för användaren.
- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör inte produkten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Produkten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Det är inte tillåtet att använda produkten för andra ändamål (t.ex. värma upp rum). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer, djur eller egendom om dessa anvisningar och säkerhetsföreskrifter inte följs.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att inte vidröra värmeelementen.
- Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från och med 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får bara lov att använda apparaten om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.

- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Övervaka alltid tillagningen när du lagar mat med mycket fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Rör inte vid ugnen under pyrolyсреngöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolyсреngöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolyсреngöringen startar (endast ugnar med pyrolyсfunktion).
- Under och efter pyrolyсреngöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (endast ugnar med pyrolyсfunktion).
- Använd endast termometern som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärlet (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

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

Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

MILJÖSKYDD**Kassering av förpackningsmaterial**

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

Tips för att spara energi

- Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgångar och bakplåtar eftersom dessa absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda tillagningstiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får hanteras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en lämplig miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från polystyrenskummet förrän du skall installera den.

Läs alla säkerhetsföreskrifter på sidorna 80, 81, 82 innan apparaten installeras.

Följ installationsanvisningarna på sidorna I, II, III och IV när apparaten installeras.

FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln och avlägsna sågspån och damm noggrant innan du sätter in ugnen.
- Apparats undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Försäkra dig om att spänningen som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på ugnens främre kant (syns när ugnsluckan är öppen).

- Eventuellt byte av elsladd (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) får endast utföras av behörig elektriker.

Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

Ugnen är programmerad för att arbeta med en strömförbrukning som överstiger 2,5 kW (anges med "16 A" i inställningarna, som på sida 88), vilket är förenligt med hushållsel över 3 kW.

Om strömförsörjningen i hushållet är lägre måste inställningen sänkas ("13 A" i inställningarna).

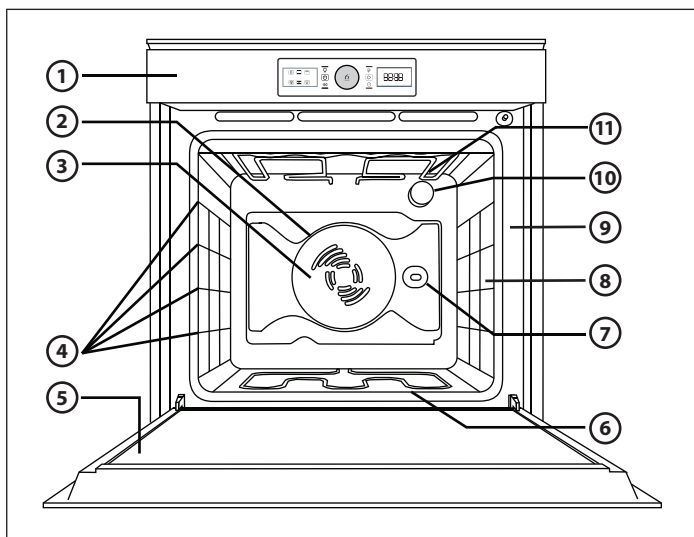
ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER**Före användning:**

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

Under användning:

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

APPARATEN

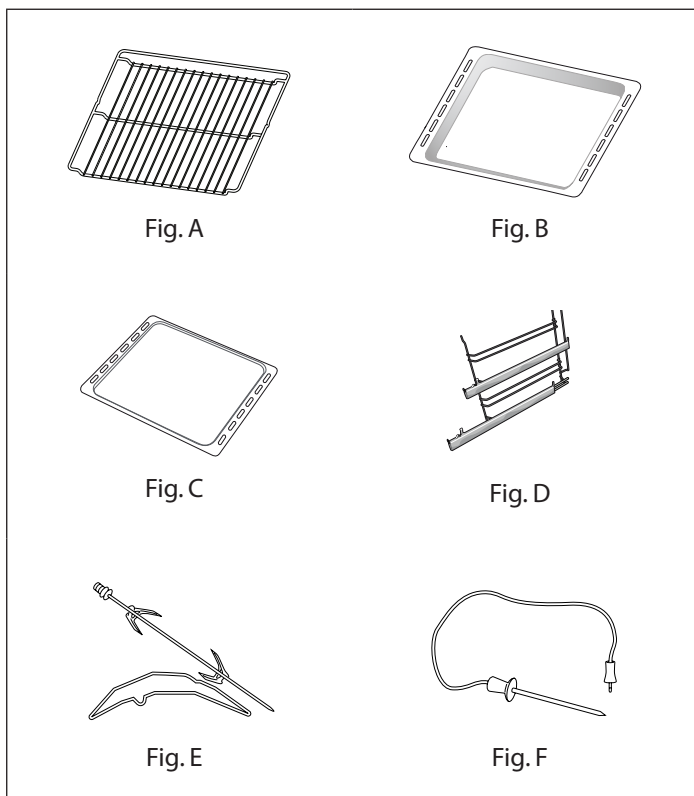


1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar (antalet ugnsfalsar anges på ugnsutrymmets framsida)
5. Lucka
6. Nedre värmeelement (dolt)
7. Roterande grillspett (på vissa modeller)
8. Köttermometers införingspunkt (på vissa modeller)
9. Typskylt (får inte tas bort)
10. Lampa
11. Övre värmeelement/grillelement

OBS!

- Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.
- I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.
- När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

TILLBEHÖR



A. Galler:

- för att grilla
- för stöd till kokkärn, formar osv.

B. Långpanna:

- för att fånga upp droppande fett
- för att laga kött, fisk osv.

C. Bakplåt:

- för bakverk och bröd
- för kött, fisk osv.

D. Rörliga ugnsfalsar (bara på vissa modeller):

- för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.

E. Roterande grillspett (bara på vissa modeller):

- för att grilla större bitar kött och fågel.

F. Köttermometer (bara på vissa modeller):

- för att mäta matens kärntemperatur.

Antalet tillbehör kan variera beroende på köpt modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (fig. 1).
2. Andra tillbehör, så som långpannan och bakplåtarna sätts in på samma sätt som gallret (fig. 2).

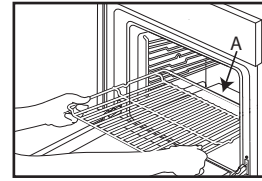


Fig. 1

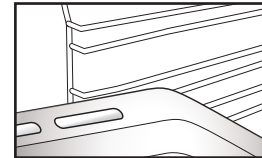


Fig. 2

BORTTAGNING AV SIDOSTEGAR

Innan den automatiska ugsrensningen startas (se avsnitt 11) ska alla tillbehör tas bort från ugsutrymmet.

Se bilderna (fig. 1, 2, 3) för hur du tar bort sidostöden (i förekommande fall) och deras fästmuttrar.

OBS! Vid försummelse att följa dessa instruktioner kan tillbehören få bestående skador.

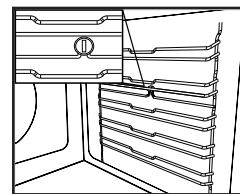


Fig. 1

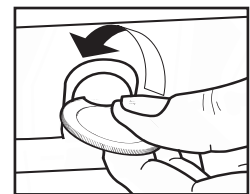


Fig. 2

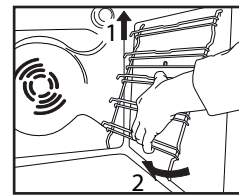


Fig. 3

MONTERING AV RÖRLIGA UGSFALSAR (I FÖREKOMMANDE FALL)

Helt eller delvis utdragbara rörliga ugsfalsar underlättar hanteringen av gallret och plåtar.

1. Avlägsna sidostegarna (fig. 1) (med helt utdragna ugsfalsar måste fästskruvarna först tas bort).
2. Ta bort plastskydden från de rörliga ugsfalsarna (fig. 2).
3. Häng upp ugsfalsens övre del på stegen. Försäkra dig om att den teleskopiska löparen kan röra sig fritt till ugnens framsida. Tryck sedan den rörliga ugsfalsens undre del stadigt mot stegen tills den spärras på plats med ett klick (fig. 3).
4. Montera tillbaka stegarna i ugnen (fig. 4).
5. Placera tillbehören på löparen (fig. 5, 6).

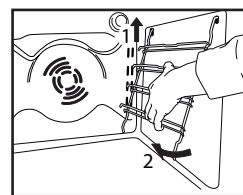


Fig. 1

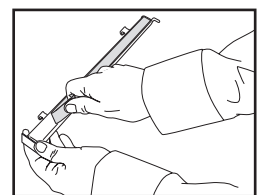


Fig. 2

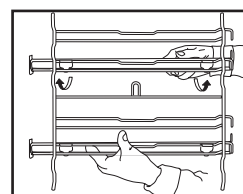


Fig. 3

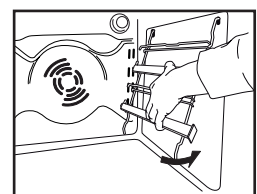


Fig. 4

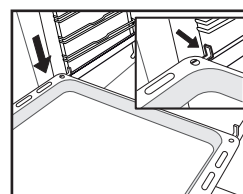


Fig. 5

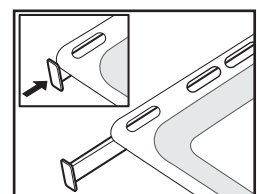
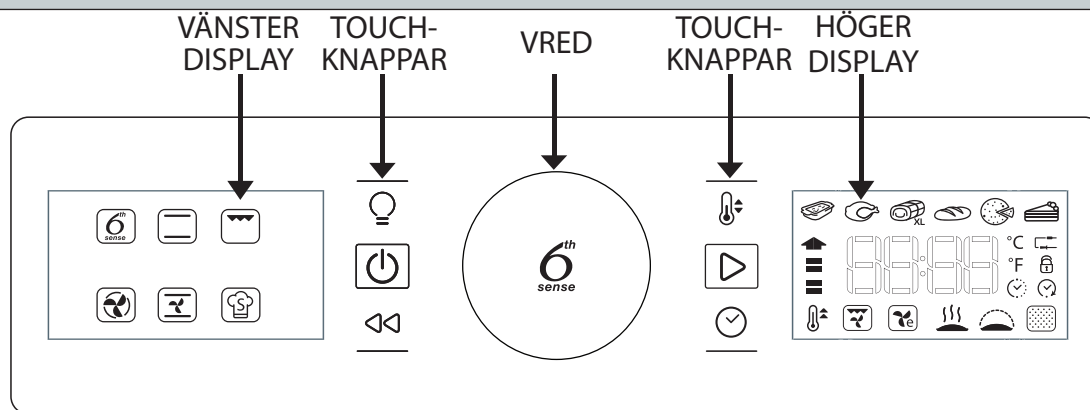
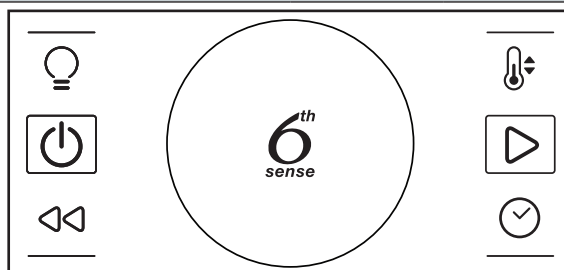


Fig. 6

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



VRED OCH TOUCHKNAPPAR



VRIDREGLAGE

Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar.



BELYSNING

för att tända och släcka lampan.



PÅ/AV

för att sätta på/stänga av ugnen.



TILLBAKA

för att gå tillbaka till föregående skärm.

KNAPPEN 6th SENSE

Tryck på knappen för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.



TEMP

för att ställa in temperaturen.



START

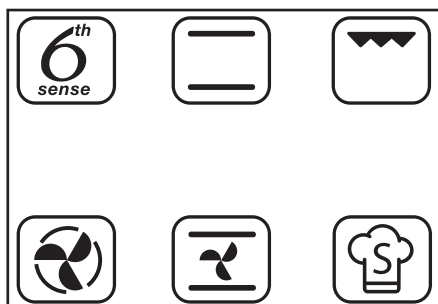
för att starta tillagningsfunktioner.



TID

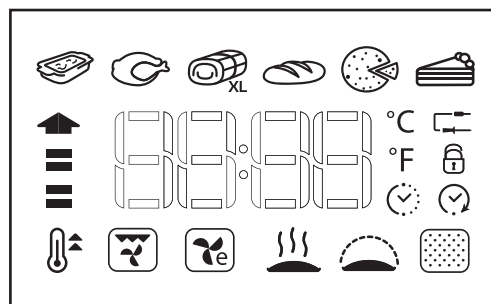
för att ställa klockan, tillagningstiden och förlänga tillagningsprogrammets tid.

VÄNSTER DISPLAY



På denna display visas de huvudsakliga tillagningsfunktionerna. Funktionen som kan väljas visas med starkare ljus. Symbolerna anger funktionen. För en fullständig beskrivning, se tabellen på sida 95.

HÖGER DISPLAY



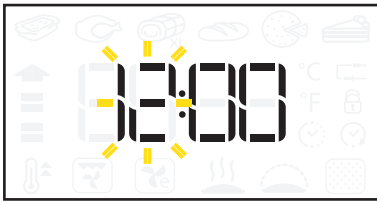
På denna display visas klockan, instrumenten för 6th Sense och Specialfunktioner , detaljerna för alla funktioner och används för att ställa in alla tillagningsparametrar.

OBS! Bilden som visas kan variera beroende på köpt modell.

Om den sista ikonen till höger på specialfunktionernas instrumentpanel inte tänds betyder det att den automatiska rengöringsfunktionen inte tillhandahålls.

1.1 STÄLLA KLOCKAN

När ugnen sätts PÅ för första gången ska klockan ställas.



Vrid på för att ställa timmen.

Tryck på för att bekräfta.



Vrid på för att ställa minuterna.

Tryck på för att bekräfta.

OBS! För att ändra tiden i efterhand när ugnen är avstängd, håll knappen intryckt i minst 1 sekund och upprepa ovan nämnda steg. Efter ett strömbrott måste man ställa klockan igen.

1.2 INSTÄLLNINGAR

Om nödvändigt kan temperatures måttenhet och effektinställningen ändras i stället för standardenheterna (C° och 16A).

Håll knappen intryckt i minst 5 sekunder när ugnen är avstängd (se avsnitt 1.3).



Vrid på för att välja °C eller °F.

Tryck på för att bekräfta.



Vrid på för att välja strömvärde (16A eller 13A).

Tryck på för att bekräfta.

OBS! Efter att ha bekräftat inställningarna kan det vara nödvändigt att ställa klockan igen.

1.3 PÅ/AV

När apparaten är avstängd visas bara 24-timmarsklockan.



Tryck på för att sätta på ugnen (håll intryckt i ½ sekund).

När ugnen är på är båda displayerna aktiva.

Vredet och alla touchknappar är fullt funktionella.



OBS! När man trycker på avslutas ett aktivt tillagningsprogram och apparaten stängs av.

2 VÄLJA EN FUNKTION

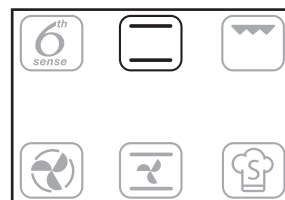
För att välja tillagningsprogram och andra funktioner.

För en beskrivning, se tabellen på sida 95 och sida 96.

Tryck på för att sätta på ugnen.

Vrid på för att välja huvudfunktionen:

Funktionen som kan väljas visas med starkare ljus.



Tryck på för att bekräfta valet.

OBS! Välj 6th Sense eller Specialfunktioner för att få åtkomst till respektive instrument på höger display (se gällande avsnitt (7, 8) på sida 91).

Följ anvisningarna i avsnittet "Snabbstart"

(avsnitt 3) för att starta tillagningsfunktionen

omedelbart eller för att använda

lägesinställningsguiden som i avsnitten 4, 5 och 6.

3 SNABBSTART

För att hoppa över lägesinställningsguiden och genast starta ett tillagningsprogram.

Tryck på  för att snabbstarta en funktion.

Ugnen startar ett icke tidsinställt tillagningsprogram (se avsnitt 5.1) genom att använda en standardtemperatur och displayen räknar uppåt för att ange tidsförloppet.

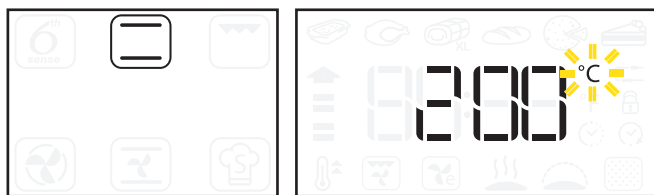
Tryck på  för att genast starta tillagningsprogrammet genom att använda de senaste inställningarna.

4 STÄLLA IN TEMPERATUREN

För att justera temperaturen för alla befintliga tillagningsprogram förutom Grill , Turbo Grill , Varmhållning  och Jäsning .

Tryck på  för att bekräfta önskad funktion.

Ikonen C°/F° blinkar.



Vrid på  för att ställa in önskad temperatur.



Tryck på  för att bekräfta och gå till tidsinställningen (se avsnitt 5) eller tryck på  för Snabbstart.

OBS! Vrid på  för att justera temperaturen under ett tillagningsprogram.

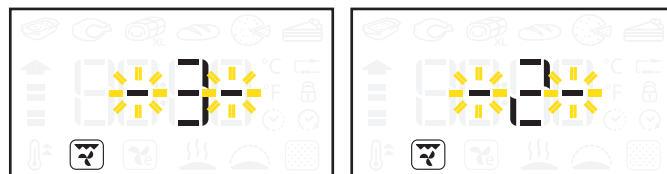
4.1 STÄLLA IN GRILLNIVÅN

För att ställa in effektnivån för tillagningsfunktionerna Grill  och Turbo Grill .

Det finns 3 definierade effektnivåer för grill:

-1- (låg), -2- (medel), -3- (hög).

Höger display visar standardvärdet mellan två blinkande "- -".



Vrid på  för att ställa in önskad nivå.

Tryck på  för att bekräfta och gå till tidsinställningen (avsnitt 5) eller tryck på  för Snabbstart.

OBS! Vrid på  för att justera grillnivån under ett tillagningsprogram.

4.2 UPPVÄRMNINGSFAS

Vissa funktioner (över- och undervärme , varmluft , över- och undervärme & fläkt , snabbuppvärmning ) har en uppvärmningsfas som startar automatiskt och som gör att den önskade temperaturen kan uppnås snabbt.



En blinkande pil bredvid måltemperaturen anger uppvärmningsfasen.

När ugnen når måltemperaturen avges en summer.



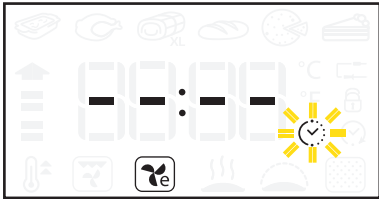
Lägg maten i ugnen och stäng ugnsluckan. Ugnen startar automatiskt det valda tillagningsprogrammet.

OBS! Om du ställer in maten innan uppvärmningsfasen är färdig kan tillagningsprestandan försämrast.

5 STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

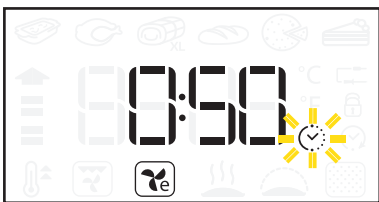
För att ställa in funktionens tillagningstid efter att temperaturen har ställts in.

Ikonen  blinkar.



Tryck på  eller  för att starta ett *icke tidsinställt* tillagningsprogram (5.1).

Vrid på  för att ställa tillagningstiden.

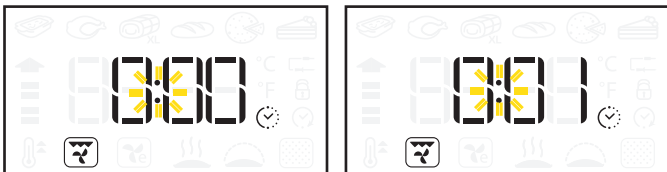


Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden (5.2) och gå till inställning av sluttiden eller tryck på  för Snabbstart.

OBS! Tryck på  för att justera tiden under ett tillagningsprogram.

5.1 ICKE TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM

Under ett icke tidsinställt tillagningsprogram visar höger display tiden som räknas uppåt minut efter minut och ":" blinkar.



Tryck på  för att avsluta tillagningsprogrammet när som helst och stänga av ugnen.

OBS! Tryck på  för att gå från icke tidsinställt till tidsinställt program och ställa in en sluttid.

5.2 TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM

Under ett tidsinställt tillagningsprogram visar höger display tiden som räknas ned minut efter minut och ":" blinkar.



Tryck på  för att avsluta tillagningsprogrammet när som helst.

När tillagningstiden har löpt ut visar höger display "End" och en summer avges.



OBS! Tiden inbegriper inte uppvärmningsfasen.

6 STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID MED STARTFÖRDRÖJNING

För att ställa in önskad sluttid för en tillagningsfunktion.

Höger display visar tillagningsprogrammets sluttid och ikonerna  blinkar.



Vrid på  för att ställa in önskad sluttid.

Tryck på  för att bekräfta sluttiden.



OBS! Tiden som anges på displayen inbegriper den inställda tillagningstiden. Under fördröjningen kan du alltid göra följande:

Vrid på  för att förlänga sluttiden.

Tryck på  för att justera temperaturnivån.

Tryck på  för att justera tillagningstiden.

Om funktionen förutser en uppvärmningsfas kommer den att hoppas över när en fördröjningstid har ställts in.

7 FUNKTIONER MED 6TH SENSE

För att välja mellan 6 olika specifika tillagningsprogram med förinställda värden. För en fullständig lista och en beskrivning av funktionerna, se tabellen på sida 95.

Vrid på  för att välja 6th Sense-funktionen.



Tryck på  för att bekräfta.

Vrid på  för att välja önskad 6th Sense-funktion.



Tryck på  för att bekräfta och gå till inställning av tillagningstid/sluttid eller tryck på  för Snabbstart.

OBS! För samtliga 6th Sense-funktioner behöver inte ugnen värmas upp. Se tabellen på sida 97 för rekommenderade tillagningstemperaturer och tider.

6TH SENSE TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen under ett tillagningsprogram 6th Sense sjunker på grund av att luckan öppnats kommer 6th Sense temperaturåterställningsfunktion att automatiskt återställa ursprunglig temperatur.

Under 6th Sense temperaturåterställning visar displayen en "orm" som går runt och runt tills måltemperaturen har uppnåtts.

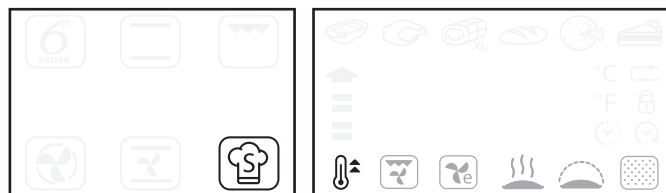


OBS! För att garantera tillagningsprestandan under ett tidsinställt program kommer tillagningstiden att utökas med den tid som luckan varit öppen.

8 SPECIALFUNKTIONER

För att välja mellan olika specifika tillagningsprogram. För en fullständig lista och en beskrivning av funktionerna, se tabellen på sida 96.

Vrid på  för att välja specialfunktionen.



Tryck på  för att bekräfta.

Vrid på  för att välja önskad specialfunktion.



Tryck på  för att bekräfta och ställa in värden eller tryck på  för Snabbstart.

8.1 SNABBUPPVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen. Se en fullständig beskrivning på sida 96.

Gå till specialfunktionerna .

Vrid på  för att välja .

Tryck på  för att bekräfta.

Vrid på  för att välja önskad temperatur.

Tryck på  för att starta snabbuppvärmningen eller tryck på  för att ställa in tiden för följande tillagningsprogram.



När ugnen når måltemperaturen avges en summer. Lägg maten i ugnen och stäng ugnsluckan. Ugnen startar automatiskt ett tillagningsprogram och bibehåller den uppnådda temperaturen.

Lägg inte maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är färdig.

9 AUTOMATISK UGNSRENGÖRING (BARA PÅ VISSA MODELLER)

Den automatiska rengöringsfunktionen, i förekommande fall, kan variera beroende på köpt modell.

PYROLYSRENGÖRING (I FÖREKOMMANDE FALL)

För en beskrivning av denna funktion, se även funktionstabellen på sida 96 och kapitlet "Rengöring" på sida 102.

Gå till specialfunktionerna .

Vrid på  för att välja .



Tryck på  för att bekräfta.

Vrid på  för att välja önskad förinställd tillagningstid.



Tryck på  för att starta pyrolyсреngöringen eller tryck på  för att gå till inställning av sluttiden (avsnitt 6).

Vrid på  för att ställa in önskad sluttid.

Tryck på  för att starta den automatiska ugnsurengöringen.

OBS! Under pyrolysurengöringen är luckan automatiskt låst.



När ikonen  försvinner kan ugnen användas på normalt sätt igen.

VARNING

- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.
- Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen.
- Håll djur på avstånd under och efter pyrolysurengöringen.

SMARTCLEAN™ RENGÖRING (I FÖREKOMMANDE FALL)

För en beskrivning av denna funktion, se även funktionstabellen på sida 96.

Lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Gå till specialfunktionerna .

Vrid på  för att välja .

Tryck på  för att bekräfta.



Tryck på  för att genast starta SMARTCLEAN™ eller tryck på  för att ställa in sluttiden/fördröjd start (se avsnitt 6).

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa rengöringen SMARTCLEAN™ och tillsätt ett par droppar neutralt diskmedel när du avlägsnar smuts.

OBS! Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringsprogrammets funktion.

Rengöringsprogrammets tid kan inte ställas in.

KÖTTERMOMETER (BARA PÅ VISSA MODELLER)

Med den medföljande köttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen.

Köttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme , varmluft , över- och undervärme & fläkt , Turbo Grill , 6th Sense Kött  och 6th Sense Maxicooking .

Det är viktigt att köttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (fig. 1).

För kyckling skall köttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (fig. 2).

Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.

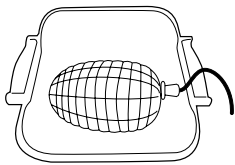


Fig. 1

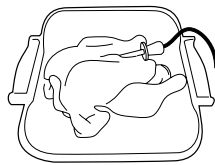


Fig. 2

VIKTIGT: Se upp för ugnsväggarna och maten när du sätter in köttermometern: de kan vara heta.

När köttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar ikonen  och måltemperaturen.



Om kötttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till köttermometers standardmåltemperatur.

Tryck på  för att starta inställningen.

Vrid på  för att ställa in köttermometers måltemperatur.



Tryck på  för att bekräfta.

Vrid på  för att ställa in önskad ugnstemperatur.

Tryck på  eller  för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.

Under tillagningsprogrammet visar displayen köttermometers måltemperatur.

När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End".



För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på  för att justera köttermometers måltemperatur enligt beskrivningen ovan.

Tryck på  eller  för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

OBS! Under ett tillagningsprogram med köttermometer kan man vrida på  för att ändra köttermometers måltemperatur.

Tryck på  för att justera ugnstemperaturen.

Se tabellen på sida 97 för information om idealtemperaturen för olika slags mat.

Köttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om köttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort köttermometern eller tryck på  för att ställa in en annan funktion.

Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med köttermometern.

9 UGNSBELYSNING

Tryck på  för att tända och släcka ugnsbelysningens lampa.

Under funktionen Eco Varmluft  släcks lampan efter 1 minut.

Under pyrolysgrengöringen  går det inte att tända ugnsbelysningen.

Under ett tillagningsprogram med kötttermometer (i förekommande fall) är den alltid tänd.

10 KNAPPLÅS

För att låsa kontrollpanelens knappar.

Håll  intryckt i minst 5 sekunder.



För att inaktivera.

Håll  intryckt i minst 5 sekunder.



Av säkerhetsskäl går det alltid att stänga av ugnen under ett tillagningsprogram genom att trycka på knappen ON/OFF.

FUNKTIONSBESKRIVNINGSTABELL

Traditionella funktioner		ÖVER- OCH UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.
		GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maten på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:a eller 4:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
		VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter samtidigt som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på olika nivåer (högst tre). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt från varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, fals 1 och 4 för tillagning på två falsar och fals 1, 3 och 5 för tillagning på tre falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
		ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT	För tillagning av kött, fyllda pajer (cheesecake, strudel, fruktpaj) och fyllda grönsaker på endast en fals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Använd den 2:a ugnsfalsen. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
6 th Sense-funktioner		 6th Sense UGNSFORM	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att laga maträtter gjorda av pasta (lasagne, cannelloni osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 6th Sense KÖTT	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att steka all slags kött (fågel, nöt, kalv, fläsk, lamm osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 6th Sense MAXI COOKING	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt. Använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 6th Sense BRÖD	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bröd (pain riche, småfranskor, limpor osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 6th Sense PIZZA	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags pizza (tunn pizza, tjock pizza, focaccia osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 6th Sense BAKVERK	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bakverk (kakor, sockerkakor, frukttårter osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.

FUNKTIONSBESKRIVNINGSTABELL

Specialfunktioner			Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter uppvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till över- och undervärme. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
		 TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
		 ECO VARMLUFT	Används för att tillaga fyllda stekar och köttbitar på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När ECO-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. Undvik att öppna ugnsluckan under tillagningen för en bättre energieffektivitet. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Du behöver inte värma upp ugnen.
		 VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.
		 JÄSNING	För optimal jäsning av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
		 AUTOMATISK PYROLYSRENGÖRING (i förekommande fall)	För att bränna bort stänk från matlagningen med hjälp av ett program med mycket hög temperatur (cirka 500 °C). Det går att välja mellan två olika automatiska rengöringsprogram: ett komplett rengöringsprogram (PYRO), och ett kortare rengöringsprogram (ECO). Vi rekommenderar att använda det kompletta programmet endast då ugnen är mycket smutsig, och att använda det kortare programmet regelbundet.
		 SMARTCLEAN™ UGNSRENGÖRING (i förekommande fall)	För att avlägsna matfläckar genom skonsam uppvärmning. Rengöringen underlättas genom en kombinerad verkan av den särskilda emaljbeläggningen och vattenånga som frigörs under uppvärmningen. Lägg 200 ml vatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	3	160 - 200	30 - 85	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		Ja	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		-	3	170 - 180	15 - 45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Ugnsfals 4: Galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Petit-chouer		-	3	180 - 200	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	3	90	110 - 150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	90	130 - 150	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Pizza (tjock pan pizza, tunn pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Ugnsfals 4: Bakplåt eller ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Bröd (limpa) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Långpanna/bakplåt
Bröd (småbröd)		-	2	180 - 220	30 - 50	Långpanna/bakplåt
Bröd		Ja	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
		Ja	3	250	10 - 15	Långpanna/bakplåt eller galler
Fryst pizza		Ja	1 - 4	250	10 - 20	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
		Ja	2	180 - 190	45 - 60	Tårtform på galler
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler

TILLAGNINGSTABELL

Vol-au-vents/ smördegssrätter		Ja	3	190 - 200	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	3	190 - 200	40 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne/pajer		-	3	190 - 200	40 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Gratinerad pasta/cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/kalv/ nöt/fläsk 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lammlägg/ fläsklägg		-	3	2 (medel)	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Kyckling, kanin, anka 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Kalkon/gås 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fläskstek med svål 2 kg		-	2	170	110 - 150	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	3	180 - 200	40 - 60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	180 - 200	50 - 60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	3 (hög)	3 - 6	Galler
Fiskfiléer/ Stekar		-	4	2 (medel)	20 - 30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	5	2-3 (medel - hög)	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: Långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medel)	55 - 70	Ugnsfals 2: Galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten

TILLAGNINGSTABELL						
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	3 (hög)	60 - 80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (på vissa modeller)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Ugnsbakad potatis		-	3	2 (medel)	35 - 55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	3 (hög)	10 - 25	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1 - 4	200	50 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1 - 4	200	45 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1 - 4	180	30 - 50*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Komplett måltid: Tårta (ugnsfals 5) / Lasagne (ugnsfals 3) / Kött (ugnsfals 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda köträtter		-	3	200	80 - 120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50 - 100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Recept för kötermometer*	
Köttbitar	Slutlig kärntemperatur för kött (°C)
Rostbiff, blodig	48
Rostbiff, medium	60
Rostbiff, välstekt	68
Grillad kalkon	75
Ugnsstekt kyckling	83
Fläskstek	75
Kalvstek	68

* endast vissa modeller

TESTADE RECEPT (I ENLIGHET MED IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör* och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor (Shortbread)		-	3	150	35 - 50	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	150	25 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	160	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		-	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	2	160	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Äppelpaj		-	2	185	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	2	175	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	3 - 6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare		-	4	3 (hög)	18 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

* Om tillbehören inte medföljer kan de köpas separat av vår kundservice.

** 6th Sense BAKVERK-funktionen  använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

Angivelserna i tabellen gäller utan användning av de rörliga ugnsfalsarna. Utför testerna utan dessa.

Värm upp den tomma ugnen (enligt IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): testa funktionerna ÖVER- OCH UNDERVÄRME , VARMLUFT , SNABBUPPVÄRMNING .

Energieffektivitetsklass (enligt EN 60350-1:2013-07): Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt, som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är endast vägledande och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta rekommenderade värdena och ändra sedan till högre värden om maten inte är helt färdig. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av (medföljande) tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (till exempel fisk eller grönsaker) genom att ställa dem på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktion och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.
- För att kontrollera om ett bakverk är klart, för in en trästicka i mitten av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Reducera eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "ÖVER- OCH UNDERVÄRME". Om bakverkets botten är kladdig, byt till lägre ugnsfals och lägg kaksmulor på formens botten innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- För att grilla kött, välj bitar som är lika tjocka överallt för ett jämnt tillagningsresultat. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid.

För att undvika att köttet bränns på ytan, placera gallret på en lägre ugnsfals så att köttet hålls längre bort från grillen. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på grillspettet (för kyckling, bind fast det) och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in grillspettet på avsedd plats i ugnens bakre vägg och placerar det på hållaren.

För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Grillspettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen. Sätt tillbaka det igen när tillagningen är klar för att inte bränna dig när du tar ut spettet från ugnen.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan efter 2/3 av tillagningstiden.

Jäsningssfunktion

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

RENGÖRING

**VARNING**

- Använd inte ångtvätt för rengöring.
- Utför rengöringen när ugnen har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om någon sådan produkt av misstag spills ut på apparaten, torka omedelbart bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.

Ugnens insida

- Efter varje användning ska du låta ugnen svalna och rengöra den, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillens övre värmeelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att kunna rengöra ugnens övre panel (se UNDERHÅLL).

OBS! Under långvarig tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en tvättsvamp. Använd inte repande svampar, stålull eller metallskrapor. Det kan skada de emailjerade ytorna och luckans glas.

Tillbehör

- Diska tillbehören med diskmedel direkt efter användning. Hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

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

- Sätt på den tomma ugnen, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Låt sedan apparaten svalna och torka bort eventuella matrester med en tvättsvamp.

Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Rengöringsprogram - pyrolysfunktion**VARNING**

- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.
- Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen.
- Håll djur på avstånd under och efter pyrolysurengöringen.

Denna funktion bränner bort stänk som uppstått i ugnen under matlagning vid en temperatur på cirka 500°C. Vid denna höga temperatur förvandlas beläggningarna till en ljus aska som lätt kan torkas upp med en fuktig trasa när ugnen har kallnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast när ugnen är mycket smutsig eller när matos eller rök uppstår under uppvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysurengöringen (även sidostegarna).
- För optimal rengöring av ugnsluckan, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:

1. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO): vars energiåtgång är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2-3 gånger i rad).
2. Standardrengöring (PYRO): som passar för att rengöra en mycket smutsig ugn.

OBS! Under pyrolysen går ugnsluckan inte att öppna. Den förblir låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en acceptabel säker nivå.

UNDERHÅLL



VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp när apparaten har svalnat.
- Koppla bort apparaten från elnätet.

TA AV UGNSLUCKAN

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna och skjut dem framåt till ändläge (fig. 1).
3. Stäng ugnsluckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

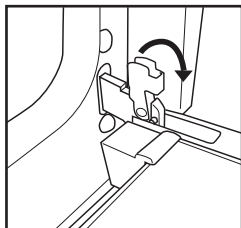


Fig. 1

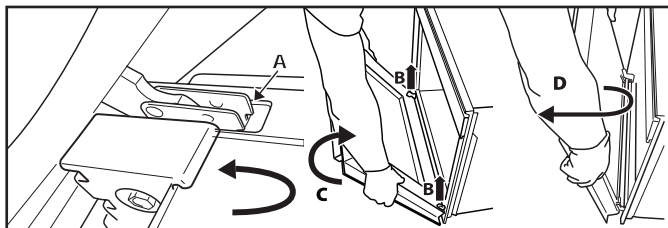


Fig. 2

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

FLYTTA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET
(BARA VISSA MODELLER)

1. Avlägsna sidostegarna.
2. Dra ut värmeelementet något (fig. 3) och sänk det (fig. 4).
3. För att sätta tillbaka värmeelementet, lyft det, dra det en aning mot dig och se till att det hamnar på dess sidostöd.

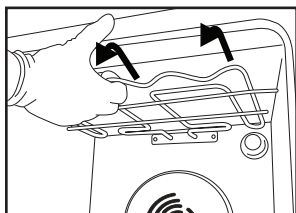


Fig. 3

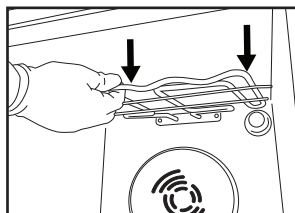


Fig. 4

BYTE AV LAMPA

För att byta ut den bakre ugnslampan:

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampkåpan (fig. 5), byt glödlampan (se anmärkning om typ av lampa) och skruva tillbaka lampkåpan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

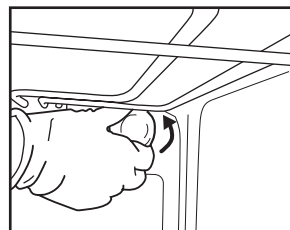


Fig. 5

OBS!

- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor får du inte ta i dem med bara händerna eftersom de kan förstöras av fingeravtrycken.
- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte

- Kontrollera att spänning finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte

- Kontakta närmaste kundservice om "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen.
- Ange i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

Ugnsluckan öppnas inte

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

VIKTIGT: Under pyrolyсреngöringen (i förekommande fall) går det inte att öppna ugnsluckan.

Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringsprogram på ugn med pyrolysfunktion").

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om ovan nämnda kontroller har utförts och problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt ugnstyp och ugnsmodell.

- Servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet.
- Fullständig adress.
- Telefonnummer.

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

SERVICE 0000 000 00000



KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av elsladden så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.

TALEN
NO PAGINA 1
FI PAGINA 27
DA PAGINA 53
SV PAGINA 79
NL PAGINA 105
DE PAGINA 131

INHOUDSOPGAVE	
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES.... 106	SNEL VOORVERWARMEN 117
CONFORMITEITSVERKLARING.....109	AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN 118
MILIEUTIPS109	PYRO-REINIGINGSCYCLUS 118
INSTALLATIE 110	SMARTCLEAN™ REINIGINGSCYCLUS..... 118
GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN.....110	GAARTHERMOMETER..... 119
ELEKTRISCHE AANSLUITING110	OVENVERLICHTING..... 120
ALGEMENE AANBEVELINGEN.....110	TOETSENBLOKKERING..... 120
HET APPARAAT 111	TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN 121
ACCESSOIRES111	BEREIDINGSTABEL..... 123
PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN112	GETESTE RECEPTEN 126
VERWIJDEREN VAN LATERALE ROOSTERELEMENTEN.....112	GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES..... 127
MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS112	REINIGING..... 128
BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL. 113	ONDERHOUD 129
KNOPPEN EN TOETSEN113	VERWIJDEREN VAN DE DEUR 129
LINKERDISPLAY113	OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT 129
RECHTERDISPLAY113	VERVANGEN VAN HET LAMPJE 129
INSTELLEN VAN DE KLOK114	OPSPOREN VAN STORINGEN 130
INSTELLINGEN114	WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE..... 130
AAN/UIT.....114	AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN 130
SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE.....114	
SNEL AAN DE SLAG115	
INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR115	
INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU115	
VOORVERWARMINGSFASE115	
INSTELLEN VAN DE DUUR.....116	
BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING116	
BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING116	
INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START116	
6 TH SENSE FUNCTIES117	
SPECIALE FUNCTIES117	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

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



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

**GEVAAR**

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

**WAAR-
SCHUWING**

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Bewaar deze instructies dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt.
- Gebruik geen verlengkabels, meervoudige contactdozen of adapters.

- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat met een afstandsbediening kan worden bediend.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor modellen met inductiefunctie).
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv.: het verwarmen van de ruimte). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van het advies en de voorzorgsmaatregelen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) altijd in de gaten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus. Zorg dat gemorste etenswaar voorafgaand aan de reinigingscyclus uit de oven verwijderd wordt (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Houd dieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolysecyclus (uitsluitend voor ovens met pyrolysefunctie).
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen aluminium folie om voedsel in de pan af te dekken (alleen voor ovens met meegeleverde pan).

CONFORMITEITSVERKLARING

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

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

MILIEUTIPS**Verwerking van de verpakking**

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♻️). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

Energiebesparing

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

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit.

Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Om eventuele schade te voorkomen, wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

Lees alle veiligheidsaanbevelingen op de pagina's 106, 107, 108, alvorens het apparaat te installeren.

Volg de montage-instructies op pagina I, II, III en IV voor het installeren van het apparaat.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het plaatje met de apparaatgegevens overeenkomt met de netvoeding van uw woning. Het plaatje met de gegevens bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

- Vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici.

Neem contact op met een erkend Servicecentrum.

De oven is geprogrammeerd om te werken met een stroomopname van meer dan 2,5 kW (aangeduid als "16 A" in de instellingen, zoals te zien op pagina 114), wat compatibel is met een netvoeding in de woning van meer dan 3 kW.

Indien het huishouden een lagere netvoeding heeft, moet de instelling worden verminderd ("13 A" in de instellingen).

ALGEMENE AANBEVELINGEN

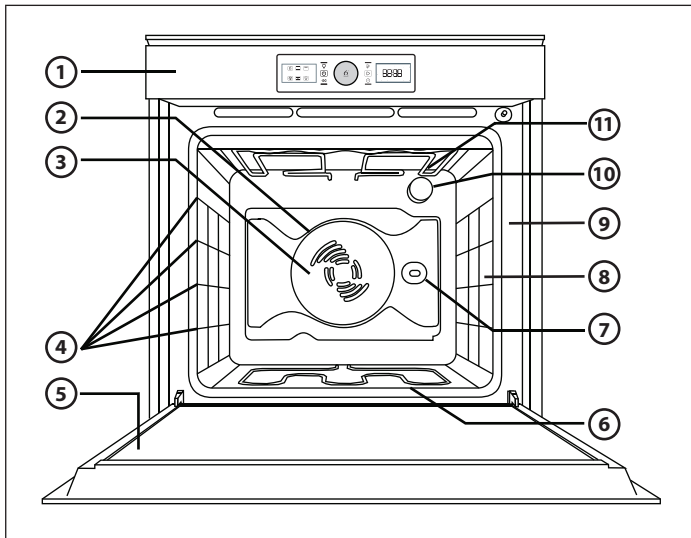
Voor het gebruik:

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

Tijdens het gebruik:

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

HET APPARAAT

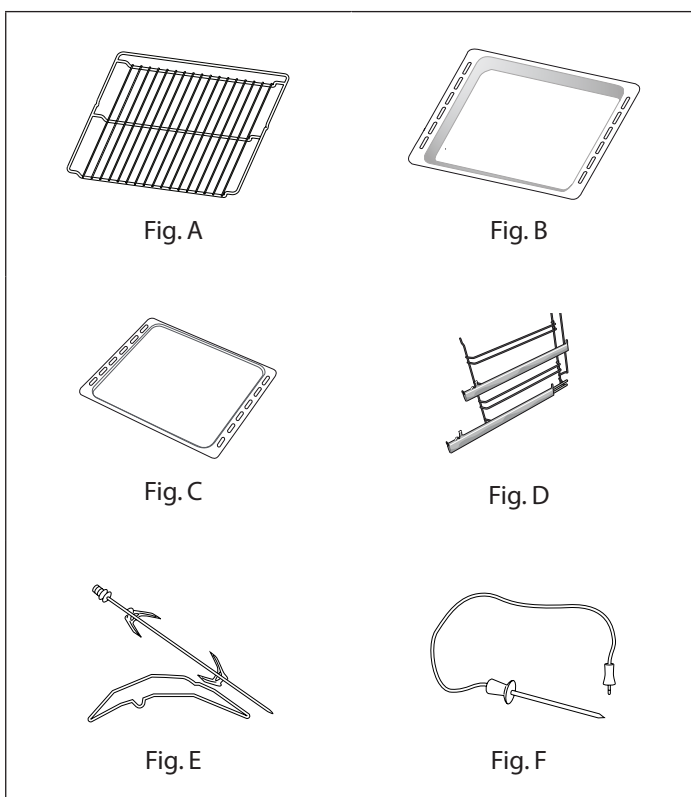


1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (*niet zichtbaar*)
4. Laterale roosterelementen (*het aantal roosters staat op de voorzijde van de oven*)
5. Deur
6. Onderste verwarmingselement (*niet zichtbaar*)
7. Draaispit (*indien bijgeleverd*)
8. Punt voor aanbrengen van gaarthermometer (*indien bijgeleverd*)
9. Gegevensplaatje (*mag niet verwijderd worden*)
10. Licht
11. Bovenste verwarmingselement / grill

OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.
- Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

ACCESSOIRES



- A. Rooster:**
- grillen
 - om pannen, taarten, enz. op te zetten.
- B. Opvangbak:**
- opvangen van druipend vet
 - bereiden van vlees, vis, enz.
- C. Bakplaat:**
- brood en gebak
 - vlees, vis, enz.
- D. Roostergeleiders (alleen bij bepaalde modellen)**
- om roosters, bakken en platen gemakkelijker in de oven te plaatsen.
- E. Draaispit (alleen bij bepaalde modellen):**
- te gebruiken voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte.
- F. Gaarthermometer (alleen bij bepaalde modellen)**
- om de binnentemperatuur van het voedsel te meten.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).
2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster in de oven geschoven (Fig. 2).

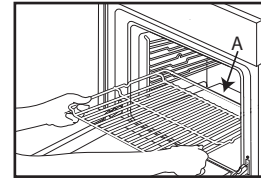


Fig. 1

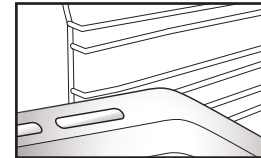


Fig. 2

VERWIJDEREN VAN LATERALE ROOSTERELEMENTEN

Verwijder alle accessoires uit de oven alvorens de automatische ovenreiniging uit te voeren (zie paragraaf 11).

Raadpleeg de afbeeldingen (Fig. 1, 2, 3) om de steunen aan de zijkanten en de bevestigingsmoeren ervan (indien aanwezig) te verwijderen.

OPMERKING: Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan leiden tot blijvende schade aan de accessoires.

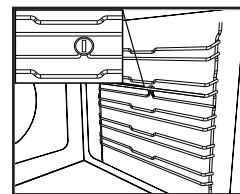


Fig. 1

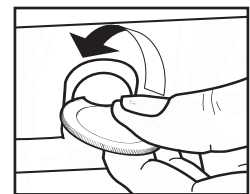


Fig. 2

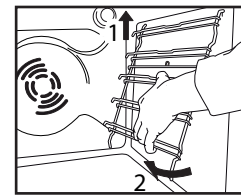


Fig. 3

MONTEREN VAN DE ROOSTERGELEIDERS (INDIEN BIJGELEVERD)

Roostergeleiders die gedeeltelijk of volledig worden uitgetrokken vergemakkelijken het plaatsen van roosters, bakken en platen.

1. Verwijder de laterale steunroosters (Fig. 1) (bij volledig uittrekbare roostergeleiders dient eerst de bevestigingsschroef te worden verwijderd).
2. Verwijder de plastic bescherming van de roostergeleiders (Fig. 2).
3. Plaats het bovenste gedeelte van de roostergeleiders op de steunroosters. Controleer of de telescopische looprails gemakkelijk tot de voorzijde van de oven kunnen worden verplaatst. Druk vervolgens het onderste gedeelte van de roostergeleiders stevig tegen het steunrooster totdat ze vastklikken (Fig. 3).
4. Plaats de laterale steunroosters terug in de oven (Fig. 4).
5. Plaats de accessoires op de roostergeleider (Fig. 5, 6).

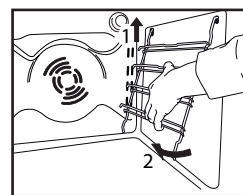


Fig. 1

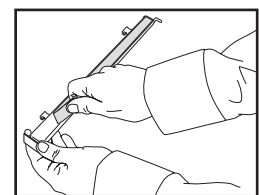


Fig. 2

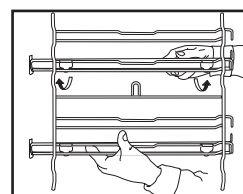


Fig. 3

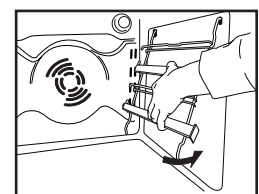


Fig. 4

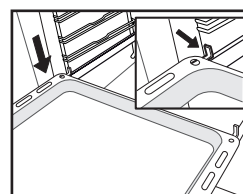


Fig. 5

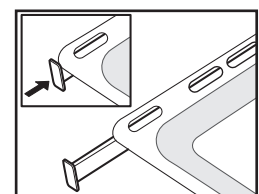
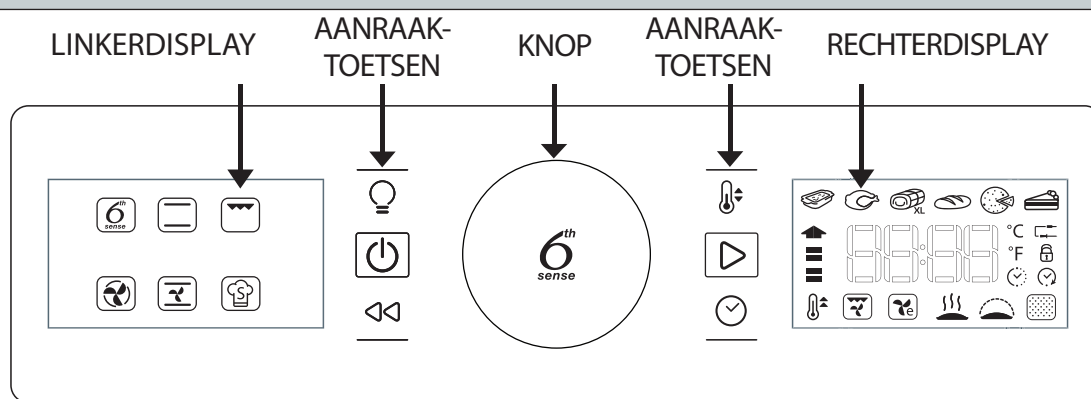
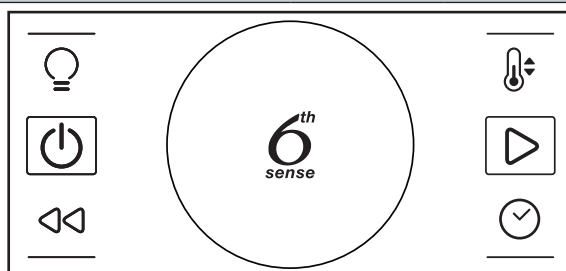


Fig. 6

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



KNOPPEN EN TOETSEN



DRAAIKNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen.



6TH SENSE TOETS

Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.



VERLICHTING

om de lamp in/uit te schakelen.



TEMP

om de temperatuur in te stellen.



AAN/UIT

om de oven in/uit te schakelen.



START

om de bereidingsfuncties te starten.



TERUG

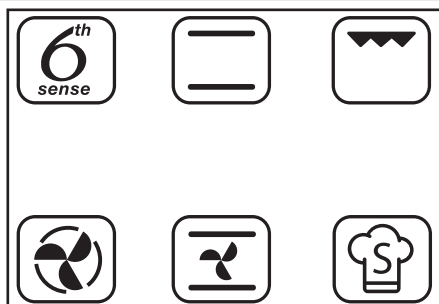
om terug te keren naar het vorige scherm.



TIJD

om de klok en de bereidingsduur in te stellen of om de duur van het bereidingsprogramma te verlengen.

LINKERDISPLAY

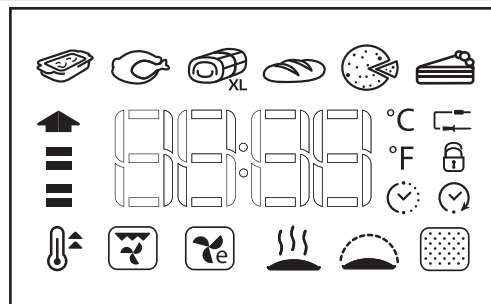


Dit display geeft de belangrijkste bereidingsfuncties weer.

De selecteerbare functie is opgelicht.

De symbolen geven de functie aan. Zie voor een volledige beschrijving de tabel op pagina 121.

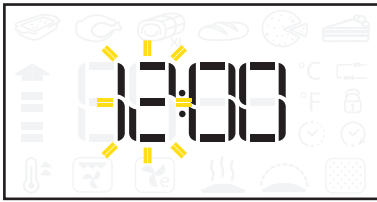
RECHTERDISPLAY



Dit display geeft de klok, de groepen voor de bereidingsfuncties van 6th Sense  en voor de speciale bereidingsfuncties , de bijzonderheden van alle functies weer, en helpt u bij het instellen van alle bereidingsparameters. **OPMERKING:** de weergegeven afbeelding kan variëren op basis van het aangekochte model. Als het laatste rechter pictogram van de cluster Speciale functies niet brandt, is er geen Automatische reinigingsfunctie.

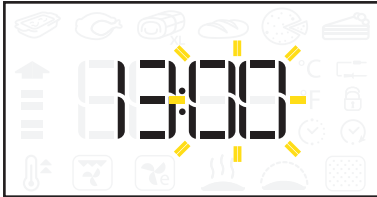
1.1 INSTELLEN VAN DE KLOK

Wanneer de oven de eerste maal AANgezet wordt, moet de klok worden ingesteld.



Draai rond om de uren in te stellen.

Druk op om te bevestigen.



Draai rond om de minuten in te stellen.

Druk op om te bevestigen.

OPMERKING: om het uur later te veranderen wanneer de oven UIT staat, houdt u tenminste 1 seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande handelingen. Na een elektriciteitsstoring dient de klok opnieuw te worden ingesteld.

1.2 INSTELLINGEN

Indien nodig kunnen de voorgeprogrammeerde eenheid van temperatuur en stroominstellingen (C° en 16A) worden gewijzigd.

Houd tenminste 5 seconden lang ingedrukt wanneer de oven UIT staat (zie paragraaf 1.3).



Draai rond om °C of °F te selecteren.

Druk op om de waarde te bevestigen.



Draai rond om de stroom te selecteren (16A of 13A).

Druk op om de waarde te bevestigen.

OPMERKING: na de bevestiging van de instellingen kan het nodig zijn om de klok opnieuw in te stellen.

1.3 AAN/UIT

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt alleen de 24-uursklok weergegeven.



Druk op om de oven IN te schakelen (houd ½ sec ingedrukt).

Wanneer de oven AAN staat, zijn beide displays geactiveerd.

De knop en alle toetsen zijn volledig functioneel.



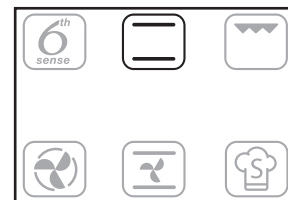
OPMERKING: druk op om een geactiveerd bereidingsprogramma te beëindigen, door het apparaat UIT te zetten.

2 SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om bereidingsprogramma's en andere functies te kiezen. Zie voor beschrijvingen de tabel op pagina 121 en pagina 122.

Druk op om de oven IN te schakelen.

Draai rond om de hoofdfunctie te selecteren: de selecteerbare functie is opgelicht.



Druk op om de selectie te bevestigen.

OPMERKING: selecteer de 6th Sense of de Speciale functies om de bijbehorende groep op het rechterdisplay te kunnen gebruiken (zie de betreffende paragraaf (7, 8) op pagina 117).

Ga te werk zoals aangegeven in de paragraaf "snel aan de slag" (paragraaf 3) om de bereidingsfunctie onmiddellijk te starten of gebruik de wizard voor modusinstelling zoals aangegeven in de paragrafen 4, 5 en 6.

3 SNEL AAN DE SLAG

Om de wizard voor modusinstelling over te slaan en snel een bereidingsprogramma te starten.

Druk op  om snel elke functie te starten.

De oven voert een bereidingsprogramma zonder tijdstelling uit (zie paragraaf 5.1) aan de voorgeprogrammeerde temperatuur en het display telt de minuten op en geeft de verstreken tijd aan.

Druk op  om onmiddellijk het bereidingsprogramma te starten met de laatst ingestelde waarden.

4 INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Om de temperatuur voor alle voorziene bereidingsprogramma's af te stellen, behalve Grill , Turbo Grill , Warmhouden  en Laten rijzen .

Druk op  om de gewenste functie te bevestigen.

Het °C/°F icoontje knippert.



Draai  rond om de gewenste temperatuur in te stellen.



Druk op  om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op  om Snel aan de slag te gaan.

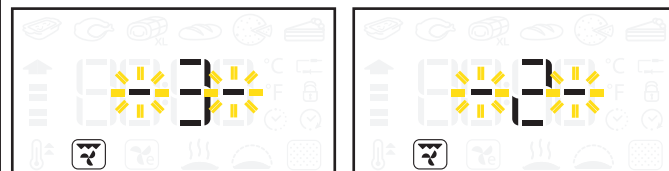
OPMERKING: draai  rond om de temperatuur in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

4.1 INSTELLEN VAN HET GRILLNIVEAU

Om het vermogensniveau van de bereidingsfuncties Grill  en Turbo Grill  in te stellen.

Er zijn 3 vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: -1- (laag), -2- (midden), -3- (hoog).

Het rechterdisplay geeft de voorgeprogrammeerde waarde weer tussen twee knipperende "- -".



Draai  rond om het gewenste niveau in te stellen.

Druk op  om te bevestigen en stel de duur in (zie paragraaf 5) of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: draai  rond om het grillniveau in te stellen tijdens een bereidingsprogramma.

4.2 VOORVERWARMINGSFASE

Voor bepaalde functies (Statisch , Hete lucht , Turbo hete lucht , Snel voorverwarmen ) is er een voorverwarmingsfase die automatisch start zodat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt.



Een pijl naast de doeltemperatuur, waarvan de leds na elkaar blijven knipperen, geeft de voorverwarmingsfase aan.

Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.



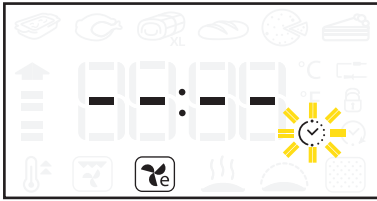
Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma.

OPMERKING: het voedsel in de oven zetten voor het einde van de voorverwarmingsfase kan de bereiding negatief beïnvloeden.

5 INSTELLEN VAN DE DUUR

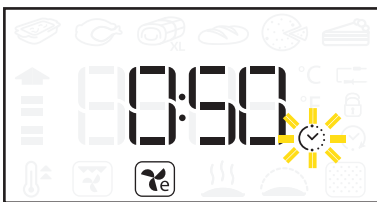
Om de duur van een functie in te stellen na de instelling van de temperatuur.

 Het icoontje knippert.



Druk op  of  om een bereidingsprogramma zonder tijdstelling (5.1) in te stellen.

Draai  rond om de duur in te stellen.

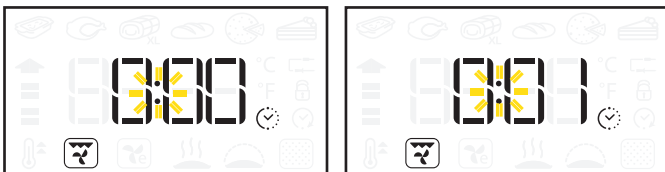


Druk op  om de bereidingstijd met tijdstelling (5.2) te bevestigen en ga naar om de tijd van beëindiging in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: druk op  om de duur tijdens een bereidingsprogramma in te stellen.

5.1 BEREIDINGSPROGRAMMA ZONDER TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma zonder tijdstelling geeft het rechterdisplay de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.



Druk op  om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u wenst en de oven UIT te schakelen.

OPMERKING: druk op  van programma zonder tijdstelling naar programma met tijdstelling over te schakelen en het tijdstip voor beëindiging in te stellen.

5.2 BEREIDINGSPROGRAMMA MET TIJDINSTELLING

Tijdens een bereidingsprogramma met tijdstelling geeft het rechterdisplay de verstreken tijd in minuten weer en ":" knippert.



Druk op  om het bereidingsprogramma uit te zetten wanneer u het gewenst acht.

Zodra de bereidingstijd verstreken is, geeft het rechterdisplay de tekst "End" weer en een zoemer gaat af.



OPMERKING: de duur bevat de tijd van de voorverwarmingsfase niet.

6 INSTELLEN VAN HET TIJDSTIP EINDE BEREIDING MET UITGESTELDE START

Om het gewenste tijdstip voor het beëindigen van een functie in te stellen.

Het rechterdisplay geeft het tijdstip van het beëindigen van het bereidingsprogramma weer en het  icoontje knippert.



Draai  rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op  om het tijdstip voor beëindiging te bevestigen.



OPMERKING: de tijd weergegeven op het display bevat ook de ingestelde duur. Tijdens het uitstel kunt u altijd het volgende doen:

Draai  rond om het tijdstip voor beëindigen later in te stellen.

Druk op  om het temperatuurniveau af te stellen.

Druk op  de duur af te stellen.

Als de functie een voorverwarmingsfase heeft, wordt die fase overgeslagen als uitstel is ingesteld.

7 6TH SENSE FUNCTIES

Om te kiezen uit 6 verschillende specifieke bereidingsprogramma's met vooraf ingestelde waarden. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de specifieke tabel op pagina 121.

Draai  rond om de 6th Sense functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste 6th Sense functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen en stel de waarden van duur/tijdstip van beëindigen in of druk op  om snel aan de slag te gaan.

OPMERKING: het is voor de 6th Sense functies niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie de tabel op pagina 123 voor de aanbevolen temperatuur en duur van de bereidingen.

HERSTEL VAN 6TH SENSE TEMPERATUUR

Als tijdens een 6th Sense bereidingsprogramma de oventemperatuur daalt omdat de deur werd geopend, stelt de 6th Sense functie voor temperatuurherstel automatisch de originele temperatuur terug in.

Tijdens het herstel van de 6th Sense temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de doeltemperatuur is bereikt.

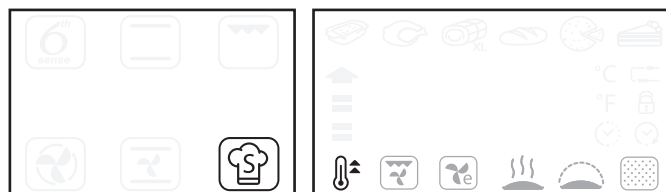


OPMERKING: tijdens een programma met tijdstelling wordt om de bereiding te garanderen de bereidingsduur verlengd met de tijd dat de deur is blijven openstaan.

8 SPECIALE FUNCTIES

Om te kiezen uit verschillende specifieke bereidingsprogramma's. Zie voor het volledige overzicht en de beschrijving van de functies de tabel op pagina 122.

Draai  rond om de speciale functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste speciale functie te selecteren.



Druk op  om te bevestigen en de waarden in te stellen of druk op  om snel aan de slag te gaan.

8.1 SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Zie de volledige beschrijving op pagina 122.

Open de speciale functies .

Draai  rond om  te selecteren.

Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste temperatuur te selecteren.

Druk op  om de snelle voorverwarming in te schakelen of druk op  om de duur van het volgende bereidingsprogramma in te stellen.



Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: de oven start automatisch een bereidingsprogramma en behoudt de bereikte temperatuur.

Zet geen voedsel in de oven vóór het einde van het snelvoorverwarmingsprogramma.

9 AUTOMATISCHE REINIGING VAN DE OVEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

De automatische reinigingsfunctie, indien aanwezig, kan variëren afhankelijk van het model dat u heeft gekocht.

PYRO-REINIGINGSCYCLUS (INDIEN AANWEZIG)

Zie voor de beschrijving van deze functie ook de functietabel op pagina 122 en het hoofdstuk "Reiniging" op pagina 128.

Open de speciale functies .

Draai  rond om  te selecteren.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de gewenste voorgeprogrammeerde duur in te stellen.



Druk op  om de pyro-reinigingscyclus in te schakelen of druk op  om het tijdstip voor beëindiging in te stellen (paragraaf 6).

Draai  rond om het gewenste tijdstip voor beëindiging in te stellen.

Druk op  om de automatische ovenreiniging te starten.

OPMERKING: Tijdens het pyro-reinigingsprogramma wordt de ovendeur automatisch vergrendeld.



Wanneer het icoontje  verdwijnt, is de oven opnieuw helemaal gebruiksklaar.



WAARSCHUWING

- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd dieren uit de buurt tijdens en na de pyrolysecyclus.

SMARTCLEAN™ REINIGINGSCYCLUS (INDIEN AANWEZIG)

Zie voor de beschrijving van deze functie ook de functietabel op pagina 122.

Giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte wanneer de oven koud is en sluit de ovendeur.

Open de speciale functies .

Draai  rond om  te selecteren.

Druk op  om te bevestigen.



Druk op  om de SMARTCLEAN™ cyclus onmiddellijk te starten of druk op  om het tijdstip voor beëindiging/uitgestelde start in te stellen (zie paragraaf 6).

Verwijder na de cyclus al het resterende water in de oven en begin schoon te maken met een spons die met heet water vochtig is gemaakt (de reiniging is mogelijk niet effectief indien dit niet binnen 15 minuten gebeurt).

Herhaal de SMARTCLEAN™ cyclus bij zeer hardnekkig vuil en voeg een paar druppeltjes neutraal reinigingsmiddel toe bij het verwijderen van het vuil.

OPMERKING: Te weinig of te veel water kan invloed hebben op de juiste werking van de cyclus.

De duur van de reinigingscyclus kan niet ingesteld worden.

GAARTHERMOMETER (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

De bijgeleverde gaarthermometer dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding.

De gaarthermometer kan alleen in bepaalde bereidingsfuncties worden gebruikt (Statisch , Hete lucht , Turbo hete lucht , Turbo Grill , 6th Sense Vlees  en 6th Sense Maxicooking ).

De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken (Fig. 1).

Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt (Fig. 2).

Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte.

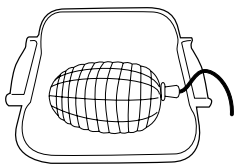


Fig. 1

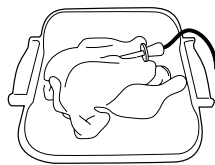


Fig. 2

BELANGRIJK: let op de ovenwanden en het voedsel terwijl u de gaarthermometer inbrengt: deze kunnen heet zijn.

Wanneer de gaarthermometer op de ovenruimte aangesloten wordt, gaat een zoemer af en het display geeft het icoontje  en de doeltemperatuur weer.



Als de gaarthermometer wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.

Druk op  om de instellingen te starten.

Draai  rond om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen.



Druk op  om te bevestigen.

Draai  rond om de ovenruimtetemperatuur in te stellen.

Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.

Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermometer weer.

Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft "End" weer.



Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf "End" kunt u door aan  te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermometer bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt.

Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma opnieuw te starten.

OPMERKING: tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermometer kunt u aan  draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermometer te veranderen.

Druk op  om de temperatuur van de ovenruimte af te stellen.

Zie de tabel op pagina 123 voor de ideale temperatuur voor elk type vlees.

De gaarthermometer kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfunctie opnieuw in te stellen.

Als de gaarthermometer niet compatibel is met een functie, schakelt de oven het bereidingsprogramma uit en een alarmzoemer gaat af. Koppel in dat geval de gaarthermometer los of druk op  om een andere functie in te stellen.

De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermometer worden gebruikt.

10 TOETSENBLOKKERING

Tijdens een bereidingsprogramma met gaarthermometer (indien aanwezig) is het altijd ingeschakeld.

A digital clock display showing the time 04:04. The display is surrounded by various icons representing different weather conditions and time-related functions, such as a sun, moon, clouds, rain, and a calendar. The background is dark, and the icons are light-colored.



 De oven kan om veiligheidsredenen altijd **UIT** geschakeld worden tijdens een bereidingsprogramma door op de AAN/UIT knop te drukken.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN			
Traditionele functie		STATISCH	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3 ^x . Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de 1 ^e of 2 ^e steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.
		GRILLEN	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de 4 ^e of 5 ^e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de 3 ^e /4 ^e steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
		HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de 3 ^e steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de 1 ^e en 4 ^e steunhoogte voor bereidingen op twee platen en de 1 ^e , 3 ^e en 5 ^e steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Verwarm de oven eerst voor.
		TURBO HETE LUCHT	Voor bereiden van vlees, gevulde taarten (kaastaarten, strudel of vruchtentaarten) en gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de 2 ^e steunhoogte. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
6 th Sense functies		 6th Sense VUURVASTE SCHOTEL	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elk pastagerecht (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 6th Sense VLEES	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 6th Sense MAXI COOKING	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen. Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.
		 6th Sense BROOD	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 6th Sense PIZZA	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 6th Sense GEBAK	De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

TABEL MET FUNCTIEBESCHRIJVINGEN

Speciale functies		 SNEL VOORVERWARMEN	Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
		 TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Met deze functie kunt u het draaispit gebruiken, als u dit hebt.
		 ECO HETE LUCHT	Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. In deze ECO-functie blijft het lampje uit tijdens de bereiding en kan tijdelijk opnieuw worden ingeschakeld door de bevestigingstoets in te drukken. Om de efficiëntie van het vermogen te maximaliseren, is het raadzaam om tijdens de bereiding niet de deur te openen. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
		 WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte.
		 LATEN RIJZEN	Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen te behouden schakelt u de functie niet in als de oven nog heet is na een bereidingsprogramma.
		 AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN (indien aanwezig)	Om het vuil dat ontstaan is tijdens de bereiding te verwijderen met behulp van een cyclus op hele hoge temperatuur (ongeveer 500°C). U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Wij adviseren u de gereduceerde cyclus te gebruiken als u deze functie regelmatig gebruikt en de complete cyclus alleen in het geval dat de oven erg vuil is.
		 SMARTCLEAN™ OVENREINIGINGSCY- CLUS (indien aanwezig)	Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lagetemperatuurcyclus. De gecombineerde actie van de laklaag en de waterdamp die vrijkomt tijdens de cyclus vergemakkelijkt de verwijdering van vuil. Giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.

BEREIDINGSTABEL						
Recept	Functie	Voorver- warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires en opmerkingen
Cakes		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Steunhoogte 4: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	3	160 - 200	30 - 85	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Steunhoogte 4: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		-	3	170 - 180	15 - 45	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Steunhoogte 4: Rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat
Soesjes		-	3	180 - 200	30 - 40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Meringues		Ja	3	90	110 - 150	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	90	130 - 150	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Pizza (pizza met dikke bodem, pizza met dunne bodem, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Steunhoogte 4: Bakplaat of ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Brood (sandwich) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Opvangbak/bakplaat
Brood (broodjes)		-	2	180 - 220	30 - 50	Opvangbak/bakplaat
Brood		Ja	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
		Ja	3	250	10 - 15	Opvangbak/bakplaat of rooster
Diepvriespiz- za's		Ja	1 - 4	250	10 - 20	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat
		Ja	2	180 - 190	45 - 60	Taartvorm op rooster
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Steunhoogte 4: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster

BEREIDINGSTABEL

Vol-au-vents/ hartige bla- derdeegge- bakjes		Ja	3	190 - 200	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
Lasagne / ovenshotels / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	3	190 - 200	40 - 65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lasagne/ Hartige taartjes		-	3	190 - 200	40 - 65	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Pasta uit de oven/ Cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsvlees/ Kalfsvlees/ Rundvlees/ Varkensvlees 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lamsbout/ Schenkel		-	3	2 (gemiddeld)	60 - 90	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Kip/Konijn/ Eend 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Opvangbak of bakplaat op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Kalkoen/Gans 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Varkensbraad- stuk met zwaard 2 kg		-	2	170	110 - 150	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	180 - 200	40 - 60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groen- ten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	180 - 200	50 - 60	Ovenschaal op rooster
Toast		-	5	3 (hoog)	3 - 6	Rooster
Visfilet/moten vis		-	4	2 (midden)	20 - 30	Steunhoogte 4: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: Opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	5	2-3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30	Steunhoogte 5: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: Opvangbak met water
Gegrilde kip 11,3 kg		-	2	2 (midden)	55 - 70	Steunhoogte 2: Rooster (draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: Opvangbak met water

BEREIDINGSTABEL						
Gegrilde kip 11,3 kg		-	2	3 (hoog)	60 - 80	Steunhoogte 2: Draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: Opvangbak met water
Gebakken aardappelen		-	3	2 (midden)	35 - 55	Opvangbak/bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	3 (hoog)	10 - 25	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Lasagne & Vlees		Ja	1 - 4	200	50 - 100*	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1 - 4	200	45 - 100*	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	1 - 4	180	30 - 50*	Steunhoogte 4: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
Complete maaltijd: Taart (steunhoogte 5) Lasagne (steunhoogte 3) Vlees (steunhoogte 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Steunhoogte 5: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 3: Ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde braadstukken		-	3	200	80 - 120*	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50 - 100*	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	3	200	50 - 100*	Opvangbak of ovenschaal op rooster

* De vermelde bereidingstijd is slechts een indicatie. Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

Recepten met gaarthermometer*	
Vleesstukken	Uiteindelijke binnentemperatuur van vlees (°C)
Rosbief rood	48
Rosbief medium	60
Rosbief doorbakken	68
Gebraden kalkoen	75
Gebraden kip	83
Varkensbraadstuk (Pork Roast)	75
Gebraden kalfsvlees	68

* Alleen bij bepaalde modellen

GETESTE RECEPTEN (IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	Functie	Voorver- warmen	Steunhoogte (van onder)	Temp. (°C)	Tijd (min)	Accessoires* en opmerkingen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Koekjes van kruimeldeeg (Shortbread)		-	3	150	35 - 50	Opvangbak/bakplaat
		Ja	3	150	25 - 40	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Steunhoogte 4: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/ bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleine taartjes (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Opvangbak/bakplaat
		Ja	3	160	20 - 30	Opvangbak/bakplaat
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Steunhoogte 4: Bakplaat Steunhoogte 1: Opvangbak/bakplaat
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Cake zonder vet		-	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	2	160	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Steunhoogte 4: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Appeltaart		-	2	185	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	2	175	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: Taartvorm op rooster Steunhoogte 1: Taartvorm op rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast		-	4	3 (hoog)	3 - 6	Rooster
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgers (Burgers)		-	4	3 (hoog)	18 - 30	Steunhoogte 5: Rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: Opvangbak met water

* Als er geen accessoires zijn bijgeleverd, kunnen ze aangeschaft worden bij de klantendienst.

** De functie 6th Sense GEBAK  gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de roostergeleiders. Doe de tests zonder deze.

Voorverwarmen van de lege oven (in overeenstemming met IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): test de functies STATISCH  , HETE LUCHT  , SNELLE VOORVERWARMING .

Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm EN 60350-1:2013-07): gebruik de betreffende tabel om de test uit te voeren.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

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

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

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

Gebak

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

Vlees

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur.

Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweedede van de bereidingsduur.

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

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt.

Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

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

Rijsfunctie

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

REINIGING



- Gebruik geen stoomreinigers.
- Maak de oven alleen schoon als hij afgekoeld is.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

Buitenkant van de oven

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtige microvezeldoek.

Binnenkant van de oven

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

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

Gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrappers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

Accessoires

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

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

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

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

Reinigingsprogramma - Pyrolysefunctie



- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd dieren uit de buurt tijdens en na de pyrolysecyclus.

Deze functie brandt spatten die in de oven ontstaan zijn tijdens de bereiding, af op een temperatuur van ongeveer 500°C. Bij deze hoge temperatuur veranderen de voedselresten in as, dat gemakkelijk kan worden afgenomen met een vochtige doek als de oven afgekoeld is. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren of rook zijn tijdens het voorverwarmen of het bereiden.

- Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingsfunctie (pyrolyse).
- Verwijder alle accessoires voordat u de pyrolysefunctie start (ook de zijdelingse roosters).
- Voor een optimale reiniging van de oven deur dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de pyrolysefunctie wordt gebruikt.

Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolysefuncties:

1. Energiebesparende cyclus (PYRO EXPRESS/ECO): die circa 25% minder energie verbruikt dan de standaardcyclus. Selecteer deze functies regelmatig (na 2 of 3 keer bereiden van vlees).
2. Standaardcyclus (PYRO): geschikt voor de reiniging van een zeer vuile oven.

OPMERKING: tijdens de pyrolysecyclus blijft de deur vergrendeld; deze blijft vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

ONDERHOUD

WAAR- SCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

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

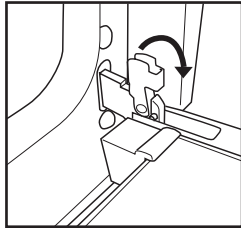


Fig. 1

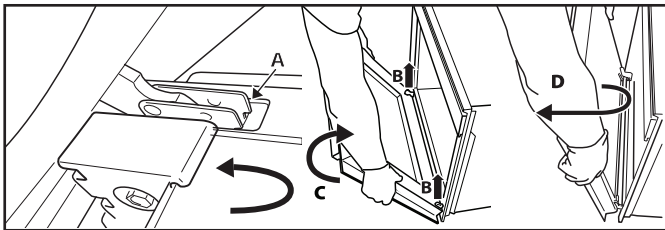


Fig. 2

De deur weer terugplaatsen:

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

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

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

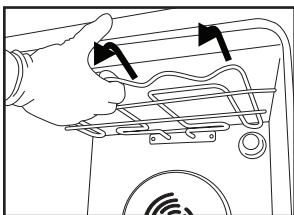


Fig. 3

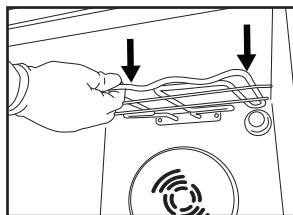


Fig. 4

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Om het lampje aan de achterkant vervangen:

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

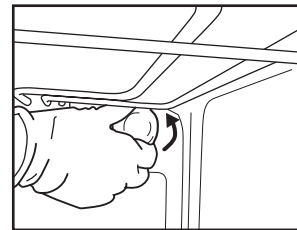


Fig. 5

OPMERKING:

- Gebruik *alleen* gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor elektrische apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Whirlpool Consumenten Service.

BELANGRIJK:

- Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.
- Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet

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

De elektronische programmeerfunctie werkt niet

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service.

Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

De deur is geblokkeerd

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

Belangrijk: tijdens de zelfreinigende pyrolysecyclus (indien aanwezig) blijft de deur geblokkeerd.

Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

WHIRLPOOL CONSUMENTEN SERVICE

Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumenten Service

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;

- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: *Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).*

SERVICE 0000 000 00000



AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

SPRACHEN
NO SEITE 1
FI SEITE 27
DA SEITE 53
SV SEITE 79
NL SEITE 105
DE SEITE 131

INHALT	
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	132
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	135
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ.....	135
INSTALLATION.....	136
VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS	136
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	136
ALLGEMEINE HINWEISE	136
DAS GERÄT	137
ZUBEHÖRTEILE.....	137
EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN	138
ENTFERNEN DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER.....	138
MONTAGE DER AUSZÜGE.....	138
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	139
DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN.....	139
LINKES DISPLAY	139
RECHTES DISPLAY	139
EINSTELLEN DER UHR	140
EINSTELLUNGEN	140
EIN/AUS	140
FUNKTIONSAUSWAHL.....	140
QUICK START	141
TEMPERATUREINSTELLUNG.....	141
EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE.....	141
VORHEIZPHASE	141
EINSTELLUNG DER DAUER	142
GARZYKLUS OHNE TIMER.....	142
GARZYKLUS MIT TIMER	142
EINSTELLUNG DES GARZEITENDES BEI STARTVORWAHL.....	142
6 TH SENSE-FUNKTIONEN	143
SONDERFUNKTIONEN	143
SCHNELLES VORHEIZEN	143
AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS	144
PYROLYSEZYKLUS	144
SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS	144
KERNTemperaturFÜHLER	145
BACKOFENBELEUCHTUNG	146
TASTENSPERRE	146
FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE	147
GARTABELLE.....	149
ERPROBTE REZEPTE.....	152
HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN	153
REINIGUNG	154
PFLEGE	155
AUSBAU DER TÜR.....	155
ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS	155
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE	155
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE	156
KUNDENSERVICE	156
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	156

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung ist auch auf folgender Internetseite verfügbar: www.whirlpool.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

**GEFAHR**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.

**WARNUNG**

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung in greifbarer Nähe sorgfältig auf.
- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Keine Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, die durch eine Fernbedienung oder einen Timer betrieben werden können.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen oder Tiere oder Sachschäden ab, wenn die diese Hinweise und Warnung nicht beachtet worden sind.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.

- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Seien Sie stets vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z. B. Rum, Cognac, Wein).
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten (nur für Backofen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Garbehälter abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Garbehälter mitgeliefert wird).

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG **

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie () Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ**Entsorgung von Verpackungsmaterialien**

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol () . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

INSTALLATION

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt.

Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.

Lesen Sie alle Sicherheitsempfehlungen auf den Seiten 132, 133, 134, bevor Sie das Gerät installieren.

Befolgen Sie zum Aufbau des Geräts die Einbauanleitung auf den Seiten I, II, III und IV.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig, bevor Sie den Backofen einsetzen.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich in der vorderen Ecke des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Der Backofen ist für den Betrieb mit einer Leistungsaufnahme von über 2,5 kW programmiert (Anzeige von „16 A“ in den Einstellungen wie auf Seite 140 gezeigt). Dies ist mit einer Stromversorgung für Privathaushalte von über 3 kW kompatibel.

In Haushalten mit einer niedrigeren Energieversorgung muss die Einstellung herabgesetzt werden („13 A“ in den Einstellungen).

ALLGEMEINE HINWEISE

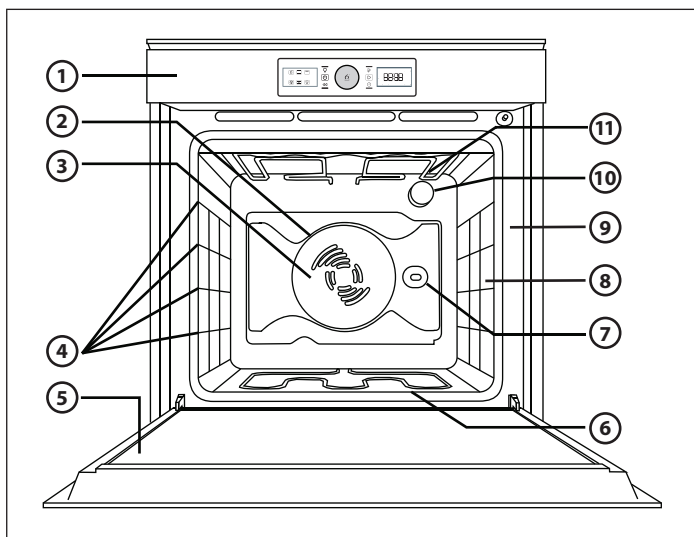
Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehöerteilen.
- Nehmen Sie die Zubehöerteile aus dem Backofen, heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile des Backofens berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

DAS GERÄT

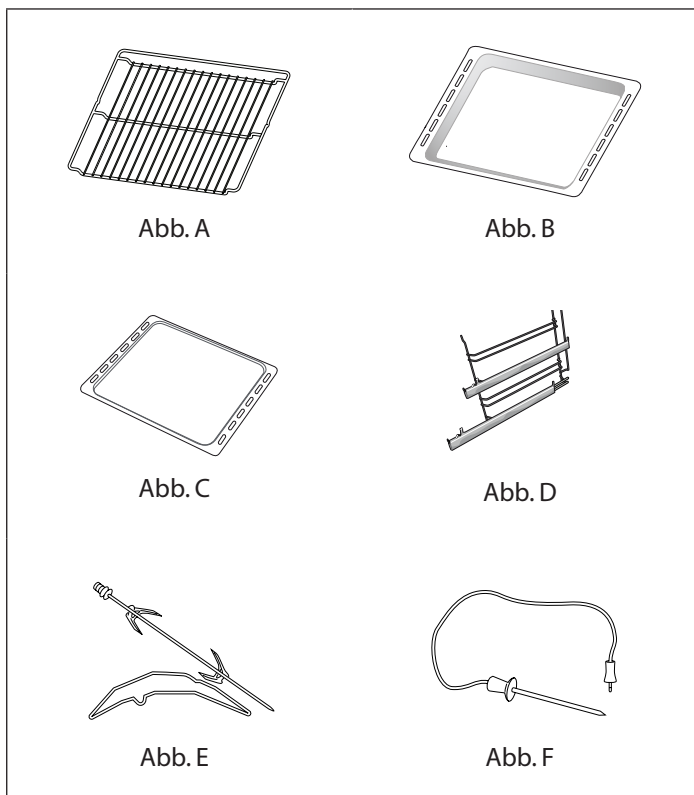


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement (*nicht sichtbar*)
4. Einhängegitter (*die Anzahl der Einschübe ist vorne im Backofeninnenraum angegeben*)
5. Tür
6. Unteres Heizelement (*nicht sichtbar*)
7. Drehspieß (*falls vorgesehen*)
8. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (*falls vorgesehen*)
9. Typenschild (*darf nicht entfernt werden*)
10. Beleuchtung
11. Oberes Heizelement/Grill

HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

ZUBEHÖRTEILE



- A. Rost:**
- Zum Grillen
 - Zum Abstellen von Pfannen, Kuchen usw.
- B. Fettpfanne:**
- Zum Auffangen von herabtropfendem Fett
 - Zum Garen von Fleisch, Fisch usw.
- C. Backblech:**
- Für Brot und Gebäck
 - Fleisch, Fisch usw.
- D. Auszüge (nur bei bestimmten Modellen):**
- Für eine einfachere Handhabung von Rosten und Backblechen.
- E. Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen):**
- Zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel.
- F. Kerntemperaturfühler (nur bei bestimmten Modellen):**
- Zum Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln.

Die Anzahl des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben waagrecht ein (Abb. 1).
2. Das andere Zubehör, wie Fettpfanne oder Backblech, wird auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost (Abb. 2).

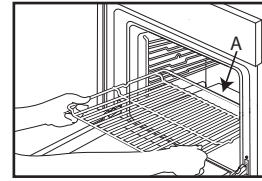


Abb. 1

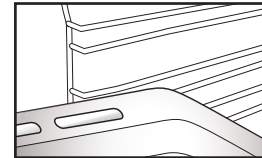


Abb. 2

ENTFERNEN DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER

Vor der Verwendung des automatischen Reinigungszyklus (siehe Abschnitt 11), alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernen.

Für die Entfernung der seitlichen Einhängegitter und (falls vorgesehen) der Muttern im Backofen, die diese halten, siehe Abbildungen (Abb. 1, 2, 3).

HINWEIS: Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu einer dauerhaften Beschädigung der Zubehörteile.

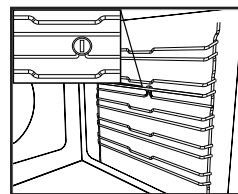


Abb. 1

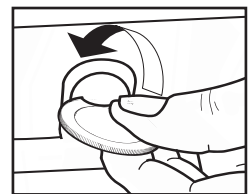


Abb. 2

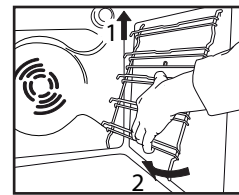


Abb. 3

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab (Abb. 1) (Bei Vollauszugsschienen muss zuerst die Befestigungsschraube entfernt werden).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können. Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofinnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

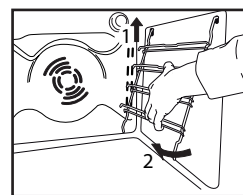


Abb. 1

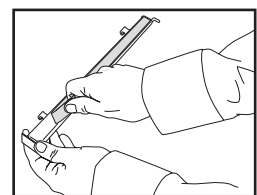


Abb. 2

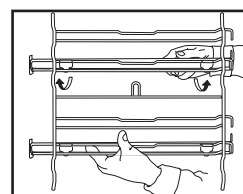


Abb. 3

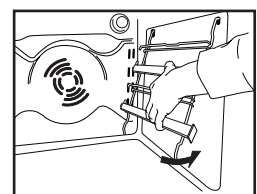


Abb. 4

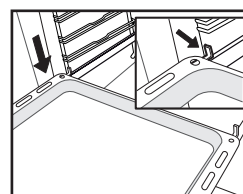


Abb. 5

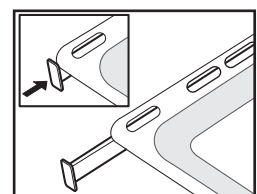
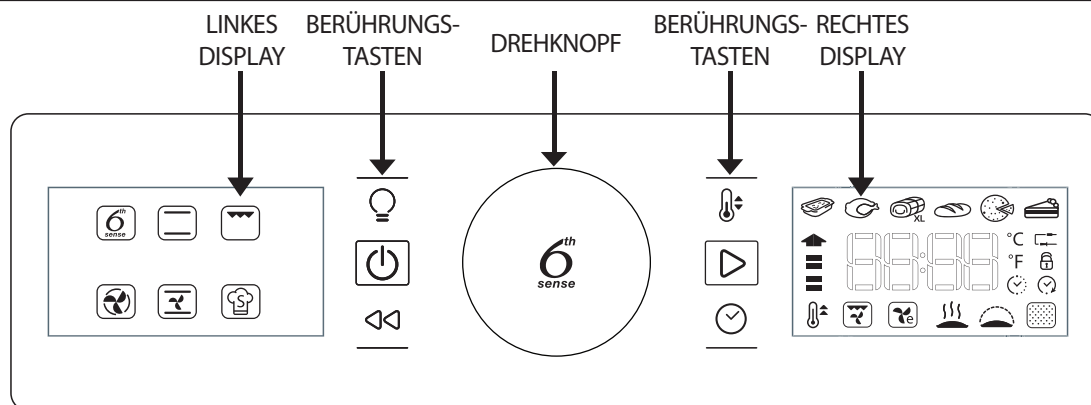
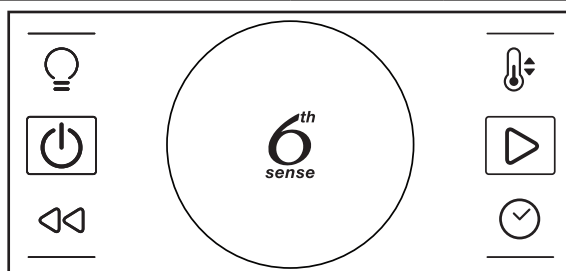


Abb. 6

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



DREHKNOFF UND BERÜHRUNGSTASTEN



DREHKNOFF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



6TH SENSE-DRUCKKNOPF

Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



BELEUCHTUNG

zum Ein- und Ausschalten der Lampe.



TEMP

für die Temperatureinstellung.



EIN/AUS

zum Ein- und Ausschalten des Backofens.



START

zum Starten der Garfunktionen.



ZURÜCK

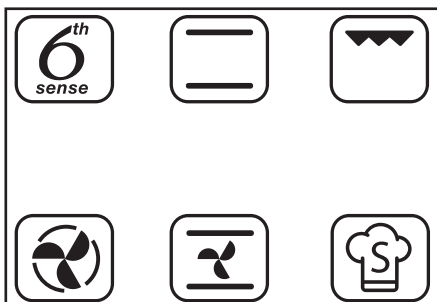
für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.



ZEIT

für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

LINKES DISPLAY

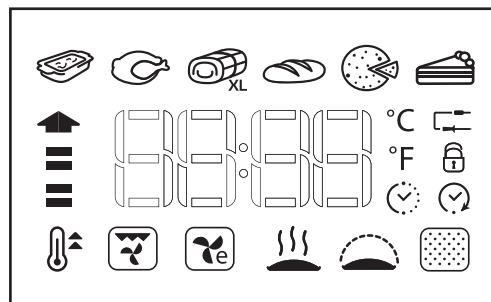


Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an.

Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet.

Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 147 einsehen.

RECHTES DISPLAY



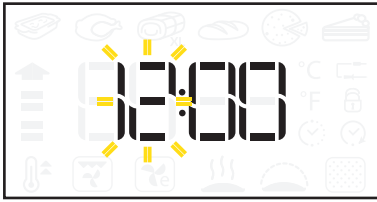
Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense und Sonderfunktionen sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

HINWEIS: Die gezeigte Abbildung kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

Wenn das letzte rechte Symbol auf der Spezialfunktionenanzeige nicht aufleuchtet, ist keine automatische Reinigungsfunktion vorgesehen.

1.1 EINSTELLEN DER UHR

Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhr eingestellt werden.



Drehen Sie zum Einstellen der Stunden.

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie zum Einstellen der Minuten.

Zur Bestätigung drücken Sie .

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit später mit ausgeschaltetem Backofen ändern wollen, halten Sie mindestens 1 Sekunden lang gedrückt und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

1.2 EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Maßeinheit der Temperatur und die Stromeinstellungen geändert werden (Standardeinstellungen sind °C und 16A).

Halten Sie mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, wenn der Backofen ausgeschaltet ist (siehe Abschnitt 1.3).



Drehen Sie zum Auswählen von °C oder °F.

Zur Bestätigung des Werts drücken Sie .



Drehen Sie zum Auswählen der Stromstärke (16A oder 13A).

Zur Bestätigung des Werts drücken Sie .

HINWEIS: Nachdem die Einstellungen bestätigt wurden, muss möglicherweise die Uhr neu eingestellt werden.

1.3. EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Backofens (½ Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.

Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



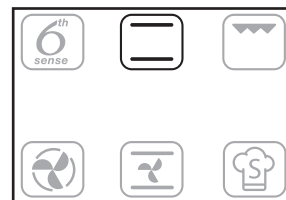
HINWEIS: Wenn Sie drücken, wird der aktive Garzyklus beendet, das Gerät wird ausgeschaltet.

2 FUNKTIONSAUSWAHL

Zum Auswählen der Garzyklen und weiteren Funktionen. Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 147 und Seite 148 einsehen.

Drücken Sie zum Einschalten des Backofens.

Drehen Sie zum Auswählen der Hauptfunktion: Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie .

HINWEIS: Wählen Sie die 6th Sense- oder Sonderfunktionen für den Zugriff auf die zugehörigen Symbole auf dem rechten Display (siehe jeweiliger Abschnitt (7, 8) auf Seite 143).

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart) (Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird.

3 QUICK START (SCHNELLSTART)

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.

Drücken Sie  zum schnellen Starten einer beliebigen Funktion.

Der Backofen führt einen Garzyklus ohne Timer (siehe Abschnitt 5.1) mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

Drücken Sie  zum sofortigen Starten des Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.

4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbogrill , Warmhalten  und Gärfunktion .

Zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken Sie .

°C/°F-Symbol blinkt.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Temperatur.



Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

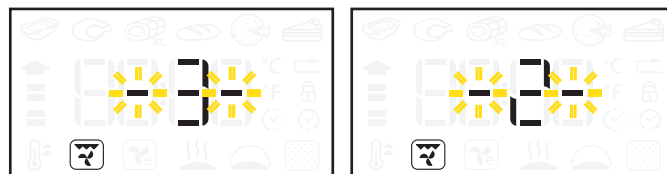
HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Temperatur während eines Garzyklus.

4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbogrill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen: -1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).

Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Stufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Grillstufe während eines Garzyklus.

4.2 VORHEIZPHASE

Einige Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.



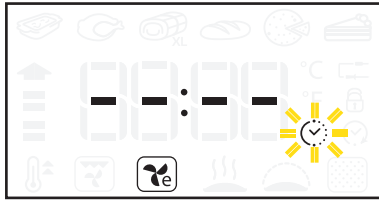
Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.

HINWEIS: Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

5 EINSTELLUNG DER DAUER

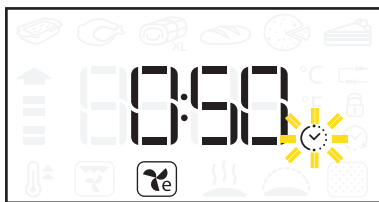
Zum Einstellen der Dauer einer Funktion, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.

☑ Symbol blinkt.



Drücken Sie oder zum Starten eines Garzyklus *ohne Timer* (5.1).

Drehen Sie zum Einstellen der Dauer.

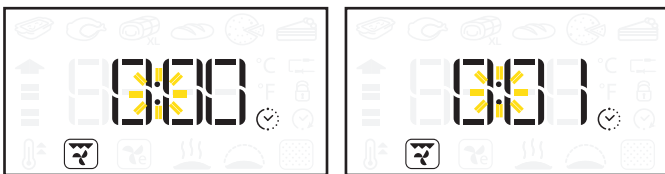


Drücken Sie zum Bestätigen der eingestellten Gardauer (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit weiter oder Drücken Sie für den Quickstart.

HINWEIS: Drücken Sie zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „:“ blinkt.



Drücken Sie zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten, und zum Abschalten des Backofens.

HINWEIS: Drücken Sie für den Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



Drücken Sie zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

6 EINSTELLUNG DES GARZEITENDES BEI STARTVORWAHL

Zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit einer Funktion.

Das rechte Display zeigt die Abschaltzeit des Garzyklus an und das Symbol blinkt.



Drehen Sie zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Zur Bestätigung der Abschaltzeit drücken Sie .



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist es immer möglich:

Drehen Sie zum Verlängern der Abschaltzeit.

Drücken Sie zum Einstellen der Temperaturstufe.

Drücken Sie zum Einstellen der Dauer.

Wenn die Funktion eine Vorheizphase vorsieht, wird diese übersprungen, wenn eine Startvorwahl erfolgt ist.

7 6TH SENSE-FUNKTIONEN

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 147.

Drehen Sie  zum Auswählen der 6th Sense-Funktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten 6th Sense-Funktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Für die 6th Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 149 ein.

6TH SENSE-TEMPERATURERHALTUNG

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6th Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6th Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6th Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.

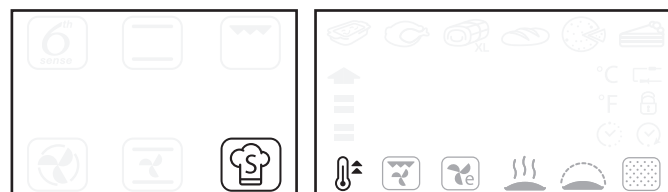


HINWEIS: Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.

8 SONDERFUNKTIONEN

Zur Auswahl aus verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die komplette Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle auf Seite 148.

Drehen Sie  zum Auswählen der Sonderfunktion.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten Sonderfunktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und Einstellen der Werte oder drücken Sie  für den Quickstart.

8.1 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 148.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Wählen der gewünschten Temperatur.

Drücken Sie  zum Starten des schnellen Vorheizzyklus oder drücken Sie  zum Einstellen der Dauer des folgenden Garzyklus.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus und hält die erreichte Temperatur.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.

9 AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS (NUR BEI GEWISSEN MODELLEN)

Der automatische Reinigungszyklus, falls vorgesehen, kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG) (FALLS VORGESEHEN)

Für die Beschreibung dieser Funktion siehe die Funktionstabelle auf Seite 148 und das Kapitel „Reinigung“ auf Seite 154.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten voreingestellten Dauer.



Drücken Sie  zum Starten des Pyrolyse-Reinigungszyklus oder drücken Sie , um zum Einstellen der Abschaltzeit weiterzugehen (Abschnitt 6).

Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Drücken Sie  zum Starten des automatischen Reinigungszyklus.

HINWEIS: Während eines Pyrolysezyklus wird die Backofentür automatisch verriegelt.



Wenn das Symbol  nicht mehr angezeigt wird, ist der Backofen wieder voll betriebsbereit.

WARNUNG

- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.
- Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.
- Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.

SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS (FALLS VORGESEHEN)

Für die Beschreibung dieser Funktionen siehe auch die entsprechende Funktionentabelle auf Seite 148.

Bei kaltem Backofen 200 ml Wasser auf dem Boden des Backofeninnenraums verteilen, dann die Backofentür schließen.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drücken Sie  zum sofortigen Starten des SMARTCLEAN™-Zyklus oder drücken Sie  zum Einstellen von Abschaltzeit/Startvorwahl (siehe Abschnitt 6).

Entfernen Sie nach Zyklusende eventuell im Backofen verbliebenes Wasser und beginnen Sie mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm mit der Reinigung (die Reinigung führt möglicherweise nicht zum gewünschten Ergebnis, wenn Sie länger als 15 Minuten warten).

Wiederholen Sie den SMARTCLEAN™-Zyklus und geben Sie ein paar Tropfen neutrales Reinigungsmittel hinzu, um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen.

HINWEIS: Wird zu wenig oder zu viel Wasser verwendet, kann dies dazu führen, dass der Reinigungszyklus nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Die Dauer des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

KERNTEMPERATURFÜHLER (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens.

Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober-/Unterhitze , Heißluft , Umluft , Turbogrill , 6th Sense Fleisch  und 6th Sense Maxicooking .

Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ganz in das fleischigste Stück des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Sonde keinen Knochen oder Fett berührt (Abb. 1). Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. 2).

Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofeninnenraums an.

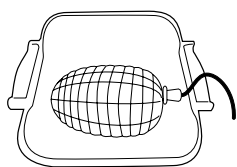


Abb. 1

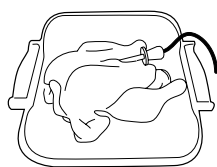


Abb. 2

WICHTIG: Achten Sie auf die Backofeninnenraumwände und das Gargut, wenn Sie den Kerntemperaturfühler einstecken: diese könnten heiß sein.

Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofeninnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol  und die Zieltemperatur.



Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers.

Drücken Sie  zum Starten des Einstellvorgangs.

Drehen Sie  zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.



Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Backofentemperatur.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler.

Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End“ (Ende).



Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End“, ist es möglich durch Drehen von  die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.

HINWEIS: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie  drehen, um die Zieltemperatur für den Kernfühler zu ändern.

Drücken Sie  zum Einstellen der Backofentemperatur.

Für die Kenntnis der idealen Temperaturen für jede Fleischart siehe Tabelle auf Seite 149.

Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.

Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie  zum Einstellen einer anderen Funktion.

Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.

9 BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie  zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

Während der Funktion Eco Heißluft  wird die Lampe nach 1 Minute ausgeschaltet.

Während des Pyrolysezyklus  (falls vorgesehen) kann die Backofenlampe nicht eingeschaltet werden.

Während eines Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler (falls vorgesehen) wird sie immer eingeschaltet.

10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE			
Traditionelle Funktion		OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
		UMLUFT	Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
6 th Sense-Funktionen		 6th Sense BRÄTER	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Speisen mit Teigwaren aus (Lasagne, Cannelloni usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense FLEISCH	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
		 6th Sense MAXI COOKING	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet. Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
		 6th Sense BROT	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense PIZZA	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 6th Sense GEBÄCK	Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Süßspeisen aus (Kekse, Rührkuchen, Obstkuchen usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE

Sonderfunktionen			SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
			TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
			ECO HEISSLUFT	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während der Zubereitung nicht zu öffnen. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			WARMHALTEN	Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben.
			GÄRFUNKTION	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Schalten Sie die Funktion nicht ein, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist, damit der Teig optimal aufgeht.
			PYROLYSEZYKLUS (SELBSTREINIGUNG) (falls vorgesehen)	Hierbei werden Fettspritzer vom Garvorgang in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Der komplette Zyklus eignet sich am besten bei einem sehr schmutzigen Backofen, der kürzere Zyklus sollte häufiger durchgeführt werden.
			SMARTCLEAN™ REINIGUNGSZYKLUS (falls vorgesehen)	Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Durch das Zusammenwirken von spezieller Emailbeschichtung und des während des Reinigungszyklus freigesetzten Wasserdampfs wird das Entfernen von Verschmutzungen erleichtert. Geben Sie 200 ml Wasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

GARTABELLE						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Rührkuchen		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	3	160 - 200	30 - 85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		-	3	170 - 180	15 - 45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Ebene 4: Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		-	3	180 - 200	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	3	90	110 - 150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	90	130 - 150	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Pizza (amerikanische Pizza, dünne Pizza, Focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Ebene 4: Backblech oder Bräter auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot (Laib) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Fettpfanne / Backblech
Brot (Brötchen)		-	2	180 - 220	30 - 50	Fettpfanne / Backblech
Brot		Ja	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
		Ja	3	250	10 - 15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Tiefkühlpizza		Ja	1 - 4	250	10 - 20	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
		Ja	2	180 - 190	45 - 60	Kuchenform auf Rost
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost

GARTABELLE

Vol-au-vents / Blätterteig		Ja	3	190 - 200	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / Aufläufe / Nudelaufwurf / Cannelloni		Ja	3	190 - 200	40 - 65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lasagne / Kuchen		-	3	190 - 200	40 - 65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Nudelaufwurf / Cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lammkeule / Schweinshaxe		-	3	2 (Mitte)	60 - 90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Truthahn / Gans 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Fettpfanne oder Form auf Rost
Schweinebraten mit Schwarte 2 kg		-	2	170	110 - 150	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	3	180 - 200	40 - 60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180 - 200	50 - 60	Form auf Rost
Toast		-	5	3 (hoch)	3 - 6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (mittel)	20 - 30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	5	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	2 (mittel)	55 - 70	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser

GARTABELLE						
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	3 (hoch)	60 - 80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Ofenkartoffeln		-	3	2 (mittel)	35 - 55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratinierter Gemüse		-	3	3 (hoch)	10 - 25	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lasagne & Fleisch		Ja	1 - 4	200	50 - 100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1 - 4	200	45 - 100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		Ja	1 - 4	180	30 - 50*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Komplette Mahlzeit: Kuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ebene 5: Form auf Rost
						Ebene 3: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefüllte Braten		-	3	200	80 - 120*	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50 - 100*	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	3	200	50 - 100*	Fettpfanne oder Form auf Rost

* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Rezepte mit dem Kerntemperaturfühler*	
Fleischstücke	Ziel-Kerntemperatur des Fleisches (°C)
Roastbeef englisch	48
Roastbeef medium	60
Roastbeef gut durch	68
Gebratene Pute	75
Brathähnchen	83
Schweinebraten	75
Kalbsbraten	68

* nur bei bestimmten Modellen

ERPROBTE REZEPTE (IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RICHTLINIEN IEC 60350-1:2011-12)						
Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör* und Anmerkungen
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mürbeteigkekse	 **	-	3	150	35 - 50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	3	150	25 - 40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kleingebäck	 **	-	3	170	25 - 35	Fettpfanne / Backblech
		Ja	3	160	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Ebene 4: Backblech Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fettfreier Biskuitkuchen	 **	-	2	170	30 - 40	Kuchenform auf Rost
		Ja	2	160	30 - 40	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Apfelkuchen	 **	-	2	185	70 - 90	Kuchenform auf Rost
		Ja	2	175	70 - 90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast		-	4	3 (hoch)	3 - 6	Rost
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger (Burgers)		-	4	3 (hoch)	18 - 30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser

* Nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör kann beim Kundenservice erworben werden.

** Die Funktion 6th Sense GEBÄCK  verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft.
Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Auszugsschienen verwendet. Führen Sie die Tests ohne diese durch.

Heizen Sie den leeren Backofen vor (gemäß IEC 60350-1:2011-12 § 7.2) und Testen Sie die Funktionen OBER-/UNTERHITZE , HEISSLUFT , SCHNELLES VORHEIZEN .

Energieeffizienzklasse (gemäß EN 60350-1:2013-07); Verwenden Sie für den Test die entsprechende Tabelle.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehöerteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehöerteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Mit der Funktion „HEISLUFT“ lassen sich verschiedene Speisen (z. B. Fisch oder Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Desserts mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Kekskrümel, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit.

Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß (binden Sie Huhn mit Küchengarn zusammen) und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen.

Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Gärfunktion

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

REINIGUNG

WARNUNG

- **Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.**
- **Reinigen Sie den Ofen nur im kalten Zustand.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Geräteinnenraum

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn dann, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Heizelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab. Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzen und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

Zubehörteile

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und benutzen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

Reinigungszyklus - Pyrolysefunktion

WARNUNG

- **Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**
- **Halten Sie Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen beseitigen. Hierzu muss die Temperatur ca. 500 °C betragen. Bei dieser hohen Temperatur werden die Schmutzablagerungen verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie die Pyrolysefunktion nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei sehr starken Verschmutzungen, Rauch- bzw. Dampfbildung beim Vorheizen oder Garen.

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasbrenner oder elektrischen Herdplatten bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion (Pyrolyse) ausgeschaltet sind, wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist.
- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile (auch seitliche Einhängegitter).
- Entfernen Sie zur Reinigung der Ofentür die stärksten Flecken mit einem feuchten Schwamm, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Das Gerät ist mit 2 Pyrolysefunktionen ausgestattet:

1. **Energiesparzyklus (PYRO EXPRESS/ECO):** Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).
2. **Standardzyklus (PYRO):** Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur wieder auf ein sicheres Niveau abgekühlt ist.

PFLEGE

**WARNUNG**

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

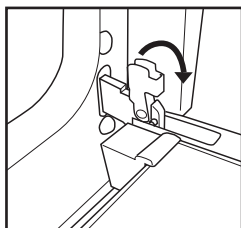


Abb. 1

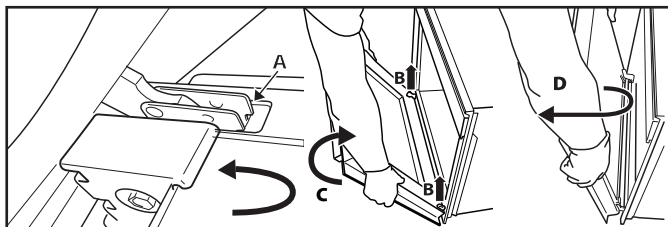


Abb. 2

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

**ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS
(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)**

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 3) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 4).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

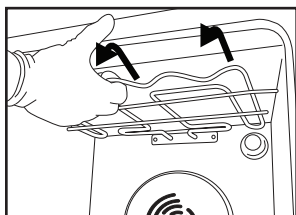


Abb. 3

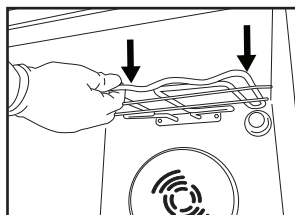


Abb. 4

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5) wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

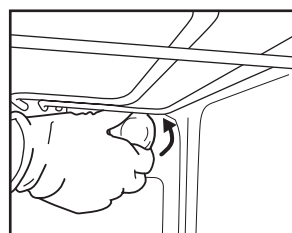


Abb. 5

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C.
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

ACHTUNG:

- Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.
- Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Der Backofen funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Wichtig: Während des Pyrolyse-Selbstreinigungszyklus (falls vorgesehen) bleibt die Tür verriegelt.

Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in der „Anleitung zur Fehlersuche“ gegebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,

- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

HINWEIS: Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

SERVICE 0000 000 00000



ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

NO FI DA SV NL DE



400010787135

Printed in Italy

Manufacturer: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.