

vestfrost

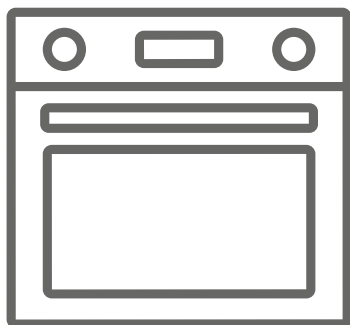
EN Built-in oven / User Manual

DA Indbygningsovn / Brugsvejledning

FI Kalusteuuni / Käyttöopas

NO Innbyggingsovn / bruksanvisning






SV Inbygggnadsugnar / bruksanvisning



VBO 2460 PN Pyro

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


- 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....4
 - 1.1 General Safety Warnings4
 - 1.2 Installation Warnings6
 - 1.3 During Use7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE 10
 - 2.1 Instructions for the Installer 10
 - 2.2 Installation of the Oven..... 10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 12
- 3.PRODUCT FEATURES 13
- 4.USE OF PRODUCT 14
 - 4.1 Cooking Table..... 15
 - 4.2 Use of the Full Touch Control Pyrolytic Timer 16
 - 4.3 Accessories 18
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 21
 - 5.1 Cleaning 21
 - 5.2 Maintenance..... 23
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 24
 - 6.1 Troubleshooting..... 24
 - 6.2 Transport 24
- 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... 25
 - 7.1 Energy Fiche 25
- 8.ENERGY SAVING ADVICE 26
 - 8.1 For built-in ovens 26

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.


 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire:


- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance while it is in use.

- During pyrolytic operations, remove any excess spillage, oven shelves, shelf supports, wire shelves and all accessories before cleaning.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.



1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- The material around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
- 

 Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

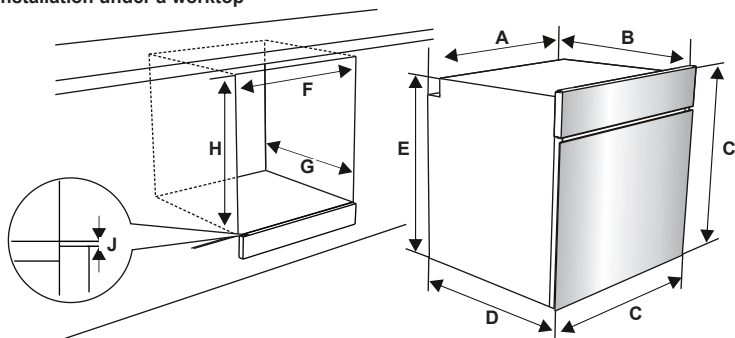
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

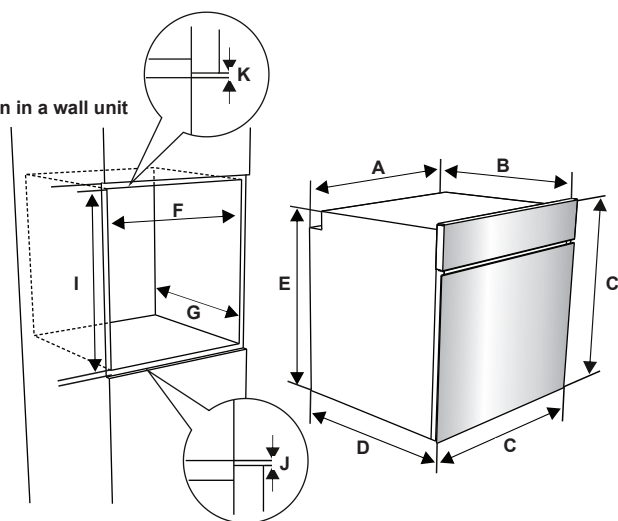
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

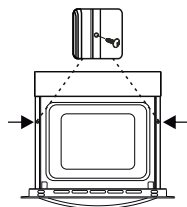
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

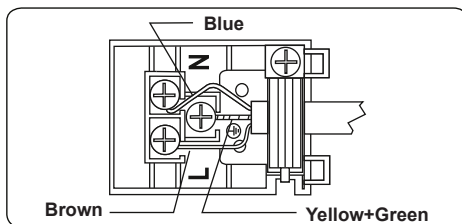


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

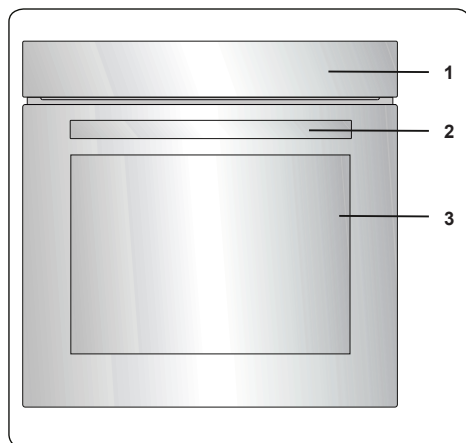


3. PRODUCT FEATURES



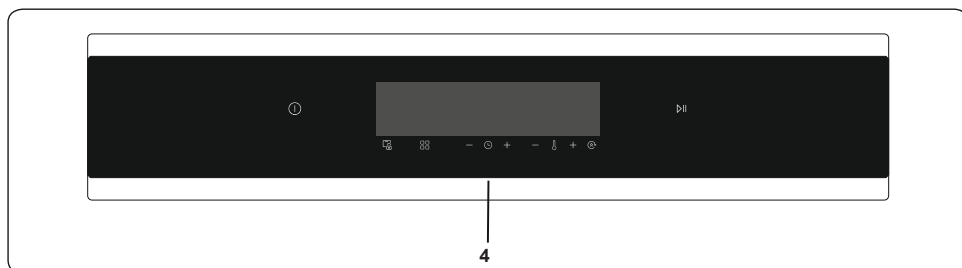
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel

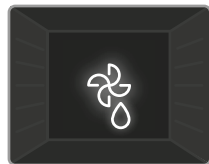


4. Timer

4. USE OF PRODUCT

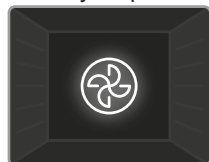
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



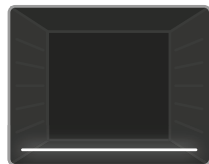
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



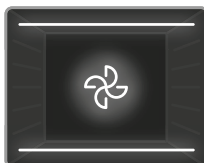
Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



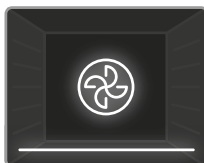
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



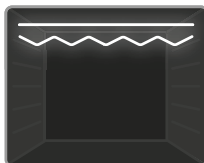
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating.

The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.

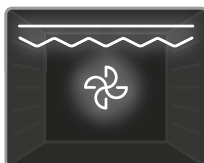


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.



Pyrolytic Cleaning Function: This function allows you to clean the inside of the oven thoroughly.

Warning: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven cavity in order to prevent damage.

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.
- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.

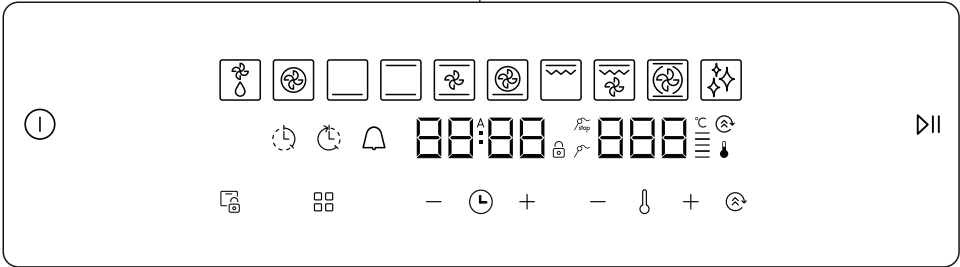
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE FULL TOUCH
CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat probe stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking end time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu
	Door Lock						

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

Oven Function Selection

Touch the **ON/OFF** sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will


enter **“dEF”** mode. Defrost function comes as a default on **“WAIT”** mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start. During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the **BOOST** function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During **“dEF”** mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom→Bottom and Top →Bottom and Top with Fan →Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D →Vap clean

The operated heaters related to the



selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the  sensor, the previously selected temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the display. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function has been selected, and the temperature and time are set, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.



Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter “**def**” mode. During this mode, touch the **MODE**() sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons. To complete the time adjustment, touch the **MODE**() sensor once again or do not touch any button for 3 second.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Cooking Time


The cooking time can be adjusted during “**def**” mode or during “**OPERATING**” mode.



Adjusting the Minute Minder


Touch the **MODE**() sensor until the Minute Minder symbol () illuminates on the Time display and “**00:00**” appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and “**00:00**” will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time



This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**() sensor



button until you see the Duration Time symbol() on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol() remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol () will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**()o button until you see the Cooking Duration Time symbol () on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking Duration Time symbol remains illuminated.

Then, touch the **MODE**() sensor button until you see the Cooking End Time symbol () on the Time display. The time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Cooking End Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.



The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

Digital Timer Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** (🔇) sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "tn0" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⚡) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

To activate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons for 3 seconds until you see Key Lock symbol (🔒) on the display. To deactivate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons for 3 seconds until the key lock symbol (🔒) disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

Door Lock

When the **DOOR LOCK** (🔒) button is pressed for 3 seconds, the door lock will be activated.

Press the **DOOR LOCK** (🔒) button again for 3 seconds to unlock the door.

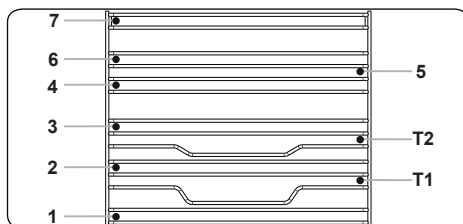
"Lock" appears on the screen for 5 seconds while the pyrolytic door lock is activated. If the door lock is active, "Lock" appears on the screen for 5 seconds, time of day for 5 seconds.

The door lock can not be controlled while in the pyrolytic function.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



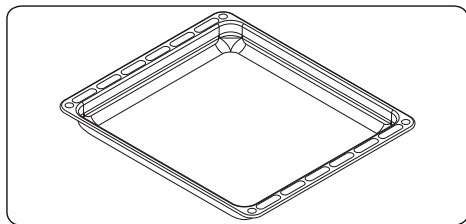
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

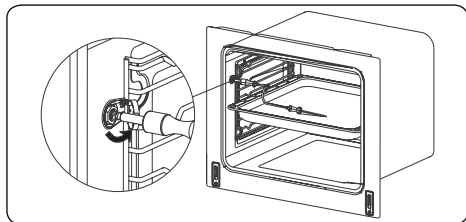
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Meat Probe


The meat probe measures the temperature inside a roast. Cooking with the meat probe ensures optimum results for any type of meat or size of roast.



Placing the meat probe

- Place the probe before roasting begins.
- Insert the probe into the side of the roast so that the point reaches its centre.
- Insert the entire probe, up to the handle.
- We recommend that you turn the roast over half-way through cooking. Bear this in mind when placing the probe to avoid problems with it later.
- The point of the probe must not be touching a bone or fatty areas of the joint. Also, it should not be in a hollow area, which could happen with poultry.
- Put the roast with the probe already in it into the oven.
- Plug the probe into the socket in the upper left side of the oven.

Using the Meat Probe with the Timer

Plug the probe into the socket which is at the upper left side of the oven, and the meat probe symbol  and meat probe temperature will appear on the display. When the meat probe is plugged, only manual cooking will be performed and from the main menu. When the meat probe is plugged or unplugged, the running function will remain on the set oven function.

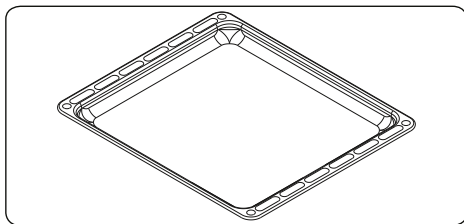
When the meat probe is plugged, Static/ Fan/ Pizza/ Grilling / Faster Grilling/ Double Grill+Fan functions can be selected. At this screen meat probe temperature/ meat probe symbol will be showed on the display and function can be selected. Also temperature symbol used to adjust the meat probe temperature between 30°C - 100°C while cooking and before cooking.

When the thermostat button is pressed again after setting the meat probe temperature, the core temperature of the oven is adjusted. Pressing the play/pause symbol, cooking will be started by using the meat probe, and since the meat probe is heated to desired temperature, heat display will be loaded. When the heat display is completely loaded, cooking will end with a buzzer warning.

The Shallow Tray

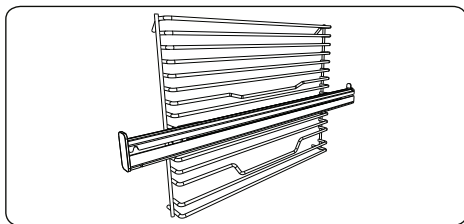
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



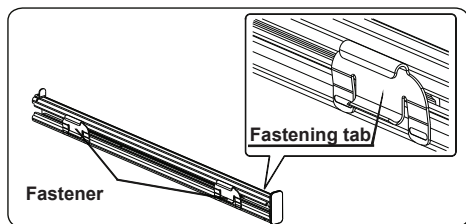
Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

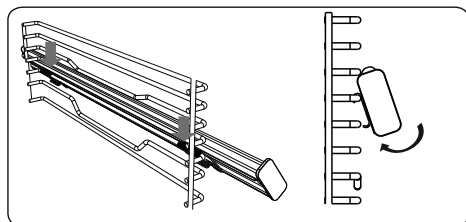


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



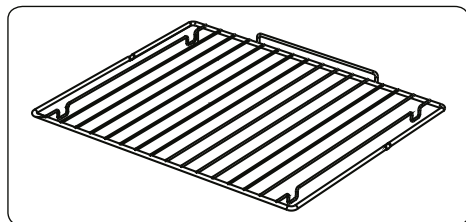
- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

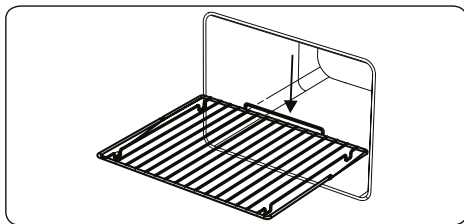
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



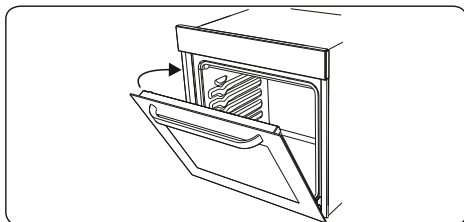
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



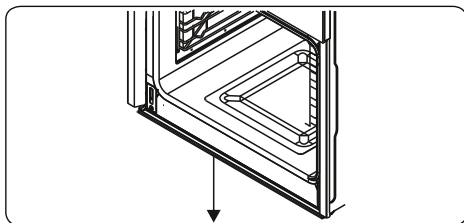
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

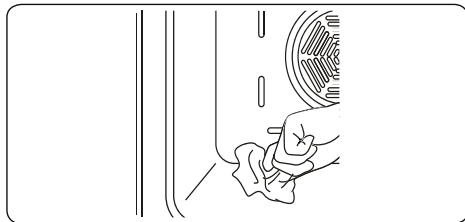
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Pyrolytic cleaning



WARNING: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
- The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
- It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
- During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
- The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth, soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

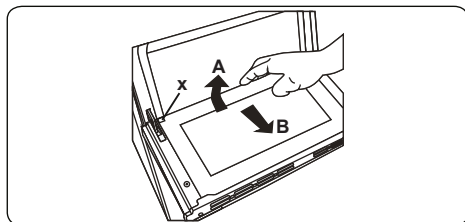
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

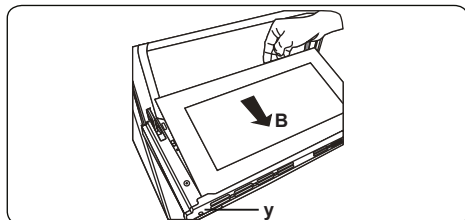
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

- Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

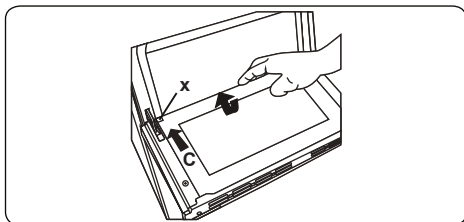


To replace the inner glass:

- Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



- Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

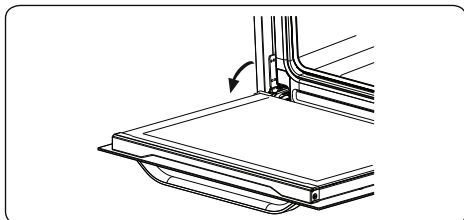


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

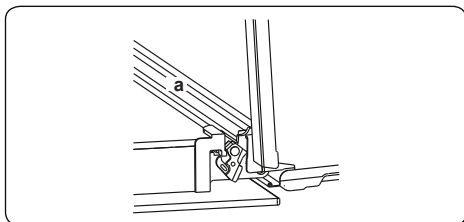
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

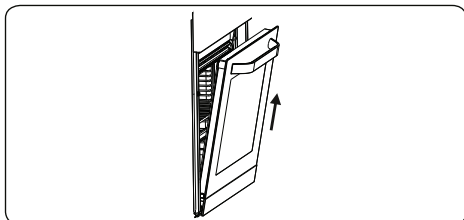
- Open the oven door.



- Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

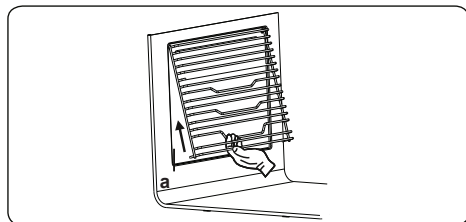


- Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



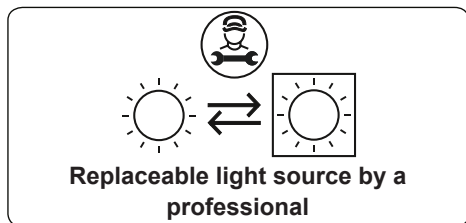
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		vestfrost
Model		VBO 2460 PN Pyro
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	37,4
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		

8. ENERGY SAVING ADVICE

8.1 For built-in ovens

-Cooking processes

- Take all the accessories that are not needed in the cooking process out of the oven.
- Choose the lowest temperature specified in the recipe and control the food after the shortest specified time period.
- Preheat the oven only when necessary according to the recipe.
- Avoid opening the oven as far as possible during the cooking process.
- Preferably use matte, dark baking molds and dishes made of non-reflective materials (enamelled steel, heat resistant glass, coated aluminum / cast iron). Shiny materials like stainless steel or aluminum reflect heat away from the food. Also, do not place the heat-reflecting stanniol at the bottom of the oven or on the racks.
- Monitor the cooking time to avoid wasting energy when preparing the food. Set a required cooking time, or use a roasting thermometer if available.
- Hot air Plus is a heating form that can be used for preparing many dishes at lower temperatures than with other heating forms. With over-under heat the heat is immediately distributed throughout the oven volume and thus, many dishes can be evenly prepared on several levels at the same time.- ECO hot air is an innovative form of heating, that is especially suitable for small quantities, e.g. deep-frozen pizzas, bread or cookies, but also for meat dishes and roasts. This heating form saves up to 30% of energy if compared to regular heating forms, and thus it guarantees an energy-efficient cooking experience with optimal heat utilization. Avoid opening the oven during the cooking process.
- Use the Grill with ventilation heating form for grill dishes as far as possible. This utilizes lower temperatures than other grill heating forms
- If possible, prepare several dishes at the same time. Place them side by side or on different oven racks.
- Dishes that cannot be prepared simultaneously should be prepared right after each other to utilize the heat in the oven as much as possible.

Tak, fordi du valgte dette produkt.

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

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

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

INDHOLD


1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter	4
1.2 Advarsler i forbindelse med installation	6
1.3 Under brug	7
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse	8
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	10
2.1 Vejledning til installatøren	10
2.2 Installation af ovnen	10
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed	12
3.PRODUKTETS FUNKTIONER	13
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	14
4.1 Tilberedningstabel	15
4.2 Brug af Pyrolytisk ovnrens	16
4.3 Tilbehør	18
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	21
5.1 Rengøring	21
5.2 Vedligeholdelse	23
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT	24
6.1 Fejlfinding	24
6.2 Transport	24
7.TEKNISKE SPECIFIKATIONER	25
7.1 Skema over strømforbrug	25
8.ENERGISPARERÅD	26
8.1 For indbygningsovne	26

1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER



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


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

  **ADVARSEL:** Brandfare:

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ADVARSLER I FORBINDELSE MED INSTALLATION

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

samme.

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

1.3 UNDER BRUG

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




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

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.


1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

CE-overensstemmelseserklæring

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

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

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

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

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

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).

2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

Generelle anvisninger

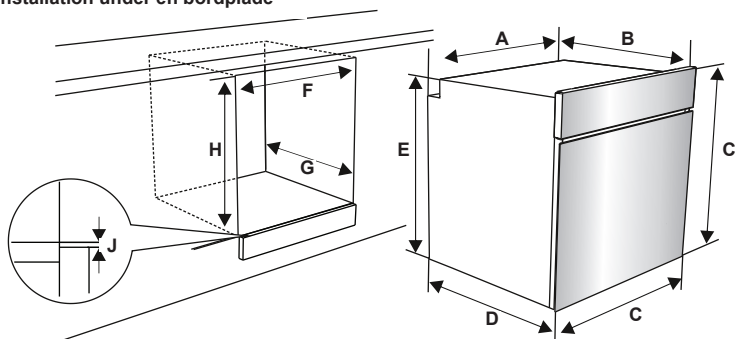
- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller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

2.2 INSTALLATION AF OVNE

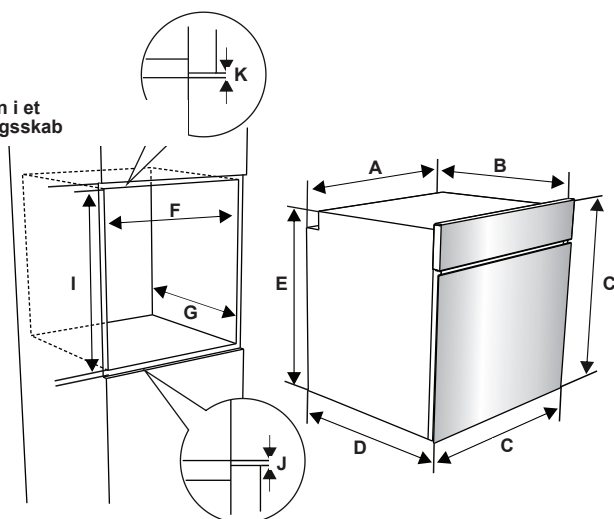
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

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

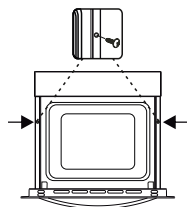
Installation under en bordplade



Installation i et indbygningsskab



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

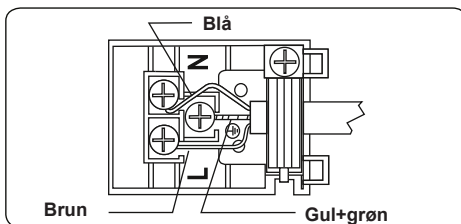


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

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

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

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

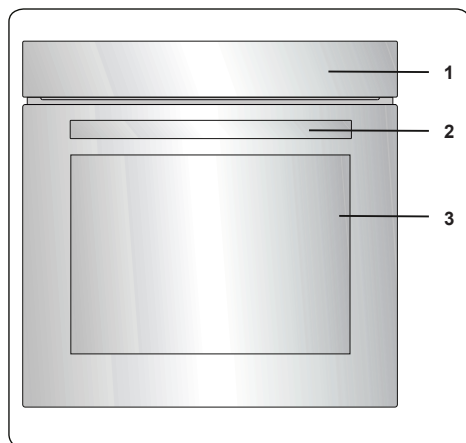


3. PRODUKTETS FUNKTIONER



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

Liste over komponenter

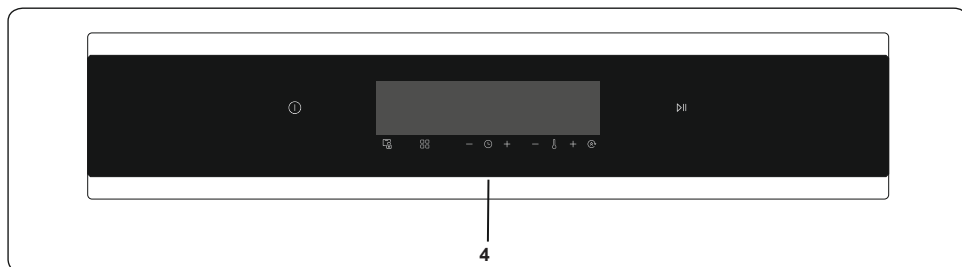


1. Betjeningspanel

2. Ovnhåndtag

3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

Ovnfunktioner

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



Optøningsfunktion:

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

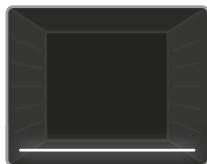
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales at placere en bageplade under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil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



Turbofunktion:

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

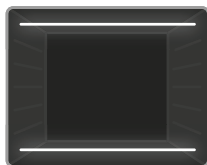
Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen, så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Nederste opvarmningsfunktion:

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

varmelegeme er ideelt at bruge til pizza, da varmen stiger op fra bunden af ovnen og varmer maden op. Denne funktion er egnet til opvarmning af mad i stedet for at tilberede den.



Statisk tilberedningsfunktion:

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

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af madvarerne. Dette er ideelt til kager,

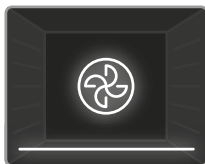
småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



Ventilatorfunktion:

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

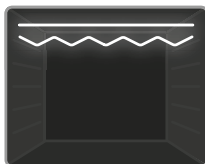
og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Pizzafunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet, det nederste varmelegeme og ventilatoren vil blive

aktiveret. Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af maden.

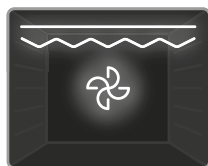


Hurtigere grillfunktion:

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

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

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



Dobbeltgrill og ventilatorfunktion: Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bageplade under maden til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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



3D-funktion: Ovnens termostat og advarselsslamper tændes, og ringvarmelegemet, det øverste varmelegeme, det nederste

varmelegeme og ventilatoren begynder at fungere. 3D-funktionen fordeler varmen jævnt og hurtigt i ovnen, så al mad på alle hylde vil tilberedes jævnt. Tilberedningstiden er kortere end andre funktioners. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Derudover gør denne funktion din kagebagning mere luftig og blød.



Pyrolyserengøringsfunktion: Denne funktion gør det muligt at rengøre ovnrummet grundigt.

Advarsel: Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne al overskydende spild og sørge for, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget i ovnrummet for at undgå beskadigelse.

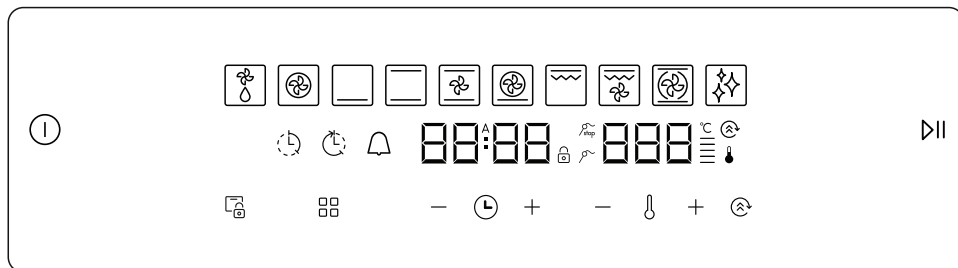
- Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne ovnhyldeerne og hyldeholderne (hvis tilgængelige) og sikre, at lågen er lukket..
- Ovnlågen vil være låst, når pyrolysefunktionen er startet.
- Når pyrolyserengøringsfunktionen er tændt, anbefales det ikke at bruge en kogeplade, hvis den er installeret over ovnen. Dette kan medføre overophedning og beskadigelse af begge apparater.
- Under pyrolyserengøringscyklussen bliver ovnlågen varm. Børn skal holdes på afstand, indtil den er afkølet.
- Når pyrolyserengøringsprocessen er færdig, viser displayet klokkeslættet.

4.1 TILBEREDNINGSTABEL

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

*Tilbered med grillspyd, hvis det er tilgængeligt.

4.2 VEJLEDNING I BRUG AF FINGER TOUCH BETJENINGEN.



Funktionsbeskrivelse							
	Tænd/slukket		Hurtigere grillfunktion		Automatisk tilberedning		Stegetermometer stop
	Optøning		Dobbelt grill og ventilatorfunktion		Temperaturb-jælke		Stegetermometer
	Turbofunktion		3D-funktion		Termostat		Tilberedningstid
	Nederste funktion		Rengøringsfunktion		Minus		Sluttid for tilberedning
	Statisk funktion		Temperaturs-play		Plus		Minuturet
	Ventilatorfunktion		Timerdisplay		Tastaturlås		Turbo
	Pizzafunktion		Mode		Afspil/Pause		Funktionsmenu
	Dørlås						

Styreenheden slukker efter 5 minutter, hvis ingen funktion er valgt eller ændret.

Apparatet betjenes vha. berøringsfølsomme sensorer. Funktionerne kontrolleres ved berøring af sensorfelterne.

Når du bruger kontrollerne, skal du sørge for at røre sensorfeltet korrekt. Hvis din berøring er for flad eller for lille, vil sensorene ikke fungere korrekt.

Køleventilatoren starter automatisk for at holde apparatets overflader afkølede. Ventilatoren fortsætter med at snurre, indtil den slukkes automatisk, selv mens ovnen er slukket.

Valg af ovnfunktion

Tryk på **ON/OFF** (tænd/sluk) sensoren i 2 sekunder for at tænde styreenheden.

Ovnen vil gå i **"dEF"** tilstand. **"dEF"** kommer som standard i **"WAIT"**-tilstand. Medmindre der trykkes på **PLAY/PAUSE**-sensoren, vil funktionen dog ikke starte.

I denne tilstand kan du vælge de ønskede tilberedningsfunktioner, justere temperaturen, aktivere **BOOST (TURBO)** funktionen og justere tilberedningstid, sluttid, minutur og klokkeslæt.

I **"dEF"** tilstand kan den ønskede tilberedningsfunktion vælges ved at trykke på -sensorknappen. Hvert tryk på

-sensoren skifter ovnfunktionerne, som vist nedenfor (nogle af disse tilberedningsfunktioner findes muligvis ikke i den model, du har):

Optøning → Turbo → Under→Under og over →Under og over med ventilator

→Pizza → Hurtigere grillning (med/uden grillspyd) → Dobbelt grill med ventilator (med/uden grillspyd) → 3D

→Damprensning



De betjente varmelegemer tilknyttet den valgte funktion bliver vist.

Når en tilberedningsfunktion vælges vha. -sensoren, vises den tidligere valgte temperatur på temperaturdisplayet. Denne kan justeres med **PLUS** og **MINUS**-sensorene, som er anbragt på displayets side. Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 275 °C.

Når den ønskede funktion, temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på **PLAY/PAUSE**-sensoren for at starte ovnfunktionen.

Indstilling af klokkeslæt

Når ovnen er installeret, skal tidspunktet på dagen indstilles i henhold til nedenstående instruktioner.


Tryk på **ON/OFF** (TÆND/SLUK) sensoren for at tænde ovnen og gå i **"dEF"** tilstand. I denne tilstand skal du trykke på **MODE**()-sensorknappen i 5 sekunder, indtil klokkeslættet er valgt. Symbolet for klokkeslættet lyser op på den venstre side, og du kan nu ændre det vha. **PLUS** og **MINUS** sensorknapperne. For at afslutte tidsjusteringen skal du trykke på **MODE**()-sensoren igen eller tryk ikke på nogen knap i 3 sekunder.

Tiden skal kun indstilles igen, hvis ovnen har været frakoblet netspænding i lang tid.

Justering af tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan justeres i **"dEF"** tilstand eller **"OPERATING"** (DRIFTS) tilstand.




Justering af minuturet

Tryk på **MODE**() -sensoren, indtil symbolet for minuturet lyser op i tidsdisplayet, og **"00:00"** ses. Indstil den ønskede periode for advarselssignalet ved hjælp af **PLUS** og **MINUS**-sensorknapperne, medens symbolet blinker. Når du er færdig med indstillingen, må du ikke trykke på nogen knapper i et par sekunder, og nu bliver minuturet indstillet.

Når timeren når nul, lyder en hørbar advarsel, og minutursymbolet og **"00:00"** blinker på tidsdisplayet. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe den akustiske advarsel, og symbolet forsvinder.

Indstilling af tilberedningstiden




Denne funktion hjælper dig med at lave mad i et nærmere fastsat tidsrum. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilbered-



ningsfunktion og temperaturen. Tryk på **MODE**() -sensoren, indtil du kan se varighedssymbolet () på minuturets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuturet står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet () lyser konstant.

Når minuturet når nul, slukker ovnen, og den akustiske alarm høres, og varighedssymbolet vil blinke på minuturets display. Et tryk på en tilfældig sensor på styreenheden vil standse den akustiske advarsel.

Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen

Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen.

Tryk på **MODE**()-sensorknappen, indtil du kan se varighedssymbolet () for tilberedning på minuturets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuturet står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet () for tilberedning lyser konstant.

Tryk på **MODE**()-sensorknappen, indtil du kan se tilberedningssluttidspunktet () på minuturets display. Symbolerne for klokkeslæt og tilberedningstid lyser konstant. Indstil sluttidspunktet vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuturet står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og tilberedningssluttidspunktet lyser konstant.

Ovnen vil beregne tilberedningstiden ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid, som, når den er nået, slukker ovnen. Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og tilberedningssluttidssymbolet begynder at blinke. Et tryk på en tilfældig timerknap vil standse den akustiske advarsel.



Sluttidspunktet for tilberedning kan ikke indstilles, når grillfunktionerne er aktiveret. Hvis sluttidspunktet for tilberedningen blev indstillet, før grillfunktionerne blev aktiveret, annulleres sluttidspunktet, når grillfunktionerne er valgt.

Justering af den digitale timers lyd:

Hvis du vil ændre lyden af advarselssignalet, mens uret viser klokkeslættet, skal du trykke på og holde sensorknappen THERMOSTAT "●" sensorknappen nede i

5 sekunder, indtil den akustiske alarm lyder. Derefter høres der forskellig signallyd, hver gang der trykkes på **PLUS** og **MINUS**-knapperne ved siden af termostatkappen. Der findes fem forskellige typer bip-signaler. Hvis "tn0" vælges, slås alle lyde fra, bortset fra alarm- og fejlløyd. Vælg den ønskede lyd, eller enhver anden, og tryk ikke på en knap. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Turbofunktion

Denne funktion bruges til at forkorte foropvarmningstiden. Du kan forvarme i funktionerne Turbo, Ventilator, Statisk eller Pizza. For at forvarme er det tilstrækkeligt at trykke på **BOOST** (☺) sensoren efter at have valgt den ønskede tilberedningsfunktion.

Brug denne funktion for at opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke egnet til tilberedning.

Indikator for tastaturlås

Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer af ovnens indstillinger.

For at aktivere tastelåsen skal du trykke på **PLUS-** og **MINUS-**sensorknapperne i 3 sekunder, indtil du ser nøglelåssymbolet (🔒) på displayet. Tastlåsen deaktiveres ved at trykke på **PLUS-** og **MINUS-**sensorknapperne i 3 sekunder, indtil nøglelåssymbolet (🔒) forsvinder fra displayet.

Når tastaturlåsen er slået til, er det kun **ON/OFF** (Tænd/sluk) sensorknappen, der virker. Alle andre knapper forbliver låst.

Dørlås

Når der trykkes på **DØRLÅS** (🔒) knappen i 3 sekunder, aktiveres dørlåsen.

Tryk på **DØRLÅS** (🔒) knappen igen i 3 sekunder for at låse døren op.

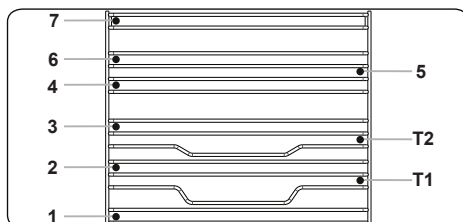
"**Lock**" (Låst) vises på skærmen i 5 sekunder, mens dørlåsen under pyrolyse er aktiveret. Hvis dørlåsen er aktiv, vises "**Lock**" (låst) på skærmen i 5 sekunder, og klokkeslættet i 5 sekunder.

Dørlåsen kan ikke ændres, mens pyrolysefunktionen er aktiv.

4.3 TILBEHØR

EasyFix trådhyld

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

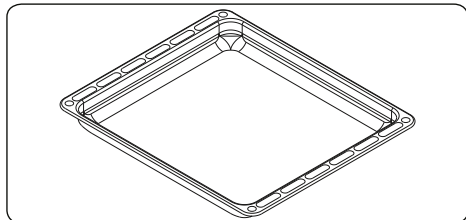


- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogevej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådrister kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

Dyb bradepande

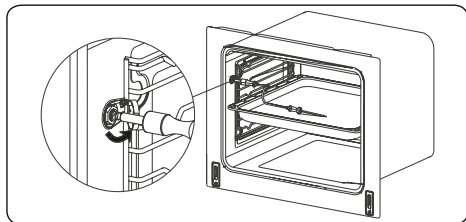
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

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



Stegetermometer

Stegetermometeret til kød måler temperaturen i stegen. Stegetermometeret kan bruges til alle slags stege, og det sikrer at stegen tilberedes ordentligt.



Placering af stegetermometeret

- Sæt stegetermometeret i stegen før den tilberedes.
- Stik stegetermometeret i stegen, så dets spids er midt i stegen.
- Stik hele stegetermometeret ind i stegen, helt op til håndtaget.
- Det anbefales, at vende stegen halvvejs gennem tilberedningen. Stik stegetermometeret i, så det ikke er i vejen senere hen.
- Spidsen af stegetermometeret må ikke røre et ben eller fedtholdige områder. Det må heller ikke være i et hult område, hvilket kan ske med fjerkræ.
- Stik stegetermometeret i stegen, før den sættes i ovnen.
- Slut stegetermometeret til stikket foroven til venstre i ovnen.

Sådan bruges stegetermometeret med et køkkenur

Slut stegetermometeret til stikket for oven til venstre i ovnen, hvorefter stegetermometer-symbolet og stegetermometer-temperaturen vises på skærmen. Når stegetermometeret er tilsluttet, udføres der kun manuel tilberedning og fra hovedmenuen. Når stegetermometeret er tilsluttet eller taget ud, nulstilles kørefunktionen og returneres til hovedfunktionen, forbliver på den indstillede onfunktion.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan funktionerne

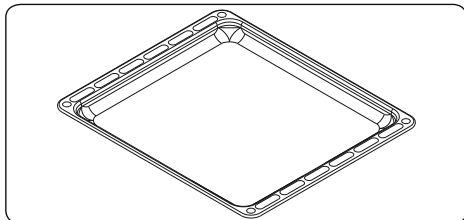
Turbo/Ventilator/Pizza/Grillning/ Hurtig grillning/Dobbelt grillning+ventilator vælges. På denne skærm vil stegetermometer-temperaturen og stegetermometer-symbolet blive vist på skærmen, hvorefter funktionen kan vælges. Temperatursymbolet bruges også til at justere stegetermometer-temperaturen mellem 30 °C -100 °C under tilberedning og før tilberedning.

Når der igen trykkes på termostatknappen efter indstilling af kødtermometer-temperaturen, justeres ovnens kerntemperatur. Ved at trykke på afspil/pause-symbolet startes tilberedningen ved at bruge kødtermometeret, og da kødtermometeret er opvarmet til den ønskede temperatur, vil varmedisplayet blive indlæst. Når varmedisplayet er fyldt helt op, afsluttes tilberedningen med en advarsel.

Bagepladen

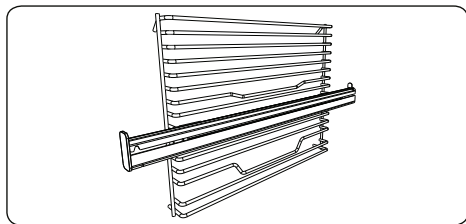
Bagepladen er bedst til at bage småkager.

Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



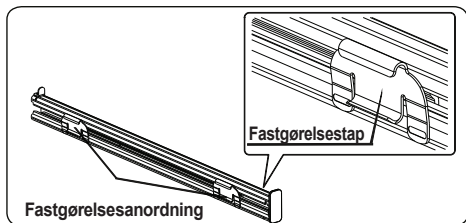
Trådristen med en fuldt udtrækkelig teleskopskinne

Den teleskopiske skinne kan udstrækkes fuldt ud for at give nem adgang til dine madvarer.

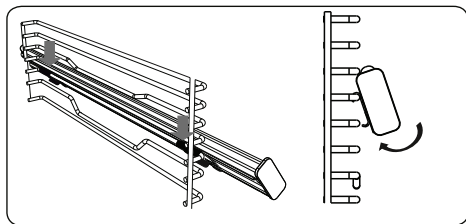


Teleskopskinner

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



- Anbringelse af teleskopskinnerne på trådhylden er sikret med fastgørelsestapper på fastgørelsesanordningen.
- Fjern sideløberen. Se afsnittet "Fjernelse af trådhyld".

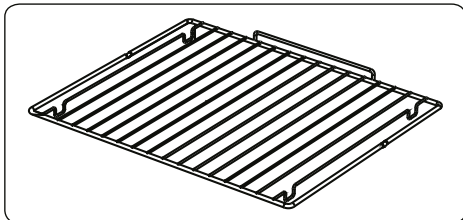


- På hver teleskopskinne er der fastgørelsesanordninger i både top og bund, hvilket muliggør flytning af skinnerne.
- Hæng teleskopskinnens topfastgørelsesanordning på sidehyldens referencetråd, og tryk samtidigt på fastgørelsesanordningen i bunden, indtil du klart hører, at fastgørelsesanordningen klikker på plads i sidehyldens niveaufastgørelsestråd.
- Når du vil fjerne den, skal du holde

fast i skinnens overflade og gentage proceduren i modsat rækkefølge.

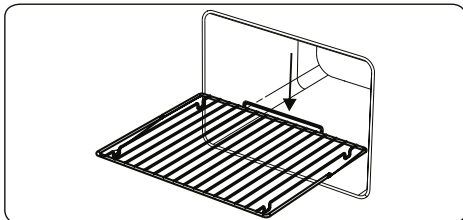
Ovnristen

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



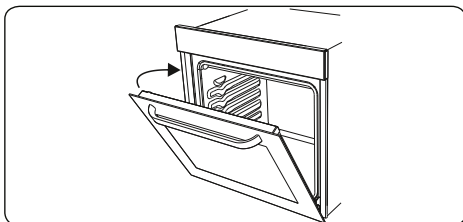
⚠ ADVARSEL

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



Ovnlåge med blød lukning

Ovnlågen lukker langsomt af sig selv, når den frigøres lige før den lukkede position.



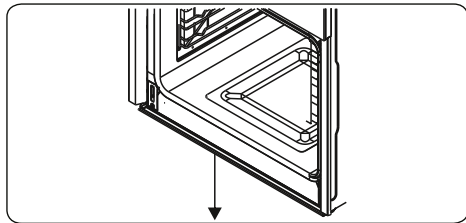
Vandsamleren

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

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

Vandet drypper ned i samleren.

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



5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

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

Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.

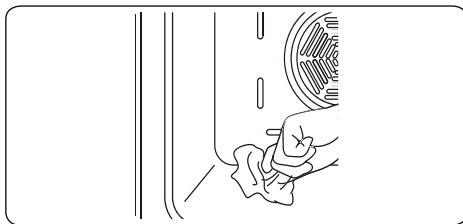
🚫 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

🚫 Brug ikke damprensning til at rengøre nogen dele af apparatet.

Rengøring af ovnens inderside

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



Pyrolyserengøring

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

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

Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter

med en tør klud.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

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



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



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

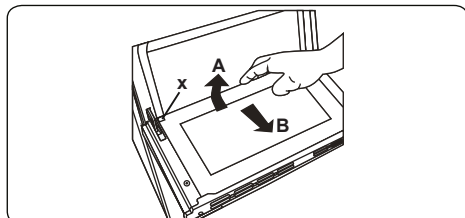
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

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

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

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

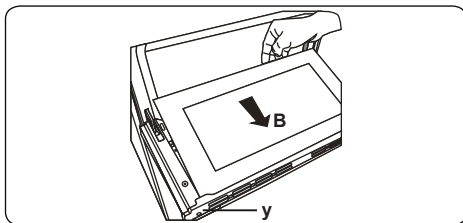
1. Skub glasset mod **B**, og løs det fra placeringsbeslaget (**x**). Træk glasset ud i retning af **A**.



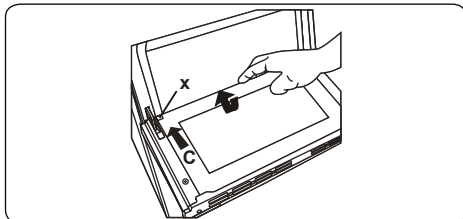
Sådan sættes det inderste glas på plads:

2. Skub glasset hen mod og under

placeringsbeslaget (**y**) i retning mod **B**.



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

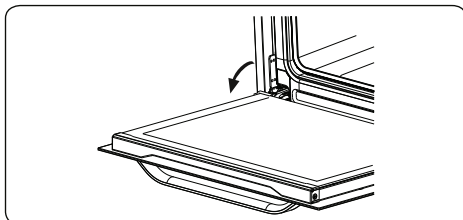


- Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

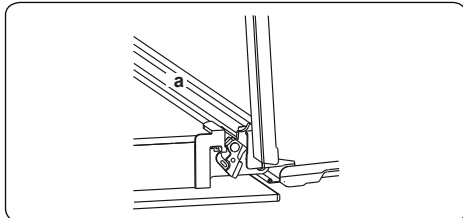
Fjernelse af ovnlågen

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

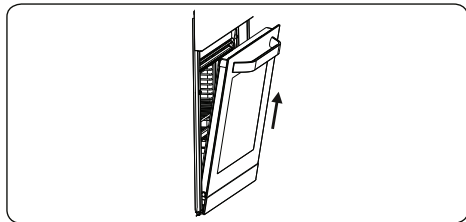
1. Åbn ovnlågen



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

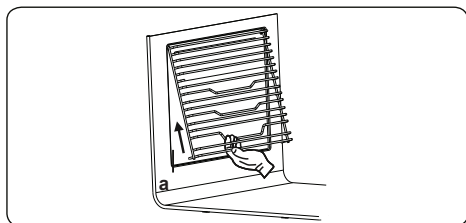


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den hen mod dig.



Fjernelse af ovnribberne

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



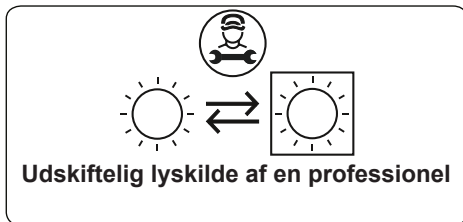
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

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

Udskiftning af ovnpæren

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

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



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

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har problemer med apparatet efter at have kontrolleret disse grundlæggende fejlfindingsstrin, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Strømmen er slået fra.	Kontroller, om der er strøm. Kontroller også, om andre apparater i køkkenet fungerer.
Ingen varme, eller ovnen bliver ikke varm.	Reguleringen af ovntemperaturen er forkert indstillet. Ovndøren er stadig åben.	Kontroller, at knappen til indstilling af ovntemperaturen er indstillet korrekt.
Ovnlampen (hvis den findes) virker ikke.	Lampen er defekt. Strømforsyningen er afbrudt eller slukket.	Udskift lampen i henhold til instruktionerne. Sørg for, at der er tændt for strømmen ved stikkontakten.
Tilberedningen er ujævn i ovnen.	Ovnpladerne er placeret forkert.	Kontroller, at de anbefalede temperaturer og pladernes placering anvendes. Åbn ikke døren ofte, medmindre du laver mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil temperaturen i ovnrummet være lavere, og dette kan påvirke resultatet af din madlavning.
Timerknapperne kan ikke trykkes ordentligt ned.	Der er fremmedlegemer mellem timerknapperne. Touch-model: der er fugt på kontrolpanelet. Tastelåsefunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. kontroller, om tastelåsefunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren (hvis den findes) støj.	Ovnpladerne vibrerer.	Kontroller, at ovnen står vandret. Kontroller, at bagepladerne og bagværk ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bagpanel.
Køleventilatoren fortsætter med at fungere, efter at ovnen er slukket.	Den elektronisk styrede ovnventilator kører automatisk et stykke tid for at køle ovnen.	Ventilatoren slukker automatisk, når de elektroniske komponenter er kølet tilstrækkeligt af.
Ovnen har slukket sig selv.	Elektronisk styrede ovne slukker automatisk, hvis ingen funktion er i drift.	Ovnen slukker automatisk for at spare energi, hvis der ikke foretages nogen handlinger inden for en bestemt tidsramme, efter at den er blevet tændt eller efter afslutningen af et tilberedningsprogram.
Hvis lågen åbnes under en ventilatorassisteret funktion, stopper den interne ventilator.	De elektronisk styrede ovne med lågekontakt holder op med at tilberede, hvis ovnlågen åbnes.	Det er en normal betjening af apparatet, hvilket er nyttigt ved tilberedning af mad for at undgå, at der slipper for meget varme ud. Når lågen lukkes, vil ovnen genstarte normal drift.

6.2 TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere produktet, skal du bruge den originale produktemballage og bære det i sin originale emballage. Følg transportmærkerne på emballagen. Sæt tape på alle enkeltdele for at undgå at beskadige produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, skal du lave en transportkasse, så apparatet, især produktets udvendige overflader, er beskyttet mod udefrakommende trusler.

7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

7.1 SKEMA OVER STRØMFORBRUG

Fabrikat		vestfrost
Model		VBO 2460 PN Pyro
Type af ovn		ELEKTRISK
Masse	kg	37,4
Energieffektivitetsindeks - konventionel		105,7
Energieffektivitetsindeks - ventilator		94,3
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cyklus	0,93
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cyklus	0,83
Antal hulrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	78
Denne ovn overholder EN 60350-1		

8. ENERGISPARERÅD

8.1 For indbygningsovne

–Tilberedningsprocesser

–Tag alt det tilhørende, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.

–Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.

–Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.

–Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.

–Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium (støbejern)). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.

–Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden. Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.

–Opvarmningsformen Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.

–ECO-varmluft er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, luning af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.






–Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation. Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.

–Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.

–Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

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

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

SISÄLTÖ


1.TURVALLISUUSOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet	4
1.2 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	6
1.3 Käytön aikana	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana	9
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Uunin asentaminen.....	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Kypsennystaulukko.....	15
4.2 Use of the Full Touch Control Pyrolytic Timer.....	16
4.3 Lisävarusteet	18
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	20
5.1 Puhdistus	20
5.2 Huolto	23
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	24
6.1 Vianetsintä	24
6.2 Kuljetus	24
7.TEKNISET TIEDOT	25
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	25
8.ENERGIANSAASTÖNEUVOJA	26
8.1 Kalusteuuni.....	26

1. TURVALLISUUSOHJEET

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

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET


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


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

  **VAROITUS:**

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

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

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

- Puhdista pyrolyysin aikana irtolika, uunipellit, tuet, lankaritulat ja kaikki lisävarusteet ennen puhdistamista.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.



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

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

1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.

- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, niitit ja styroksi) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uuninluukkuja käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.

- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.




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

- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Uuniritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkuja.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.


1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

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

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

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

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

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU



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

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

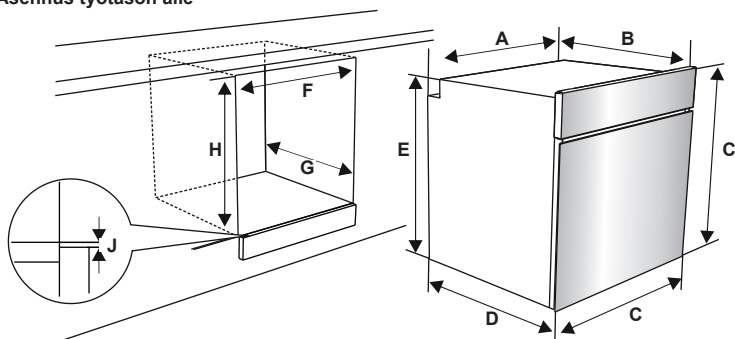
- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista,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

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

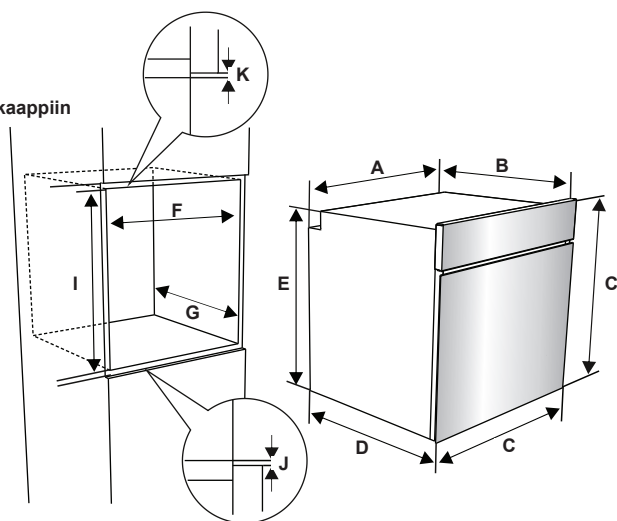
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

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

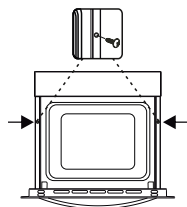
Asennus työtason alle



Asennus kaappiin



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

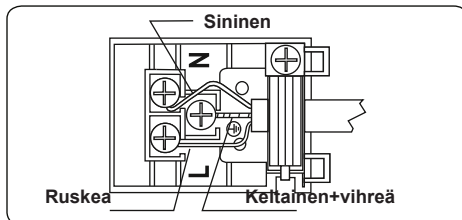


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

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

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

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

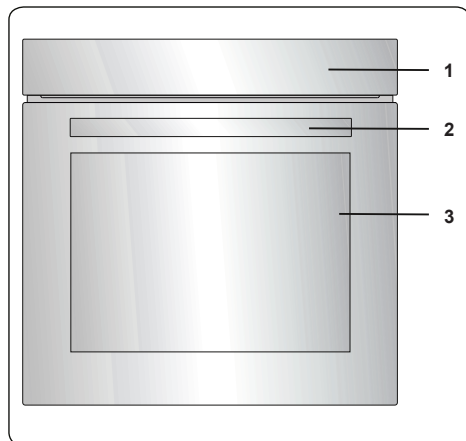


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



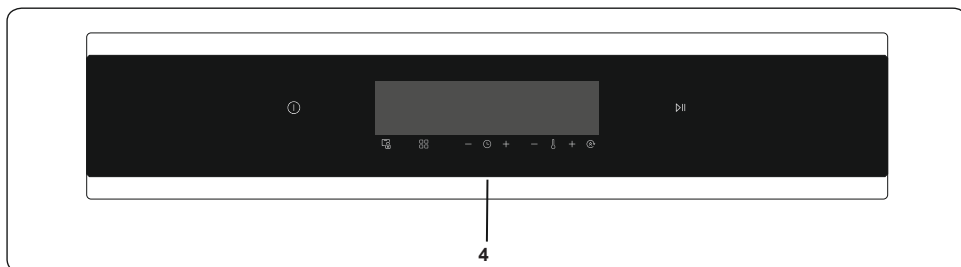
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



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

Ohjauspaneeli



4. Ajastin

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

Uunin toiminnot

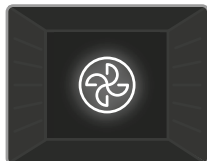
* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



Sulatustoiminto:

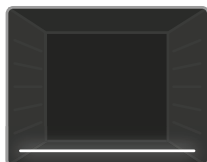
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, tuuletin on käytössä. Käyttääksesi sulatustoimintoa laita pakastettu ruoka uuniin

kolmannelle tasolle alhaalta lukien. Suosittelemme uunipellin laittamista sulatettavan ruoan alle keräämään ruoan sulamisvedet. Tämä toiminto ei kypsennä ruokaasi, vaan auttaa ainoastaan sulattamaan sen.



Turbo-toiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus ja tuuletin toimivat. Turbo-toiminto hajauttaa lämmön uunissa tasaisesti niin, että kaikki ruoat jokaisella tasolla kypsentyvät tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.

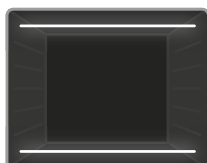


Alempi

kuumennustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi lämpövastus on käytössä. Alempi kuumennustoiminto on

ihanteellinen pizzan valmistukseen, koska lämpö nousee uunin pohjalta ja lämmittää ruoan. Tämä toiminto soveltuu ruoan lämmittämiseen keittämisen sijasta.



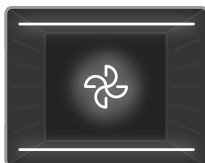
Staattinen

valmistustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus on toiminnassa. Staattinen valmistustoiminto

heijastaa lämpöä ja varmistaa ruoan tasaisen kypsennyksen. Tämä on täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän pastan, lasagnen ja pizzan valmistukseen. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia ja parhaan lopputuloksen

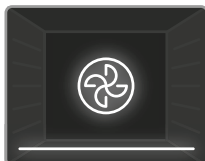
varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan tätä toimintoa käytettäessä.



Tuuletintoiminto:

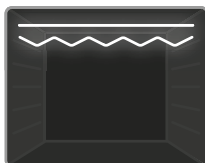
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät. Tämä

toiminto on erittäin hyvä leivonnaisten paistamiseen. Kypsentyminen tehdään uunin alemmalla ja ylemmällä lämpövastuksella, ja tuuletin kierrättää ilmaa, mikä luo ruoalle grillatun tapaisen kypsennystuloksen. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Pizzatoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus, alempi lämpövastus ja tuuletin toimivat. Matalalämpö- ja tuuletintoiminto sopivat ruokien, kuten pizzan nopeaan paistamiseen tasaisesti. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää ruoan.



Nopeampi

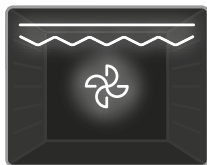
grillitoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus ovat käytössä. Toimintoa

käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsennykseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttuminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190 °C.



Tuplagrilli- ja tuuletintoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Toimintoa käytetään paksumpien ruokien nopeampaan grillaamiseen ja kattamaan laajempia pintoja. Sekä ylempi että alempi lämpövastus ovat käytössä tuulettimen lisäksi, joka varmistaa tasaisen kypsennyksen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttuminen voitelemalla grilliritiä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190 °C.



3D-toiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus, ylempi kuumennusvastus, alempi kuumennusvastus ja tuuletin toimivat. 3D-toiminto jakaa lämmön tasaisesti ja nopeasti uuniin niin, että kaikki ruoat kaikilla tasoilla kypsyvät tasaisesti. Kypsennysaika on lyhyempi kuin muissa toiminnoissa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.

Lisäksi tämä toiminto tekee paistetuista leivonnaisista ilmavampia ja pehmeämpiä.



Pyrolyttinen puhdistustoiminto:

Tämän toiminnon avulla voit puhdistaa uunin sisäosan huolellisesti.



Varoitus: Ennen kuin aktivoit pyrolyttisen puhdistustoiminnon, poista mahdolliset läikkyneet ruoat ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä mitään uunin sisätilaan estääksesi vahingoittumisen.

- Poista ennen pyrolyttisen puhdistustoiminnon aktivointia uunin lankatasot ja niiden tuet (jos käytössä) ja varmista, että uunin luukku on kiinni.

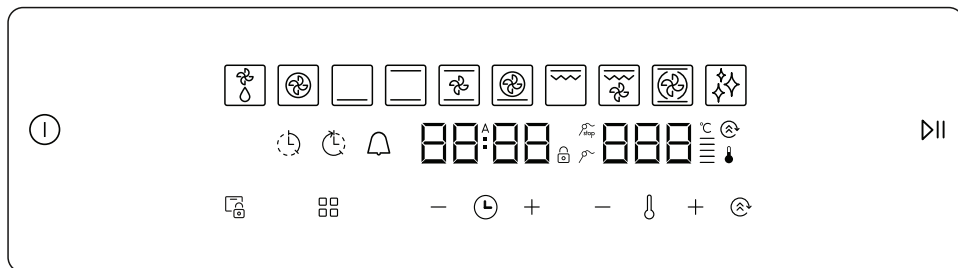
- Uunin luukku lukittuu, kun pyrolyysitoiminto alkaa.
- Kun pyrolyttinen puhdistustoiminto on päällä, on suositeltavaa, ettei liettä käytetä, jos se on asennettu uunin yläpuolelle. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja vahingoittaa molempia laitteita.
- Pyrolyttisen puhdistusjakson aikana uunin luukku kuumenee. Pidä lapset poissa laitteen luota, kunnes se on jäähtynyt.
- Pyrolyttisen puhdistusprosessin lopussa näytössä näkyy kelloaika.

4.1 KYPSENNYSTAULUKKO

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

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.2 KOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÖ



Toiminnan kuvaus							
	Päällä/Pois		Nopeampi grillitoiminto		Automaattinen kypsennys		Lihamittarin stoppari
	Sulatus		Tuplagrilli- ja tuuletintoiminto		Lämpötilapalkki		Lihamittari
	Turbo-toiminto		3D-toiminto		Termostaatti		Kypsennysaika
	Pohjatoiminto		Puhdistustoiminto		Miinus		Kypsennyksen lopetusaika
	Staattinen toiminto		Lämpötilanäyttö		Plus		Hälytyskello
	Tuuletintoiminto		Ajastimen näyttö		Näppäimistölukko		Teho
	Pizzatoiminto		Tila		Käytä/Tauko		Toimintovalikko
	Luukun lukko						

Ohjausyksikkö sammuu 5 minuutin jälkeen, jos toimintoa ei valita tai vaihdeta.

Laitetta käytetään kosketusanturien avulla. Toimintoja ohjataan koskemalla anturikenttiä.

Käyttäessäsi ohjaimia huolehdi, että kosketat anturikenttiä oikein. Jos kosketuksesi on liian litteä tai pieni, anturit eivät toimi oikein.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti ja pitämään laitteen pinnan viileänä. Tuuletin pysyy käynnissä jopa uunin sammuttamisen jälkeen, kunnes se sammuu automaattisesti.

Uunin toimintojen valinta

Kosketa **ON/OFF**-sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjausyksikön. Uuni siirtyy **"def"**-tilaan. Sulatustoiminto on oletuksena **"WAIT"**-tilassa. Toiminto ei kuitenkaan käynnisty, ellei **PLAY/PAUSE**-anturia paineta. Tässä tilassa voit valita halutut kypsennystoiminnot, säätää

lämpötilaa, aktivoida **BOOST**-toiminnon sekä säätää kypsennysaika, lopetusaika, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

"def"-tilan aikana haluttu kypsennystila voidaan valita koskettamalla -anturipainiketta. Jokainen -anturin kosketus vaihtaa uunin toimintoa, kuten alla esitetään (jotkin näistä toiminnoista eivät välttämättä ole käytettävissä sinun mallissasi):

Sulatus → Turbo → Ylä ja ala → Ylä- ja alatuulettimellinen → Pizza → Nopeampi grillaus (vartaalla tai ilman) → Kaksoisgrilli tuulettimella (vartaalla tai ilman) → 3D → Höyrypuhdistus

Valittuun toimintoon liittyvät lämmittimet näkyvät näytöllä.

Kun kypsennystoiminto on valittu -anturilla, aikaisemmin valittu lämpötila näkyy lämpötilanäytöllä. Tätä voidaan

säätää Lämpötilan **PLUS** ja **MINUS**-antureilla, jotka ovat näytön sivuilla. Lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 275 °C välillä.

Kun haluttu toiminto on valittu, lämpötila ja aika on asetettu, kosketa **PLAY/PAUSE**-anturia käynnistääksesi uunin.

Kellonajan asettaminen

Kun uuni on asennettu, kellonaika on asetettava seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Kosketa **ON/OFF**-anturia käynnistääksesi **"def"**-tilan. Kosketa tässä tilassa **MODE** (☺)-anturipainiketta 5 sekuntia, kunnes aika on valittu. Ajan symboli syttyy vasemmalle puolelle ja voit säätää sitä **PLUS**- ja **MINUS**-anturipainikkeilla. Päätä ajan säätö koskettamalla **MODE**(☺)-anturia uudelleen tai älä paina mitään painiketta 3 sekuntiin.

Aika on asetettava uudelleen vain, jos laite on irrotettu verkkovirrasta pitkäksi ajaksi.

Kypsennysajan säätö

Kypsennysaikaa voidaan säätää **"def"**- tai **OPERATING**-tilassa

Minuuttikellon säätö

Kosketa **MODE** (☺)-anturia, kunnes hälytyskello- (⚠) symboli syttyä ajastimen näyttöön ja **"00:00"** ilmestyy. Aseta haluamasi varoitus aika käyttämällä **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita merkin vilkkuessa. Kun olet tehnyt asetuksen loppuun, älä paina mitään muutamaa sekuntiin, jolloin hälytyskellon ajastin on valmis.

Kun ajastin saavuttaa nollan, kuuluu varoitusääni ja minuuttimittarin symboli ja **"00:00"** vilkkuvat ajanäytössä. Paina mitä tahansa painiketta lopettaaksesi äänimerkin, jolloin symboli katoaa.

Kypsennysajan säätö

Tämä toiminto antaa kypsennää tietyn ajan. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila. Kosketa

MODE (☺)-anturipainiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin (⌚) ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti. **ON/OFF** Kun ajastin laskee nollaan, uuni sammuu, äänimerkki soi ja Kypsennysaika-merkki välkkyä Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjausyksikön anturin painaminen

sammuttaa äänen.

Kypsennysajan lopetuksen asettaminen:

Tätä toimintoa käytetään kypsennämisen aloittamiseen tietyn ajan jälkeen tietyn ajan verran. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila.

Kosketa **MODE** (☺)-painiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin (⌚) -ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti.

Kosketa **MODE**(☺)-anturipainiketta, kunnes näet Kypsennysajan lopetus aika-merkin ajastinnäytöllä. Kellonaika ja Kypsennysaika-merkit (⌚) vilkkuvat. Aseta vaadittu lopetus aika käyttäen **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysajan lopetus aika-merkki palaa jatkuvasti.

Uuni laskee toiminta-ajan vähentämällä kypsennysajan asetetusta lopetusajasta, ja uuni sammuu asetettuna lopetusajankohtana. Ajastin antaa äänimerkin, ja Kypsennysajan lopetus aika-merkki alkaa vilkkua. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin.

Digitaalijastimen äänensäätö

Muuta varoitusääntä Aika-näytön näyttäessä kellonaikaa, paina ja pidä **THERMOSTAT** (⚡) -anturipainiketta painettuna 5 sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Sen jälkeen kuuluu eri merkkiäni joka kerta, kun termostaattipainikkeen viereisiä **PLUS**- ja **MINUS**-painikkeita painetaan. Äänimerkkejä on viidenlaisia. Jos "tn0" valitaan, kaikki äänet kytketään pois päältä lukuun ottamatta hälytys- ja virheääniä. Valitse haluamasi ääni, äläkä paina painiketta. Hetken kuluttua valittu äänimerkki tallennetaan.



Kypsennysajan lopetus aikaa ei voida asettaa, kun grillitoiminnot on aktivoitu. Jos kypsennysajan lopetus aika asetettiin ennen grillitoimintojen aktivointia, kypsennysajan lopetus aika peruutetaan grillitoimintojen valinnan jälkeen.

Boost-toiminto

Tätä toimintoa käytetään esilämmityssajan lyhentämiseen. **BOOST** (☼)-anturi syttyy, kun Turbo-, Fan-, Static- tai Pizzatoiminto on valittuna. Lyhennä esilämmitysaikaa koskettamalla **BOOST** (☼) -anturia ennen kypsennyksen aloittamista.

Käytä tätä toimintoa uunin lämmitykseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman

nopeasti. Tämä toiminto ei sovellu kypsennykseen.

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

"ON/OFF" Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **PLUS-** ja **MIINUS-**anturipainikkeita 3 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Poistaaksesi näppäinlukon käytöstä, kosketa **PLUS-** ja **MIINUS-**anturipainikkeita 3 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä.

Kun näppäinlukko on päällä, vain **ON/OFF-**anturipainike voidaan aktivoida. Kaikki muut painikkeet pysyvät lukittuina.

Luukun lukko

Kun **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta painetaan 3 sekuntia, luukun lukko aktivoituu.

Paina **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta uudelleen 3 sekuntia avataksesi luukun.

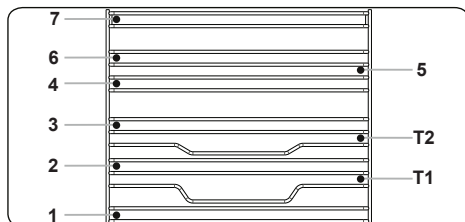
"Lock" ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kun luukun lukko aktivoidaan. Jos luukun lukko on aktiivinen **"Lock"** ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kellonaika 5 sekunniksi.

Luukun lukkoa ei voida hallita pyrolyysitoiminnan aikana.

4.3 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

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



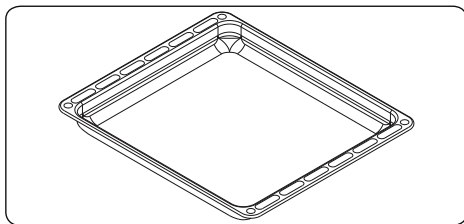
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 välillä.
- Teleskoopikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskoopikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskoopikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

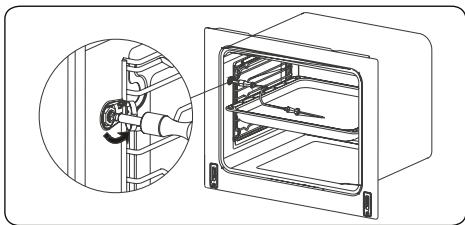
Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

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



Paistomittari


Paistomittari mittaa paistin lämpötilan. Kun laitat ruokaa paistomittarin avulla, saat aina optimaalisen lopputuloksen matta.



Paistomittarin asettaminen paikoilleen

- Aseta paistomittari ennen kuin aloitat paistamisen.
- Aseta mittari lihaan siten, että se yltää lihan keskelle saakka.
- Työnnä mittari kahvaan asti.
- Suosittelemme kääntämään lihan paiston puolivälissä. Pidä tämä mielessäsi, kun asetat mittarin lihaan, jotta sen kääntämisen kanssa ei tule myöhemmin ongelmia.
- Mittarin kärki ei saa koskettaa luuta tai nivelen rasvaisia alueita. Mittaria ei tulisi myöskään sijoittaa ontolle alueelle, mitä voi tapahtua siipikarjan kanssa.
- Laita liha mittarin kanssa uuniin.
- Kytke mittari uunin vasemmassa yläkulmassa olevaan pistorasiaan.

Liha-anturin käyttö ajastimen kanssa

Kytke mittari uunin vasemmassa yläkulmassa olevaan liitäntään, paistomittarin symboli  ja anturin lämpötila ilmestyy näytölle. Kun anturi on kytketty, vain manuaalinen kypsennys on käytössä päävalikosta. Kun liha-anturi kytketään tai irrotetaan, käytössä oleva toiminto keskeytetään ja palataan päätoimintoon, pysyy asetettuna uunitoimintona.

Jos paistomittari on kytketty, turbo/ tuuletin/pizza/grillaus/ nopeampi grillaus/ kaksoisgrillaus + tuuletin/staattinen -toiminnot voidaan valita. Tässä ruudussa näkyy liha-anturin lämpötila/liha-anturin symboli ja toiminto on valittavissa. Ruudulla on myös lämpötilasymboli, jolloin anturin lämpötilaa voi säätää 30°C - 100°C ennen kypsennystä ja sen aikana.

Termostaattipainiketta painetaan uudelleen lihaanturin lämpötilan asettamisen jälkeen, uunin sisälämpötila säädetään.

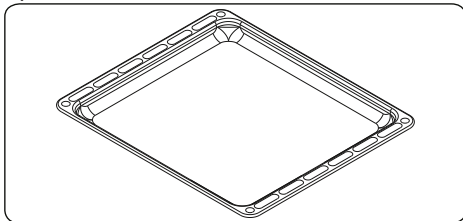
Painamalla toisto/tauko-symbolia kypsennys alkaa lihaanturin avulla, ja koska liha-anturi

on lämmitetty haluttuun lämpötilaan, lämpönäyttö ladataan. Kun lämpönäyttö on ladattu täyteen, kypsennys päättyy varoitusääneen.

Matala uunipelti

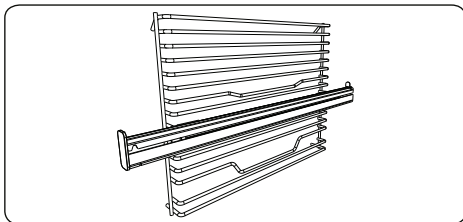
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

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



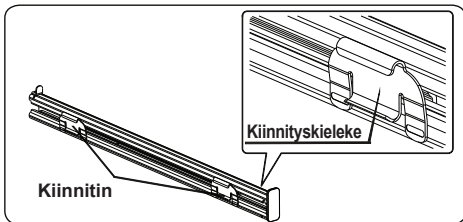
Ritilä ja yksi täysin pidentyvä Easyfix-teleskooppikisko

Teleskooppikisko pidentyy täysin, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

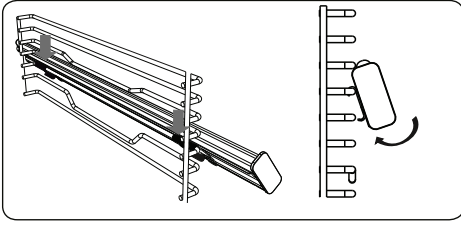


Teleskooppikiskot

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



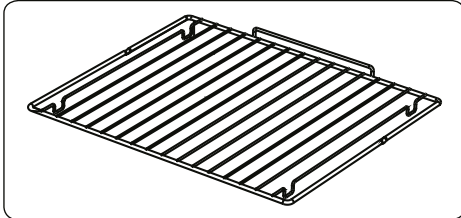
- Teleskooppikiskojen sijoittaminen ritilälle tapahtuu kiinnikkeiden kiinnityskielekkeillä.
- Poista sivukisko. Katso osio "Ritilän poisto".



- Kussakin teleskooppikiskossa on ylä- ja alakiinnikkeet, joiden avulla kiskot voidaan sijoittaa uudelleen.
- Ripusta teleskooppikiskon yläkiinnikkeet sivukiskon metallijohtimeen ja paina samaan aikaan alakiinnikkeitä, kunnes kuulet kiinnikkeiden napsahdavan sivukiskon korkeudensäätöjohtimeen.
- Poista painamalla kiskon etupintaa ja noudattamalla edellä olevia ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

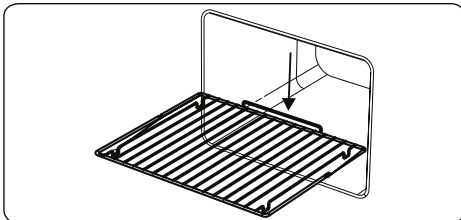
Uuniritilä

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



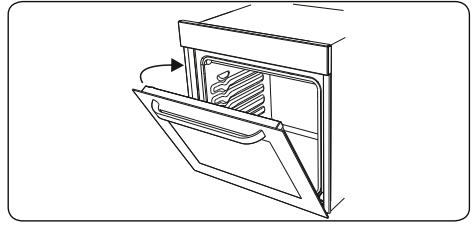
VAROITUS

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



Pehmeästi sulkeutuva uuninluukku

Uuninluukku sulkeutuu hitaasti itsestään, kun se päästetään otteesta juuri ennen kiinni menemistä.



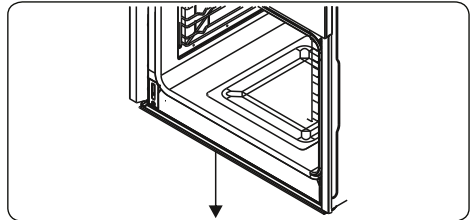
Vedenkerääjä

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

Avaa luukku grillauksessa käytettävään asentoon 20 sekunnin ajaksi.

Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

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



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS



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

Yleiset ohjeet

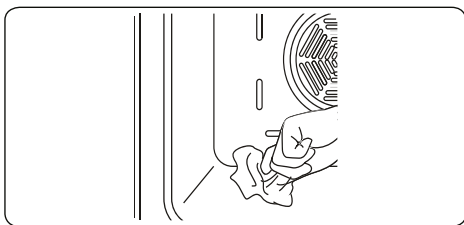
- Tarkista ennen puhdistustuotteiden käyttöä, että ne soveltuvat laitteelle ja että ne ovat valmistajan suosittelemia.
- Käytä puhdistusvaahtoja ja -nesteitä, jotka eivät sisällä mikrohiukkasia. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.
- Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.



Älä puhdista mitään laitteen osaa höyrypuhdistimella.

Uunin sisäpintojen puhdistaminen

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



Pyrolyysipuhdistus



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

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

- Uunin asennusalue on pidettävä hyvin tuuletettuna, erityisesti pyrolyysipuhdistuksen aikana, ja kaikki alueelle johtavat ovet on suljettava, jotta vältetään hajun ja höyryjen kulkeminen kaikkialle.

Lasisten osien puhdistaminen

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

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

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



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



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

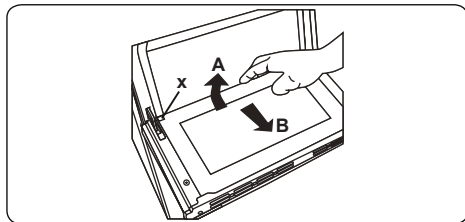
Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

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

Sisemmän lasin irrottaminen

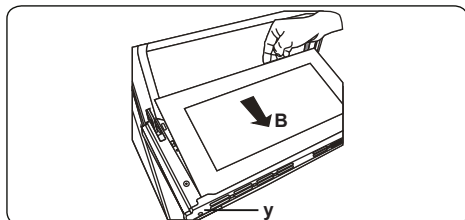
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

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

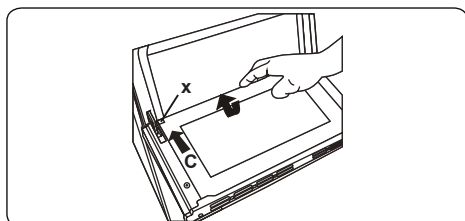


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

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



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

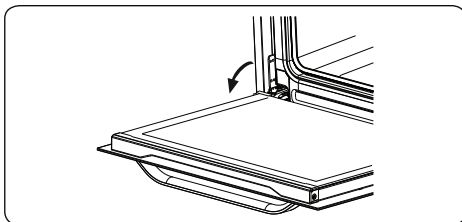


Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

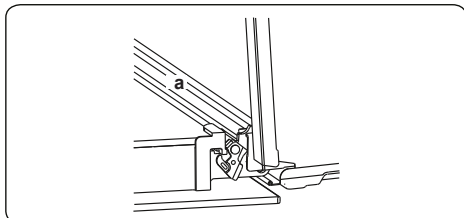
Uunin luukun irrottaminen

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

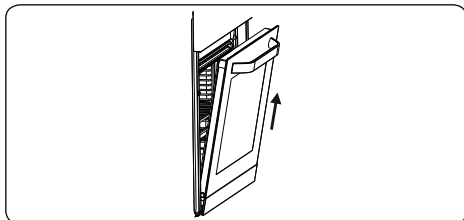
1. Avaa uunin luukku.



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

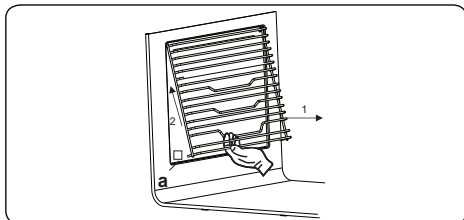


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

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



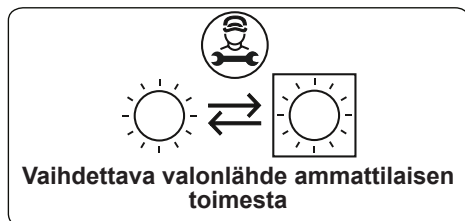
5.2 HUOLTO

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

Uunilampun vaihtaminen

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

- Irrota lasinen suojaus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).
- Kiinnitä lasinen suojaus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



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

6. VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS

6.1 VIANMÄÄRITYS



Jos sinulla on edelleen ongelma laitteen kanssa tarkistettuasi nämä perusvianmääritysvaiheet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai teknikkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virta on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö. Tarkista myös, toimivatko muut keittiölaitteet.
Ei lämpöä tai uuni ei lämpene.	Uunin lämpötila on säädetty väärin. Uunin luukku on jätetty auki.	Tarkista, että uuni lämpötilan säätönuppi on säädetty oikein.
Uunin valo (jos käytettävissä) ei toimi.	Lamppu on rikki. Virransyöttö on katkaistu tai kytketty pois.	Vaihda lamppu ohjeiden mukaisesti. Varmista, että virransyöttö on kytketty päälle pistorasiassa.
Kypsennys on epätasaista uunissa.	Uunin kypsennystasot on asetettu väärin.	Tarkista, että käytössä ovat suositellut lämpötilat ja kypsennystasot. Älä avaa luukkuja usein, ellei kypsennä ruokia, joita on käännettävä. Jos avaat luukun usein, uunin sisälämpötila alenee, mikä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Ajastimen painikkeita ei voida painaa oikein.	Painikkeiden välissä on jotakin ylimääräistä ainetta. Kosketusmalli: säätöpaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on päällä.	Poista ylimääräinen aine ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto päällä.
Uunin puhallin (jos käytettävissä) on äänekkäs.	Uunin kypsennystasot tärisevät.	Varmista että uuni on vaakatasossa. Tarkista, etteivät kypsennystasot tai leivonta-astiat tärise tai ole kosketuksissa uunin takapaneeliin.
Tuuletin jatkaa toimintaa sen jälkeen kun uuni on sammutettu.	Elektronisesti ohjattu uunin tuuletin pyörii automaattisesti tietyn ajan uunin jäähdyttämiseksi.	Tuuletin sammuu automaattisesti, kun elektroniset komponentit ovat jäähtyneet riittävästi.
Uuni on sammunut itsestään.	Elektronisesti ohjatut uunit sammuvat automaattisesti, jos mikään toiminto ei ole käynnissä.	Uuni sammuu automaattisesti energian säästämiseksi, jos mitään muuta toimintaa ei suoriteta tietyssä ajassa sen päälle kytkemisen jälkeen tai kypsennysohjelman päättymisen jälkeen.
Jos luukku avataan tuuletinavusteisen toiminnon aikana, sisäinen tuuletin pysähtyy.	Elektronisesti ohjatut uunit, joissa on luukun kytkin, lopettavat kypsennyksen, jos uunin luukku avataan.	Se on laitteen normaalia toimintaa ja hyödyllistä kypsennettäessä ruokia liiallisen lämmön karkaamisen välttämiseksi. Kun luukku suljetaan, uuni käynnistyy uudelleen normaaliin toimintaan.

6.2 KULJETTAMINEN

Jos sinun on kuljetettava tuotetta, käytä alkuperäistä tuotepakkausta ja kanna sitä alkuperäisessä laatikossaan. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki erilliset osat tuotteeseen estääksesi tuotteen vaurioitumisen kuljetuksen aikaan.

Jos sinulla ei ole alkuperäistä pakkausta, valmisteleva kantolaatikko siten, että laite, erityisesti ulkopinnat, on suojattu ulkoisilta uhkatekijöiltä.

7. TEKNISET TIEDOT

7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		vestfrost
Malli		VBO 2460 PN Pyro
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	37,4
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		105,7
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		94,3
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,93
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,83
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	78
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		

8. ENERGIANSAASTÖNEUVOJA

8.1 Kalusteuuni

-Ruoanvalmistusprosessit

-Ota kaikki tarvikkeet, joita ei tarvita kypsennysprosessissa pois uunista.

-Valitse reseptissä määriteltä alin lämpötila ja valvo ruoan kypsytyä lyhyimmän määritellyn ajan kuluttua.

-Esilämmitä uuni vain tarvittaessa reseptin mukaisesti.

-Vältä uunin avaamista niin pitkälle kuin mahdollista kypsennyksen aikana Käytä mieluiten mattapintaisia, tummia leivontamuotteja ja heijastamattomia materiaaleista valmistettuja astioita (emaloitu teräs, lämmönkestävä lasi, päällystetty alumiini / valurauta). Kiiltävät materiaalit kuten ruostumaton teräs tai alumiini heijastavat lämpöä pois päin ruoasta. Älä myöskään aseta lämpöä heijastavaa stanniolia uuniin pohjalle tai rutille.

-Tarkkaile kypsennysaikaa välttääksesi energian tuhlausta ruoanlaiton aikana. Aseta tarvittava kypsennysaika tai käytä paistomittaria, jos sellainen on saatavilla.

-Kiertoilma Plus on lämmitystapa, joka mahdollistaa ruokien valmistuksen matalammissa lämpötiloissa kuin muut lämmitystavat. Ylä-alalämpö jakaa lämmön heti koko uunin tilavuudelta ja siten monia ruokia voidaan valmistaa tasaisesti useilla eri tasoilla samanaikaisesti

-ECO kiertoilma on innovatiivinen lämmitysmuoto, joka sopii erityisen hyvin pienien määrien lämmittämiseen, kuten pakastepizzat, leipä tai keksit, mutta myös liharuokiin ja paisteihin. Tämä toiminto säästää energiaa jopa 30% tavalliseen kiertoilmatoimintaan verrattuna ja siten takaa energiatehokkaan ruoanlaittokokemuksen optimaalisella lämmönkulutuksella. Vältä uunin avaamista kypsennyksen aikana.

-Käytä Grilli Ilmanvaihdolla lämmitystapaa grillattavien ruokalajien kanssa niin pitkälle kuin mahdollista. Tämä hyödyntää matalampia lämpötiloja kuin muut grilli-toiminnot.

-Valmista useita ruokia samanaikaisesti mahdollisuuksien mukaan.

-Ruokia, joita ei voida valmistaa samanaikaisesti, tulee valmistaa heti peräkkäin toisistaan uunissa jo olevan lämmön hyödyntämiseksi. Aseta ne vierekkäin tai eri uunirutille.

Takk for at du valgte dette produktet.

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

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

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

INNHold


1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler	4
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK	9
2.1 Bruksanvisning for installatør	9
2.2 Installasjon av ovnen	9
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	11
3.PRODUKTEGENSKAPER	12
4.BRUK AV PRODUKTET	13
4.1 Kokebord	14
4.2 Bruk av Full Touch Control Pyrolytic Timer	15
4.3 Tilbehør	17
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	20
5.1 Rengjøring	20
5.2 VEDLIKEHOLD	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting	24
6.2 Transport	24
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	25
7.1 Energiforbruk	25
8.RÅD OM ENERGISPARING	26
8.1 Innbyggingsovner	26

1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER


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


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

  **ADVARSEL:** Brannfare:


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

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

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

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

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

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

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

1.2 INSTALLERINGSADVARSLER

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

- Ethvert materiale som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.
- For å unngå overoppheting må produktet ikke installeres bak en pyntedør.

1.3 UNDER BRUK


- Når du først tar i bruk ovnen kan det være at det lukter litt. Dette er helt normalt og forårsaket av varmeelementenes isolasjonsmateriale. Vi foreslår at før du bruker ovnen for første gang, stiller du den inn på maksimumstemperaturen i 45 minutter mens den er tom. Påse at omgivelsene der produktet er installert er godt ventilert.
 - Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under og etter at ovnen er i bruk. Den varme dampen fra ovnen kan forårsake brannskader.
 - Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.
 - Bruk alltid grytevotter for å ta mat inn og ut av ovnen.
 - Ovnen skal under ingen omstendigheter fores med aluminiumsfolie, da dette kan forårsake overoppheting.
 - Ikke plasser mat eller stekebrett direkte på bunnen av ovnen mens du steker. Basen blir veldig varm og dette kan forårsake skade på produktet.
-   Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av ovnen og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.
- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren.

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


1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

EU-samsvarserklæring

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

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

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

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

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

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens) og produktets innstillinger, er kompatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).

2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

Generelle instruksjoner

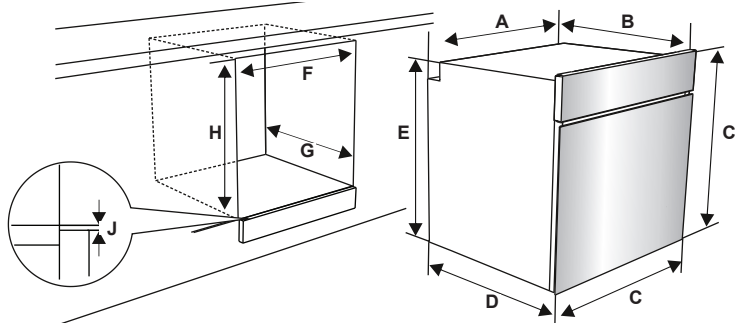
- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige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

2.2 INSTALLASJON AV OVNEN

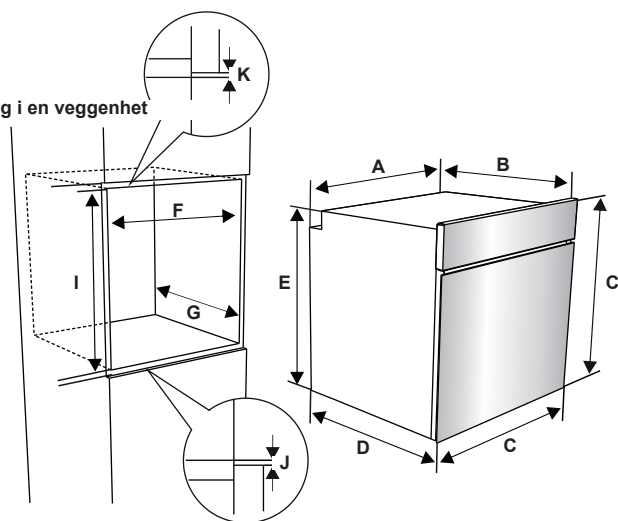
Produktene leveres med monteringsstilbehør og kan installeres i en benkeplate som har de rette målene. Målene for installering av kokeplate og ovn er oppgitt nedenfor.

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

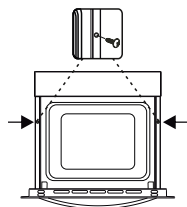
Installering under en benkeplate



Installering i en veggshet



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

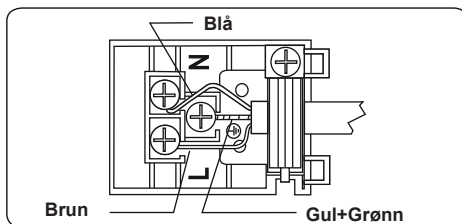


2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

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

⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

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

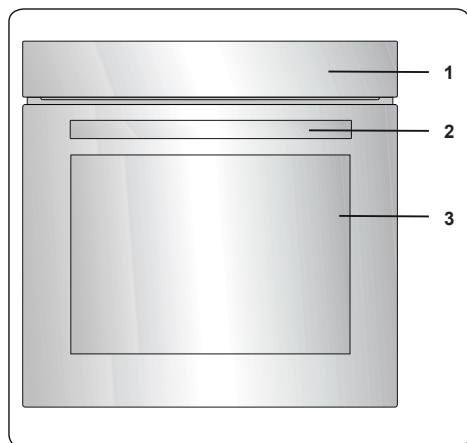


3. PRODUKTEGENSKAPER



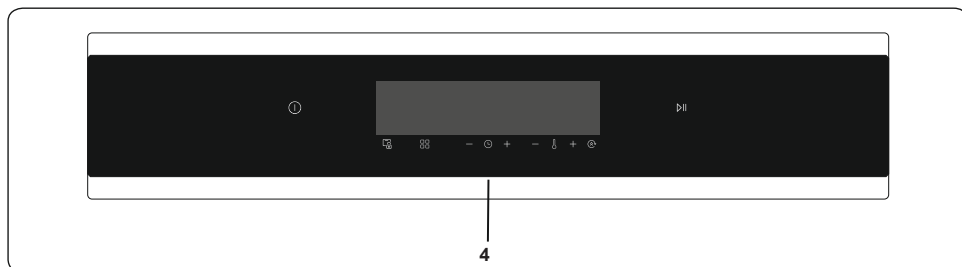
Viktig: Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

Komponentliste



1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør

Kontrollpanel

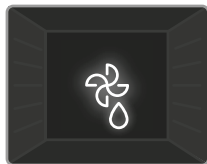


4. Varselur

4. BRUK AV PRODUKTET

Ovnfunksjoner

* Ovnfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



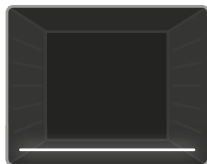
Tinefunksjon: Ovnens varsellamper vil slå seg på, og viften vil starte. For å bruke tinefunksjonen, legger du den frosne maten inn i ovnen på en hylle

plassert på tredje spor nedenfra. Det anbefales at du plasserer et brett under maten som tines, for å fange opp vannet som akkumuleres fra den smeltende isen. Denne funksjonen vil ikke steke maten; den vil kun tine den.



Turbofunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå på, og ringvarmeelementet samt viften vil begynne å fungere.

Turbofunksjonen fordeler varmen jevnt rundt i ovnen slik at maten på alle hyllene stekes jevnt. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.



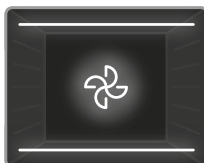
Undervarmefunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå seg på, og de nedre varmeelementene vil slå seg på.

Undervarmefunksjonen er ideell for å varme pizza, da varmen stiger opp fra bunnen av ovnen og varmer opp maten. Denne funksjonen er egnet for oppvarming av mat, heller enn steking.



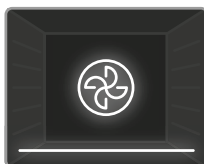
Statisk stekefunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil bli slått på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å virke. Den statiske

stekefunksjon avgir varme, noe som sikrer jevn steking av mat. Dette er ideelt for å steke bakverk, kaker, bakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i 10 minutter, og det er best å bruke kun én hylle av gangen i denne funksjonen.



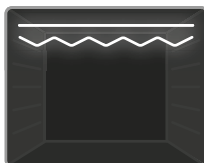
Viftefunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå på, og de nedre og øvre varmeelementene samt viften vil begynne å fungere. Denne

funksjonen er god for steking av bakverk. Det nedre og øvre varmeelement i ovnen står for steking, mens viften sørger for luftsirkulasjon noe som gir maten en noe grillet effekt. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.



Pizzafunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå på, og ringen, de nedre varmeelementene samt viften vil begynne å fungere.

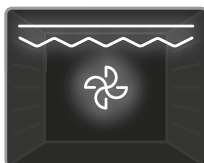
Viften og nedre varmefunksjon er ideelle for rask steking av mat, som for eksempel pizza, jevnt i en kort tidsperiode. Viften sprer varmen jevnt rundt i ovnen, mens det nedre varmeelementet steker maten.



Hurtiggrillfunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå på, og grillen og de øvre varmeelementene vil begynne å fungere. Denne funksjonen

brukes for raskere grilling og for å grille mat på et større område, som kjøtt. Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av grillgitteret. Plassér alltid et brett under maten for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.

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



Dobbel grill- og viftefunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slå på, og grillen, de øvre varmeelementene og viften vil begynne å

fungere. Denne funksjonen brukes for å oppnå raskere grilling av tykkere mat og for grilling av mat med en større overflate. Både de øvre varmeelementene og grillen vil bli aktivert i tillegg til viften, for å sikre jevn steking. Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste grillgitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av grillgitteret. Plassér alltid et brett under maten for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.

Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovns Temperaturen bør justeres til 190 °C.



3D-funksjon: Ovnens termostat og varselamp slår seg på, og ringvarmeelementet, øvre varmeelement, nedre varmeelement og

vifte starter. 3D-funksjonen fordeler varmen jevnt og raskt i ovnen så all maten på hyllene stekes jevnt. Steketiden blir kortere enn med andre funksjoner. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.

I tillegg vil denne funksjonen sørge for at bakevarene dine blir luftigere og mykere.



Pyrolyse-rensfunksjon: Denne funksjonen lar deg rense innsiden av ovnen grundig.




Advarsel: Før du aktiverer pyrolyse-rensfunksjon, må du fjerne alt søl og forsikre deg om at ovnen er helt tom. Ikke la noe være igjen i ovnsrommet da dette kan føre til skade.

- Før du aktiverer pyrolyse-rensfunksjon, fjern ovnshyllene i stål og hyllestøttene (hvis mulig) og sikre at ovnsdøren er lukket.
- Ovnsdøren vil låse seg automatisk i det pyrolyse-rensfunksjon starter.
- Når pyrolyse-rensfunksjon er i bruk, unngå å bruke koketoppene dersom de er montert over ovnen. Dette kan forårsake overheting og skader på begge apparatene.
- Ovnsdøren blir varm når pyrolyse-rensfunksjon er i bruk. Hold små barn

på avstand inntil den er nedkjølt.

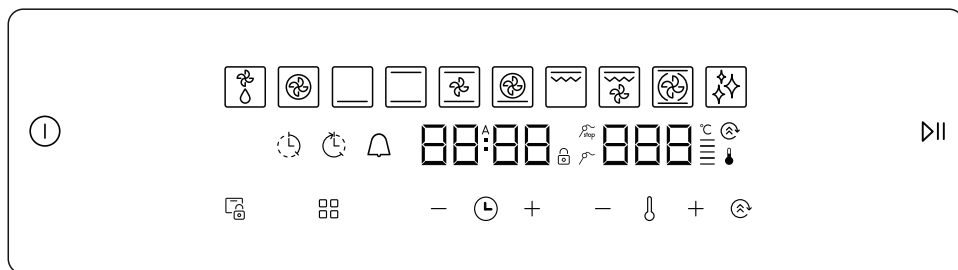
- Ved slutten av den pyrolytiske rensprosessen viser displayet klokkeslett.

4.1 KOKEBORD

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

*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

4.2 BRUK AV TIDTAKEREN MED FULL FINGER TOUCH



Funksjonsbeskrivelse							
	På/av		Hurtigrill-funksjon		Automatisk matlaging		Stopp steketermometer
	Tining		Dobbel grill + viftefunksjon		Temperaturlinje		Steketermometer
	Turbofunksjon		3D-funksjon		Termostat		Matlagingstid
	Bunnfunksjon		Rengjøringsfunksjon		Minus		Sluttid for matlaging
	Statisk funksjon		Temperaturspillet		Pluss		Minuttvarsel
	Viftefunksjon		Tidtaker-skjerm		Tastelås		Boost
	Pizza-funksjon		Modus		Start/pause		Funksjonsmeny
	Dørlås						

Styreenheten slår seg av etter fem minutter hvis ingen funksjon velges eller endres.

Apparatet betjenes ved hjelp av berøringssensorer. Funksjonene styres ved å berøre sensorområdene.

Påse at du berører sensorområdene på riktig måte når du bruker kontrollene. Hvis berøringen er for flat eller liten, vil ikke sensorene fungere på riktig måte.

Kjøleviften slår seg automatisk på for å holde apparatets overflate kjølig. Viften fortsetter å gå til den automatisk slås av, selv etter at ovnen er slått av.

Ovnfunksjonsvalg

Berør **PÅ/AV**-sensoren i to sekunder for å slå på styreenheten. Oven vil gå inn i


«**DEF**-modus». "**DEF**" kommer som standard i "WAIT"-modus. Men med mindre **PLAY/PAUSE**-sensoren trykkes, vil ikke funksjonen starte. I denne modusen vil du kunne velge ønskede stekefunksjoner, justere temperaturen, aktivere **BOOST**-funksjonen i tillegg til å justere tilberedningstiden, sluttiden, minuttvarsel-tidtakeren og klokkeslettet.

I «**DEF**»-modus kan du velge ønsket stekefunksjon ved å berøre -sensorknappen. Hver berøring av -sensoren endrer ovnfunksjonen, som vist under (noen av disse stekefunksjonene finnes kanskje ikke i komfymodellen din):

Tine → Turbo → Under → Over og under → Over og under med vifte → Pizza → Hurtigrill (med/uten grillspyd) → Dobbel grill med vifte (med/uten grillspyd) → 3D →

Damprenghjoring


De betjente varmeelementene knyttet til den valgte funksjonen vises.

Når en stekefunksjon har blitt valgt med  -sensoren, vil tidligere valgt temperatur vises på temperaturdisplayet. Denne kan justeres ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorknappene på siden av skjermen. Temperaturen kan justeres i intervallet 50 °C til 275 °C.

Etter ønsket funksjon er valgt, og temperaturen og tid er angitt, kan du berøre **START/PAUSE**-sensoren for å starte bruken av ovnsfunksjonen.

Justere klokkeslettet

Når ovnen har blitt installert, må klokkeslettet stilles i henhold til følgende instruksjoner.

Berør **PÅ/AV**-sensoren for å slå på ovnen og gå inn i «**DEF**-modus». I denne modusen berører du **MODUS**-sensorknappen () i 5 sekunder til klokkeslettet er valgt. Symbolet for klokkeslettet vil lyse på venstre side, og du kan justere det ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorknappene. Fullfør tidsjusteringen ved å trykke en gang til på



MODUS-sensoren () eller la være å trykke på en knapp i 3 sekunder.

Klokkeslettet må kun stilles på nytt hvis apparatet kobles fra strømforsyning over en lengre tidsperiode.

Justere tilberedningstiden




Tilberedningstiden kan justeres i «**DEF**-» eller «**DRIFT**»-modus.


Justere minuttvarselet

Berør **MODUS**-sensoren () til symbolet () for minuttvarsleren lyser på tidsdisplayet og «**00:00**» vises. Juster ønsket tidsperiode for varsel-signalet ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorknappene mens symbolet blinker. Når justeringen er fullført, må du ikke trykke på noen knapper i et par sekunder, da minuttvarsel-tid-takeren blir stilt.

Når tid-takeren når null, vil en hørbar advarsel høres, og Minute Minder-symbolet og «**00:00**» vil blinke på tidsdisplayet. Trykk på den hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen og symbolet forsvinner.




Justere steketid



Denne funksjonen gjør at du kan steke i et bestemt tidsintervall. Tilbered maten og plasser den i ovnen. Velg deretter ønsket stekefunksjon og temperatur. Berør **MODUS**-sensorknappen () til varighets-symbolet () vises på tidsdisplayet. Angi ønsket steketid ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorene mens tid-takeren er i denne stillingen. Når justeringen er fullført, må du vente til klokkeslettet vises og varighets-symbolet () fortsetter å lyse **ON/OFF**.

Når tid-takeren når null, vil ovnen slå seg av, lyd-signalet spilles av og varighets-symbolet () vil blinke på tidsdisplayet. Berør en tilfeldig sensor på styreenheten for å slå av lyden.

Justere sluttid for steking

Denne funksjonen brukes til å begynne å tilberede mat etter et bestemt tidsforløp og i en bestemt tidsperiode. Tilbered maten og plasser den i ovnen. Velg deretter ønsket stekefunksjon og temperatur.

Berør **MODUS**-knappen () til varighets-symbolet () for steking vises på tidsdisplayet. Angi ønsket steketid ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorene mens tid-takeren er i denne stillingen. Når justeringen er fullført, må du vente til klokkeslettet vises og varighets-symbolet () for steking fortsetter å lyse.

Berør deretter **MODUS**-sensorknappen () til symbolet for stekesluttid vises på tidsdisplayet. Klokkeslettet og varighets-symbolet () for steking vil blinke. Angi ønsket sluttid ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS-**sensorene mens tid-takeren er i denne stillingen. Når justeringen er fullført, må du vente til klokkeslettet vises og symbolet for stekesluttid fortsetter å lyse.

Ovnen beregner driftstiden ved å trekke steketiden fra den innstilte sluttiden, hvor den vil stoppe. Tid-takeren vil spille av et lyd-signal og symbolet for stekesluttid vil blinke. Berør en tilfeldig knapp på tid-takeren for å slå av lyd-signalet.



Sluttiden for steking kan ikke angis når grillfunksjonene er aktivert. Hvis sluttiden for steking ble angitt før aktivering av grillfunksjonene, avbrytes sluttiden for steking etter at grillfunksjonene er valgt.

Justering av digital tidtaker med lyd

Når tidsdisplayet viser klokkeslettet, kan du endre lyden til varselsignalet ved å trykke og holde inne **TERMOSTAT-sensorknappen** (🔊) i fem sekunder, til et signal spilles av.

Deretter hører du en annen signallyd hver gang **PLUSS-** og **MINUS-**knappene ved siden av termostatkappen trykkes på. Det finnes fem ulike signallyder. Hvis «tn0» er valgt, slås alle lydene av, unntatt alarm- og feilvarsellydene. Velg lydene du vil høre, og ikke trykk på knappene for de andre. Etter en liten stund vil valgt pip tas opp.

Boost-funksjon

Denne funksjonen brukes til å forkorte oppvarmingstiden. Du kan forvarme i funksjonene Turbo, Vifte, Statisk eller Pizza. For å forvarme er det tilstrekkelig å trykke på **BOOST** (⚡)-sensoren etter at du har valgt ønsket kokefunksjon.

Bruk denne funksjonen til å varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Denne modusen er ikke passende for matlaging.

Tastaturlås-funksjon

Tastelåsen brukes for å unngå utilsiktede endringer i innstillingene til ovnen.

For å aktivere tastelåsen, trykk på **PLUSS-** og **MINUS-**sensorknappene i 3 sekunder til du ser Key Lock-symbolet (🔒) på skjermen. For å deaktivere tastelåsen, trykk på **PLUSS-** og **MINUS-**sensorknappene i 3 sekunder til nøkkellåssymbolet (🔓) forsvinner fra displayet.

Når tastaturlåsen er aktivert, er det kun **PÅ/AV-**sensorknappen som er aktiv. Alle andre knapper forblir låst.

Dørlås

Når **DØRLÅS-**knappen (🔒) trykkes på i tre sekunder, aktiveres dørlåsen.

Trykk på **DØRLÅS-**knappen (🔒) igjen i tre sekunder for å låse opp døren.

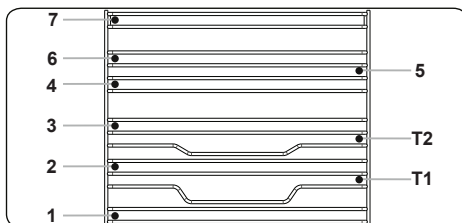
«Lås» vises på skjermen i fem sekunder når den pyrolytiske dørlåsen er aktivert. Hvis dørlåsen er aktiv, vises «Lås» på skjermen i fem sekunder, og så klokkeslett i fem sekunder.

Dørlåsen kan ikke kontrolleres mens den pyrolytiske funksjonen er aktivert.

4.3 TILBEHØR

EasyFix-rist

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



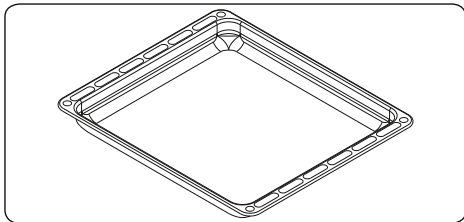
- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekselet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 7.
- Teleskopskinner kan settes på nivå T1, T2.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Nivå 2 og nivå 4 anbefales for matlaging på to nivå.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinnene.

****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

Dypt brett

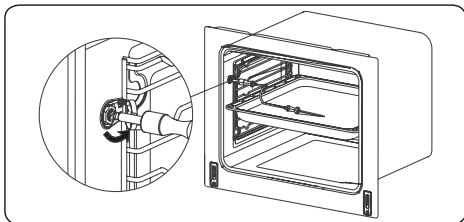
Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

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



Steketermometeret

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



Plassering av steketermometeret

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

Bruk av steketermometeret med tidtakeren

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

Tallene på venstre side av skjermen viser den gjeldende temperaturen som steketermometeret har fanget opp, mens tallene til høyre viser

justeringstemperaturen. Du kan justere temperaturen på steketermometeret ved å trykke på «**M**»-sensorknappen, og deretter «**-**» og «**+**»-tastene for å endre verdi. Du kan ikke bruke tilberedningstidtakeren mens steketermometeret bruker den.

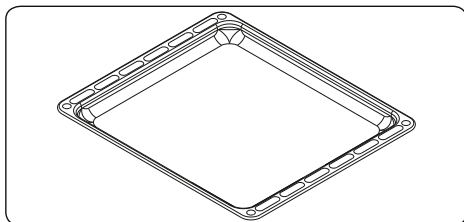
Etter det har gått litt tid fortsetter steketermometeret å lyse, og de gjeldende temperaturene vises på skjermen. Når den anbefalte temperaturen når det tidligere angitte nivået, slår ovnen seg av automatisk, og tidtakeren lager lyd mens «**AUTO**» blinker på skjermen. Trykk på en knapp på tidtakeren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

Funksjoner for automatisk matlaging kan ikke aktiveres når steketermometeret er i bruk.

Flatt brett

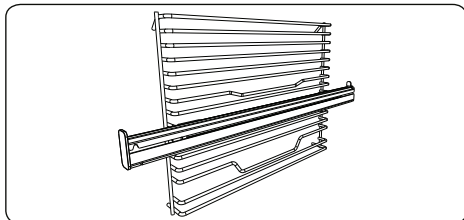
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

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



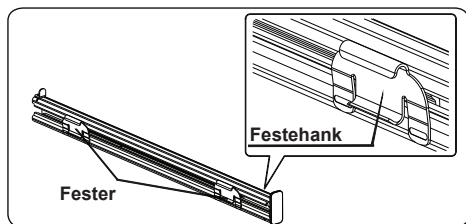
Rist med EasyFix teleskopisk skinne med full utvidelse

Teleskopskinnen utvider seg helt for å gi deg enkel tilgang til maten din.

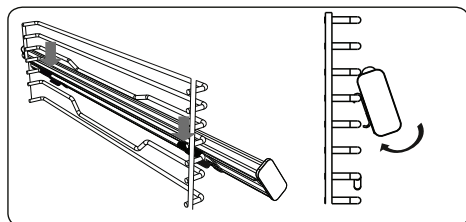


Teleskopskinner

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



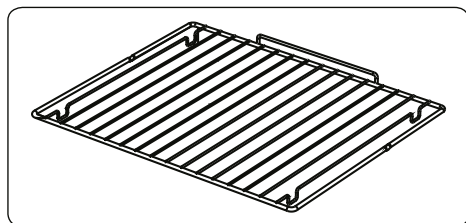
- Posisjonen til teleskopskinnene på risten er sikret med festehankene på festene.
- Fjern sidesporet. Se avsnittet «Fjerne risthyllen».



- På hver av teleskopskinnene finner du fester på toppen og bunnen som lar deg flytte på skinnene.
- Heng festene til teleskopskinnene på referansestrengen til sideristnivået, og trykk samtidig på festene på bunnen til du kan høre at festene trykkes inn i festestrengen til sideristnivået.
- For å flytte den må du holde overflaten foran på skinnen, og følge de ovennevnte instruksjonene i revers.

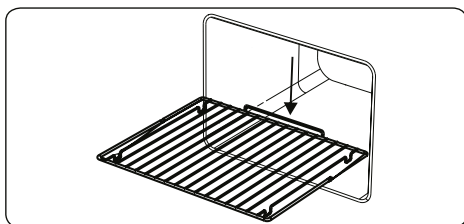
Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



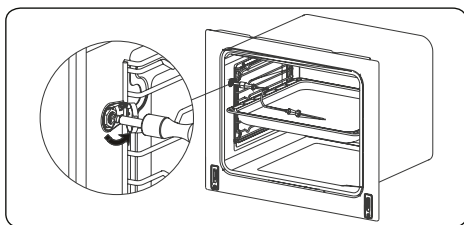
ADVARSEL

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



Steketermometeret


Steketermometeret måler temperaturen inne i en stek. Tilberedning med steketermometer sørger for best mulige resultater på alle typer kjøtt eller størrelser på steker.



Plassering av steketermometeret

- Sett i steketermometeret før steking begynner.
- Stikk steketermometeret inn i siden på steken slik at spissen treffer midten.
- Sett inn hele termometerføleren, helt opp til håndtaket.
- Det anbefales at steken snus halvveis i steketiden. Tenk på dette ved plassering av steketermometeret, for å unngå problemer senere.
- Spissen på steketermometeret må ikke være i kontakt med bein eller fettområder ved leddet. Det skal heller ikke plasseres i et hult område, noe som kan skje med fjærkre.
- Steketermometeret skal sitte i steken når den settes inn i ovnen.
- Plugg termometeret i kontakten øverst på venstre side av ovnen.

Bruke kjøttsonden med timeren

Plugg sonden inn i stikkkontakten som er øverst til venstre i ovnen, og kjøtttermometer symbolet  og

steketermometertemperatur vises på displayet. Når steketermometeret er koblet til, vil forbli på den innstilte ovnsfunksjonen.

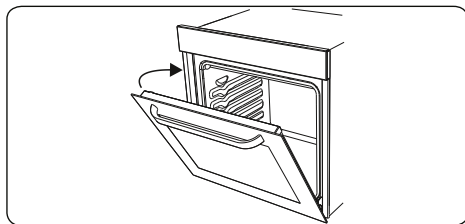
Når steketermometeret er til- eller frakoblet, vil kjørefunksjonen tilbakestilles og gå tilbake til hovedfunksjonen som er den statiske kokefunksjonen.

Når kjøtttermometeret er tilkoblet, kan funksjonene Statisk/ Vifte/ Pizza/ Grilling/ Raskere grilling/ Dobbel grill+vifte velges. På denne skjermen kjøttsondetemperatur/ kjøtttermometersymbolet vises på displayet og funksjonen kan velges. Også temperatursymbol som brukes til å justere kjøtttermometertemperaturen mellom 30°C - 100°C under tilberedning og før tilberedning.

Når termostatkappen trykkes inn igjen etter innstilling av kjøtttermometertemperaturen, justeres ovnsens kjernetemperatur. Ved å trykke på spill/pause-symbolet vil tilberedningen startes ved å bruke kjøtttermometeret, og siden kjøtttermometeret er oppvarmet til ønsket temperatur, vil varmedisplayet lastes inn. Når varmedisplayet er fulladet, avsluttes matlagingen med en advarsel.

Ovnsdør med «myk» lukking

Stekeovnsdøren lukkes sakte av seg selv når den slippes like før lukket stilling.



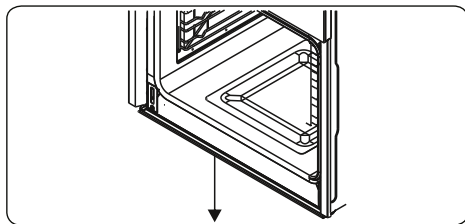
Vannoppsamler

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

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

Vann vil dryppe inn i oppsamleren.

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



5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 RENGJØRING

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

Generelle instruksjoner

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



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

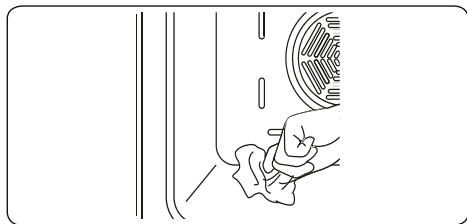
- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.



Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

Rengjøre ovnen innvendig

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



Pyrolytisk rengjøring

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


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


Rengjøre glassdeler

- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og utvendig. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.

Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

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

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

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

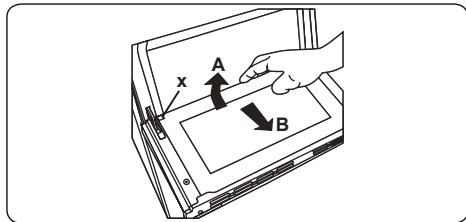
Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

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

Fjerning av det indre glasset

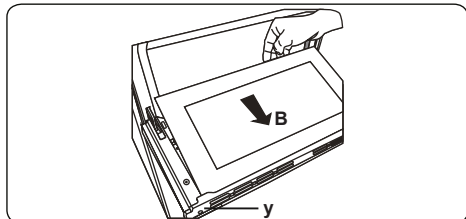
Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

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

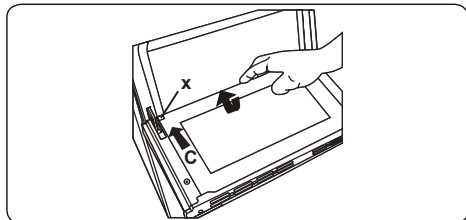



Bytting av det indre glasset

2. Skyv glasset mot og under plasseringsbraketten (y), i retning B.



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

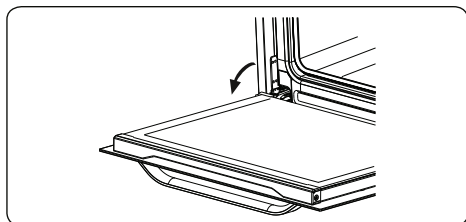


 Hvis ovnsdøren er en tredobbelt glassovnsdør, kan det tredje glasslaget fjernes på samme måte som det andre glasslaget.

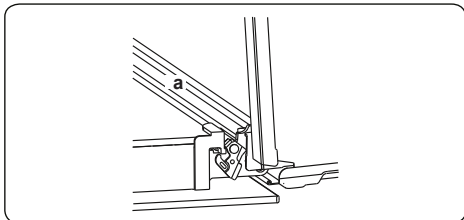
Fjerne ovnsdøren

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

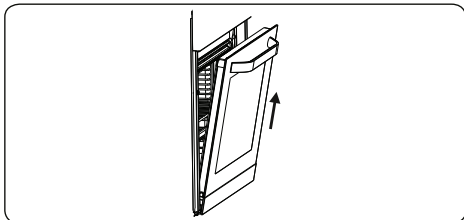
1. Åpne ovnsdøren.



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

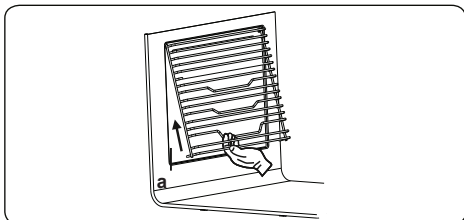


3. Lukk døren til den nesten er helt lukket, og fjern døren ved å trekke den mot deg.



Fjerne risten

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



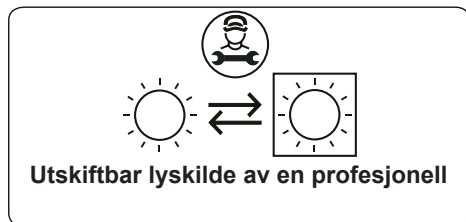
5.2 VEDLIKEHOLD

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

Skifte ovnsens lyspære

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

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



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

6. FEILSØKING OG TRANSPORT

6.1 FEILSØKING



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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnens slår seg ikke på.	Strømmen er slått av.	Sjekk strømtilførsel. Sjekk også om andre kjøkkenapparater virker.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnstemperaturen er angitt feil. Ovnsdøren er åpen.	Kontroller at kontrollknoten for temperatur er i riktig posisjon.
Ovnslyset (hvis tilgjengelig) lyser ikke.	Det har oppstått feil i lampen. Strømforsyningen er koblet fra eller slått av.	Erstatt lampen i henhold til instruksene. Sørg for at stikkkontakten til strømforsyningen er slått på.
Ujevn steking i ovnen.	Ovnshyllene er i feil posisjon.	Kontroller at du bruker anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Ikke åpne døren ofte, med mindre du steker mat som må snus. Hvis du åpne døren ofte, synker den interne temperaturen og resultatene av matlagingen kan lide.
Tidtagerknappene kan ikke trykkes på ordentlig.	Et fremmedlegeme sitter fast mellom tidtagerknappene. Berøringsmodell: det er fuktighet på kontrollpanelet. Tastelåsfunksjonen er slått på.	Fjern fremmedlegemet og prøv på nytt. Fjern fuktigheten og prøv på nytt. Sjekk om tastelåsfunksjonen er slått på.
Ovnsviften (hvis tilgjengelig) bråker.	Ovnshyllene vibrerer.	Kontroller at ovnen står i vater. Kontroller at hyllene og eventuelle stekeformer ikke vibrerer eller er i kontakt med den bakre veggen til ovnen.
Kjøleviften fortsetter å gå etter ovnen er slått av.	Elektrisk styrt ovnsvifte kjører automatisk i en bestemt periode for å kjøle ned ovnen.	Viften slår seg automatisk av når de elektriske komponentene er tilstrekkelig nedkjølt.
Ovnen har slått seg selv av.	Elektrisk styrt ovn slår seg av automatisk hvis ingen funksjon er i drift.	Ovnen slår seg av automatisk på egenhånd hvis ingen andre handling finner sted i løpet av en tidsperiode etter den slås på eller et tilberedningsprogram opphører.
Hvis døren er åpen under vifteassistert funksjon, vil den interne viften stoppe.	Elektronisk styrt ovn med en dørbryter stopper tilberedningen hvis ovnsdøren åpnes.	Det er en normal funksjon som er nyttig når en tilbereder mat, for å unngå overflødig varmeutslipp. Når døren lukkes, gjenopptar ovnen den normale driften.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

7.1 ENERGIFORBRUK

Merke		vestfrost
Modell		VBO 2460 PN Pyro
Ovnstype		ELEKTRISK
Mengde	kg	37,4
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		105,7
Energieffektivitetsindeks – vifte		94,3
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0,93
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0,83
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	78
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		

8. RÅD OM ENERGISPARING

8.1 Innbyggingsovner

-Tilberedningsprosesser

-Fjern alltid unødig tilbehør fra ovnen.

-Velg generelt laveste temperatur en som er oppgitt i oppskriften og kontroller maten etter den korteste oppgitte tid.

-Forvarm ovnen kun dersom det er oppgitt i oppskriften.

-Unngå, om mulig, å åpne ovnen under tilberedningen

-Benytt helst matte, mørke bakeformer og fat av ikke-reflekterende materiale (emaljert stål, varmebestandig glass, overflatebehandlet aluminium/støpejern). Blanke materialer, som f. eks rustfritt stål eller aluminium, reflekterer varmen og hindrer varmen i å nå maten. Unngå å legge aluminiumsfolie i bunnen av ovnen eller på risten.

-Pass på tilberedningstiden for å unngå unødig energibruk ved tilberedning av maten. Still inn en tilberedningstid, eller benytt et steketermometer hvis mulig.

-Oppvarmingsfunksjonen Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Det kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer enn ved oppvarmingsfunksjonen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnsrommet. Dessuten kan man tilberede i flere høyder.

-ECO-varmluft er en innovativ oppvarmingsfunksjon som egner seg godt til små mengder, som f.eks frossen pizza, tining av brød eller småkaker, men også til kjøttretter og stek. Maten tilberedes energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning av ribbe spares det 30 % energi med tilsvarende godt resultat. Unngå å åpne ovnsdøren under tilberedningsprosessen.

-Til grillretter anbefales å benytte funksjonen Grill med ventilasjon. Det grilles da ved lavere temperatur enn ved bruk av andre grillfunksjoner, med maksimal temperaturinnstilling.






-Om mulig, tilbered flere retter samtidig. Still dem ved siden av hverandre, eller på forskjellige brett.

-For de retter som ikke kan tilberedes samtidig, anbefales det å utnytte varmen i ovnen ved å tilberede disse rettene etter hverandre.

Tack för att du valt denna produkt.

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

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

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

INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	4
1.2 Installationsvarningar.....	6
1.3 Under användning	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	8
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	9
2.1 Instruktioner till installatören.....	9
2.2 Installation av ugnen.....	9
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet	10
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	12
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN	13
4.1 Tillagningstidstabell	14
4.2 Användning av Full Touch kontroll-timer.....	15
4.3 Tillbehör	17
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	19
5.1 Rengöring	19
5.2 Underhåll	22
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	23
6.1 Felsökning.	23
6.2 Transport	23
7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	24
7.1 Energiguide	24
8. ENERGISPARRÅD	25
8.1 För inbyggnadsugnar	25

1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR


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

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

  **WARNING:** Brandfara:


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

- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

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

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

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

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

hushållsanvändning, i kommersiell miljö eller för
rumsuppvärmning.

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

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

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

- Materialet runt apparaten (skåpet) måste klara en minimitemperatur på 100 ° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

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



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


- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren.

- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.
- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan ge obalanser hos ugnen eller skada luckan.
- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.


1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

EU-försäkran om överensstämmelse

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

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

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

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

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

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).

2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

Allmänna instruktioner

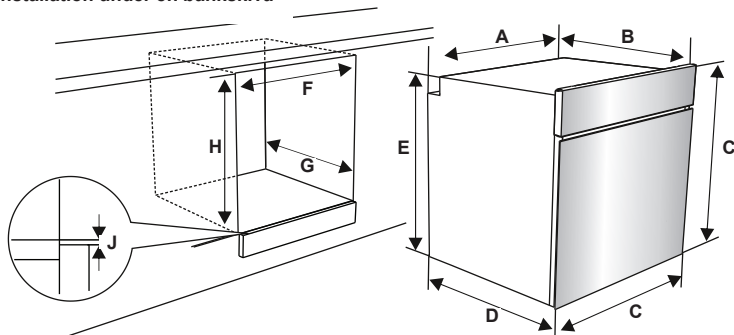
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara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

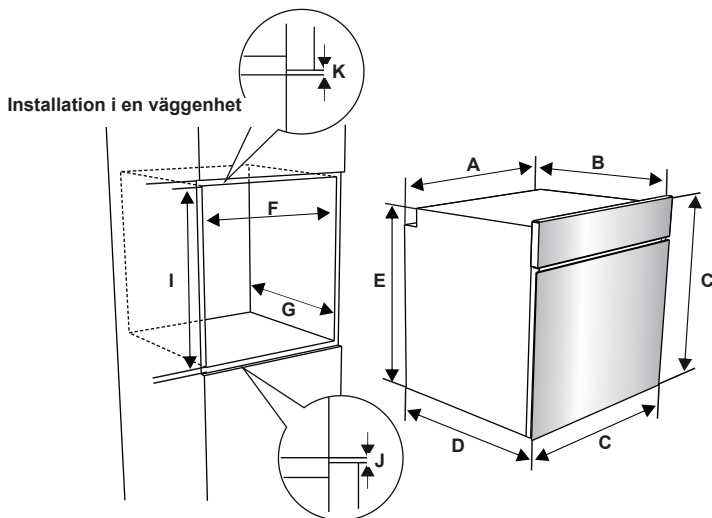
2.2 INSTALLATION AV UGNEN

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

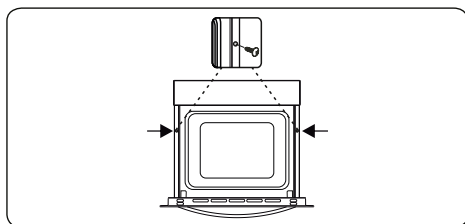
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Installation under en bänkskiva





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



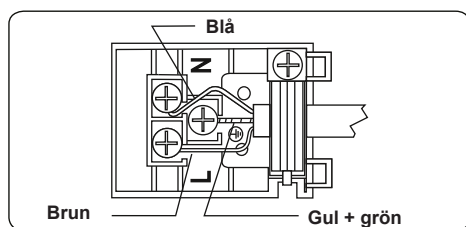
2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

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

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adapttrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpoleig frånskiljare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240V. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Strömkabeln (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till apparaten, även om apparaten står vid skåpets framkant.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.

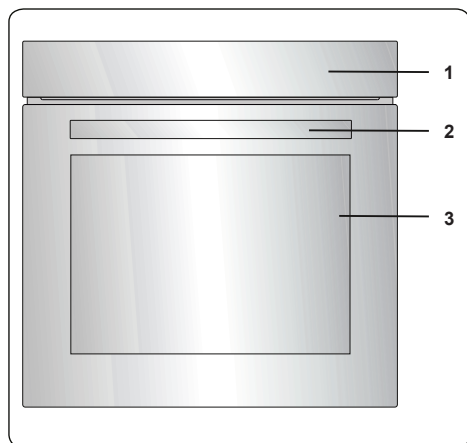


3. PRODUKTFUNKTIONER



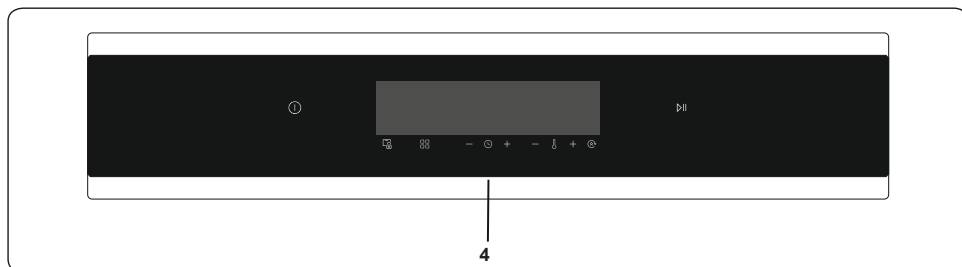
Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



1. Kontrollpanel
2. Ugnsluckshandtag
3. Ugnslucka

Kontrollpanel



4. Timer

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Ugnsfunktioner

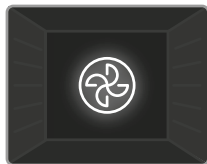
* Din ugns funktioner kan vara olika på grund av modellen på din produkt.



Upptiningsfunktion:

Ugnens varningslampor kommer att slås på och fläkten startar. Om du vill använda upptiningsfunktionen,

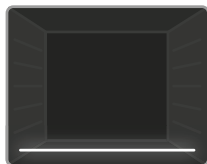
placera din djupfrysta mat i ugnen på en hylla i tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under den tinande maten, för att fånga upp vatten som samlats på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte att tillaga eller baka din mat, den kommer bara att bidra till att tina den.



Turbofunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på, ringvärmeelementen och fläkten startar. Turbofunktionen

fördelar värmen jämnt i ugnen så att all mat på alla ställen tillagas jämnt. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



Nedre uppvärmningsfunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på och de nedre värmeelementen startar. Den nedre uppvärmningsfunktionen

är idealisk för att värma pizza, eftersom värmen stiger från botten av ugnen och värmer upp maten. Funktionen är lämplig för uppvärmning av mat i stället för tillagning.



Statisk

tillagningsfunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på, de nedre och övre värmeelementen startar. Den statiska

tillagningsfunktionen avger värme, vilket säkerställer jämn tillagning av maten. Detta är idealiskt för att göra bakverk, kakor, ugnsbakad pasta, lasagne och pizza.

Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget i denna funktion.



Fläktfunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på, de övre och nedre värmeelementen och fläkten startar. Denna

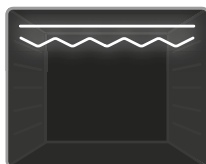
funktion är bra för bakning av bakverk. Tillagning utförs av de nedre och de övre värmeelementen inuti ugnen och av fläkten som tillhandahåller luftcirkulation, vilket kommer att ge en liten grilleffekt på maten. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



Pizzafunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på och de nedre värmeelementen och fläkten startar.

Fläkten och nedre uppvärmningsfunktionen är idealiska för tillagning av rätter som t.ex. pizza jämnt på kort tid. Fläkten sprider värmen jämnt i ugnen, medan det nedre värmeelementet bakar maten.



Snabbare

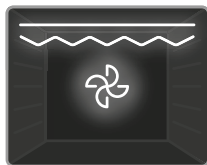
grillningsfunktion:

Ugnens termostad och varningslampor kommer att slås på, grillen och de övre värmeelementen

startar. Funktionen används för snabbare grillning och för att grilla mat med en större yta, som grillat kött. Använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.



Dubbel grill och fläkthfunktion: Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på och grillen, de övre värmeelementen och

fläkten startar. Funktionen används för snabbare grillning av tjockare livsmedel och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen kommer att aktiveras tillsammans med fläkten för att säkerställa en jämn tillagning. Använd de övre hyllorna i ugnen. Bestryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.

Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190C°.



3D-funktion: Ugnstermostaten och varningslamporna tänds och ringvärmeelementet, övre värmeelementet, nedre värmeelementet och fläkten startar.

3D-funktionen sprider värmen jämnt och snabbt i ugnen så att all mat på alla ställen tillagar mat och jämnt. Tillagningstiden blir kortare än andra funktioner. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.

Dessutom gör den här funktionen dina bakverk mer fluffiga och mjuka.



Pyrolytisk rengöringsfunktion

Denna funktion låter dig grundligt rengöra insidan av ugnsutrymmet.

Varning: Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, ta bort allt överflödigt spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte kvar något inuti ugnsutrymmet för att undvika skador.

- Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, ta bort ugnsgallerhyllor och hyllstöd (om sådana finns) och se till att ugnsluckan är stängd.

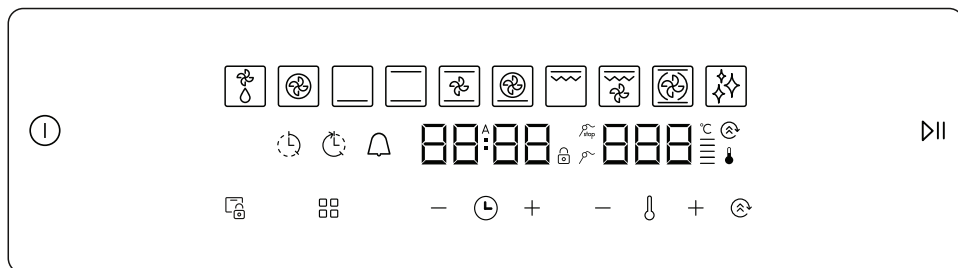
- Ugnsluckan låses när pyrolytisk funktion startar.
- När den pyrolytiska rengöringsfunktionen är på, är det lämpligt att inte använda hällen om den är monterad ovanför ugnen. Detta kan leda till överhettning och skador på båda apparaterna.
- Under den pyrolytiska rengöringen blir ugnsluckan varm. Barn bör hållas borta tills den har svalnat.
- I slutet av den pyrolytiska rengöringen, visas aktuell tid på displayen.

4.1 TILLAGNINGSTIDSTABELL

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

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.2 ANVÄNDNING AV FULL TOUCH KONTROLL-TIMER



Funktionsbeskrivning							
	På/Av		Snabbare grillningsfunktion		Autotillagning		Kötttermometer stopp
	Upptining		Dubbel grill + fläktfunktion:		Temperaturfält		Kötttermometer
	Turbofunktion		3D-funktion		Termostat		Tillagningstid
	Nedre funktion		Rengöringsfunktion		Minus		Tillagningens sluttid
	Statisk funktion		Temperaturdisplay		Plus		Äggklocka
	Fläktfunktion		Tidsdisplay		Knapplås		Boost
	Pizzafunktion		Läge		Spela/pausa		Funktionsmeny
	Lucklås						

Styrenheten stängs av efter 5 minuter om ingen funktion väljs eller ändras.

Apparaten styrs med touchkontrollsensorer. Funktionerna styrs genom att röra sensorfälten.

När du använder kontrollerna, kontrollera att du rör vid sensorfältet korrekt. Om din beröring är för platt eller för liten, kommer sensorerna inte att fungera korrekt.

Kylfläkten slås på automatiskt för att hålla apparatens ytor kylda. Fläkten fortsätter att gå tills den stängs av automatiskt, även efter det att ugnen har stängts av.

Ugnsfunktionsurval

Tryck på **PÅ/AV**-sensorn i 2 sekunder för att slå på styrenheten. Ugnen kommer att träda in i **"dEF"**-läge.

Avfrosthnsfunktionen kommer som standard i **"VÄNTA"**-läge. Om du inte trycker på **PLAY/PAUSE**-sensorn kommer funktionen dock inte att starta. Under det här läget kan du välja önskade tillagningsfunktioner,

justera temperaturen, aktivera **BOOST**-funktionen och justera tillagningstiden, sluttiden, äggklockan och aktuell tid.

Under läge **"dEF"** kan den önskade tillagningsfunktion väljas genom att trycka på -sensorn. Varje tryck på -sensorn ändrar ugnsfunktionen, enligt nedan (en del av dessa tillagningsfunktioner kanske inte förekommer i din spismodell):

Upptining → Turbo → Botten → Botten och toppen → Botten och toppen med fläkt → Pizza → Snabbare grillning (med/utan vändspett) → Dubbelgrill med fläkt (med/utan vändspett) → 3D → Vap clean

De använda elementen med anknytning till den valda funktionen visas.

När en tillagningsfunktion väljs med -sensorn kommer det föregående valda temperaturvärdet att visas på

temperaturdisplayen. Detta kan justeras med hjälp av **PLUS**- och **MINUS**-sensorer på sidorna av displayen. Temperaturen kan justeras inom intervallet 50°C till 275°C.

Efter att den önskade funktionen har valts och temperatur och tid är inställda, tryck på sensorn **SPELA/PAUS** för att starta ugnsfunktionen.

Ställa in tiden

När ugnen installerats måste den aktuella tiden justeras enligt följande instruktioner.

Tryck på **PA/AV**-sensorn för att slå på ugnen och gå in i läget "**DEF**". Under det här läget, tryck på sensorknappen **LÄGE** (⌚) i 5 sekunder tills tiden har valts.

Symbolen för tid tänds på vänster sida och du kan justera den med hjälp av **PLUS**- och **MINUS**-sensorknapparna. För att slutföra tidsjusteringen, tryck på sensorn **LÄGE** (⌚) en gång till eller tryck inte på någon knapp under 3 sekunder.

Tiden måste bara ställas in igen om apparaten har kopplats bort från strömförsörjningen under en lång tid.

Ställa in tillagningstiden

Tillagningstiden kan justeras under läge "**DEF**" eller under läge "**DRIFT**".

Ställa in äggklockan

Tryck på sensorn **LÄGE** (⌚) tills äggklockssymbolen (🍳) tänds på på klockdisplayen och "**00:00**" visas. Ställ in önskad tidsperiod för varningen genom att använda sensorknapparna **PLUS** och **MINUS** medan symbolen blinkar. När du har slutfört inställningen, tryck inte på några knappar på några sekunder, då kommer äggklockstimern att ställas in.

När timern når noll hörs en ljudvarning och Minute Minder-symbolen och "**00:00**" blinkar på tidsdisplayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudvarningen och symbolen försvinner.

Att justera tillagningens varaktighetstid

Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. Förbered maten för tillagning och placera den i ugnen. Välj sedan önskad tillagningsfunktion och temperaturen. Tryck på sensorn **LÄGE** (⌚) tills du ser

varaktighetstidssymbolen (⌚) på tidsdisplayen. Ställ in önskad tillagningstid genom att använda sensorerna **PLUS** och **MINUS** medan timern är i detta läge. När du är klar med justeringen vänta tills aktuell tid visas

på skärmen och varaktighetstidssymbolen (⌚) fortsätter vara tänd **ON/OFF**

När timern når noll, stängs ugnen av, en varningssignal ljuder och varaktighetstidssymbolen (⌚) blinkar på tidsdisplayen. Rör vid valfri sensor på kontrollenheten för att avsluta ljudet.

Att justera avslutningen för tillagningstiden

Denna funktion används för att börja laga mat under en viss tid och inom en bestämd varaktighet. Förbered maten för tillagning och placera den i ugnen. Välj sedan önskad tillagningsfunktion och temperaturen.

Tryck på knappen **LÄGE** (⌚) tills du ser tillagningsvaraktighetstidssymbolen (⌚) på tidsdisplayen. Ställ in önskad tillagningstid genom att använda sensorn **PLUS** och **MINUS** medan timern är i detta läge. När du är klar med justeringen vänta tills aktuell tid visas på skärmen och tillagningsvaraktighetstidssymbolen (⌚) fortsätter vara tänd

Tryck sedan på sensorn **LÄGE** (⌚) sensor button tills du ser symbolen Tillagningsssluttid (⌚) på tidsdisplayen.

Tiden och tillagningsvaraktighetstidssymbolen kommer att blinka. Ställ in önskad avslutningstid genom att använda sensorerna **PLUS** och **MINUS** medan timern är i detta läge. När du är klar med justeringen vänta tills aktuell tid visas på skärmen och symbolen för tillagningsssluttid förblir tänd

Ugnen beräknar drifttiden genom att dra av tillagningsperioden från den inställda sluttiden, vid vilken den kommer att sluta vara i drift. Timern kommer att avge en ljudsignal och symbolen tillagningavslutningstid kommer att blinka. Att röra någon knapp på timern kommer att avsluta ljudvarningen.



Sluttiden för tillagningen kan inte ställas in när grillfunktionerna är aktiverade. Om sluttiden för tillagning har ställts in innan grillfunktionerna aktiveras avbryts sluttiden för tillagning efter att grillfunktionerna har valts.

Digital timer ljudjustering

För att ändra varningsljudet, medan tidsdisplayen visar aktuell tid, tryck och håll sensorn **TERMOSTAT** (🔊) i 5 sekunder tills en ljudsignal hörs. Därefter hörs olika signalljud varje gång **PLUS**- och **MINUS**-knapparna intill termostatkappen trycks in. Det finns em olika typer av signalljud. Om "tn0" väljs kommer alla ljud att stängas av utom larm- och felljud. Välj det ljud du vill ha och tryck inte på någon knapp. Efter en kort tid kommer det valda signalpipet att sparas.

Boost-funktion:

Denna funktion används för att förkorta förvärmningstiden. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⚡) sensor after selecting the desired cooking function.

Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge är inte lämpligt för tillagning.

Knapplåsfunktion

Knapplåset används för att förhindra oavsiktliga ändringar av ugnens inställningar.

För att aktivera knapplåset, tryck på sensorknapparna **PLUS** och **MINUS** i 3 sekunder tills du ser nyckellåssymbolen (🔒) på displayen. För att avaktivera knapplåset, tryck på sensorknapparna **PLUS** och **MINUS** i 3 sekunder tills nyckellåssymbolen (🔒) försvinner från displayen.

När knapplåset är aktiverat kan endast **PÅ/AV**-sensorn aktiveras. Alla andra knappar förblir låsta.

Lucklås

När **LUCKLÅSKNAPPEN** (🔒) trycks in i 3 sekunder aktiveras lucklåset.

Tryck på **LUCKLÅSKNAPPEN** (🔒) igen i 3 sekunder för att låsa upp luckan.

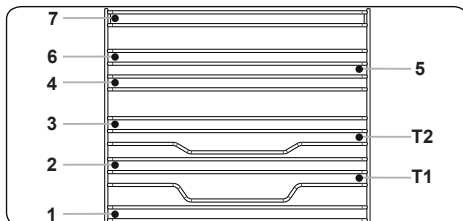
"Lås" visas på skärmen i 5 sekunder medan det pyrolytiska lucklåset är aktiverat. Om lucklåset är aktivt visas "Lås" på skärmen i 5 sekunder, aktuell tid i 5 sekunder.

Lucklåset kan inte styras i den pyrolytiska funktionen.

4.3 TILLBEHÖR

EasyFix-trådrack

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



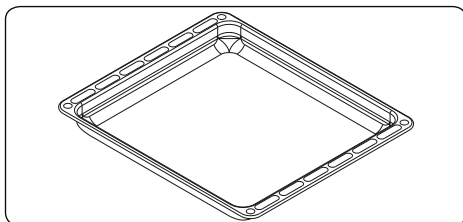
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 7.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåttillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåttillagning med teleskopskenorna.
- Nivå 2 och Nivå 4 rekommenderas för dubbelnivåttillagning.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenorna.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

Den djupa formen

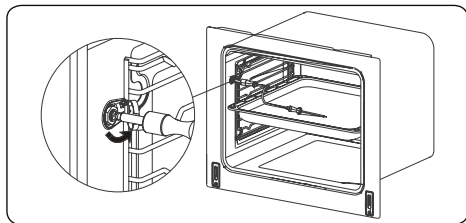
Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

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



The Meat Probe


The Meat Probe mäter temperaturen inuti en stek. Tillagning med Meat Probe ger optimala resultat för alla typer av kött eller storlek på stek.



• Placering av Meat Probe

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

Använda kötttermometern med timern

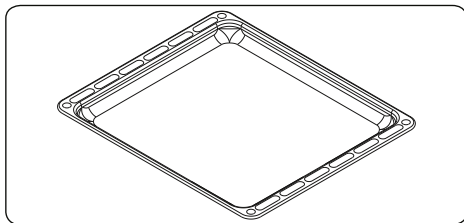
Använda kötttermometern med timern Anslut termometern till uttaget i ugnens vänstra, övre del, och symbolen  för kötttermometer samt temperaturen visas på displayen. När kötttermometern är ansluten kommer endast manuell tillagning att tillämpas och från huvudmenyn. När kötttermometern är ansluten eller avkopplad kommer den löpande funktionen att återställas och återgå till förbril på den inställda ugnsfunktionen.

När kötttermometern är ansluten kan Statisk/ Fläkt/ Pizza/ Grillning/ Snabbare grillning/ Dubbelgrill+Fläkt väljas. På skärmen kommer kötttermometerns temperatur/ symbol för kötttermometer att visas på displayen och funktioner kan väljas. Även symbolen för temperatur som används för att justera kötttermometerns temperatur mellan 30°C - 100°C under tillagning och före tillagning. Köttsondstemperaturen, ugnens kärntemperatur justeras. Genom att trycka på uppspelnings-/paussymbolen startas tillagningen med hjälp av kötttermometern, och eftersom kötttermometern värms upp till önskad temperatur kommer värmedisplayen att laddas. När värmedisplayen är helt laddad avslutas tillagningen med en ljudvarning.

Den grunda formen

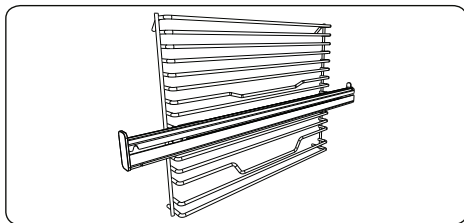
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

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



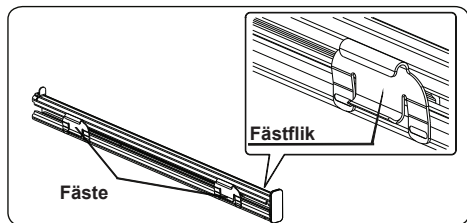
Trådack med Easyfix helt utdragbar teleskopskenan

Teleskopskenan kan dras ut helt för enkel åtkomst till maten.

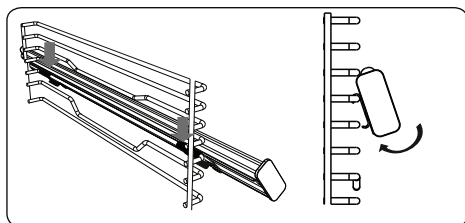


Teleskopskenor

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



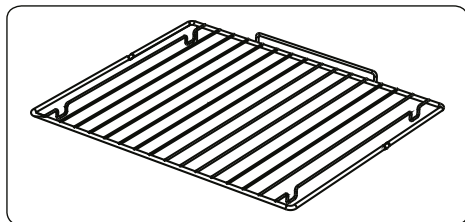
- Teleskopskenorna låses fast i sitt läge på trådcket med fästflikarna på fästena.
- Ta bort sidolisten. Se avsnittet "Borttagning av trådhyllan".



- Varje teleskopskena har övre och nedre fästena med vars hjälp skenorna kan flyttas.
- Häng fast teleskopskenans övre fästen i sidorackets referensnivåtråd och tryck samtidigt på de nedre fästena tills du tydligt hör att fästena kläms fast i sidorackets fästnivåtråd.
- Vid borttagning, håll i främre delen av skenan och följ föregående instruktioner i omvänd ordning.

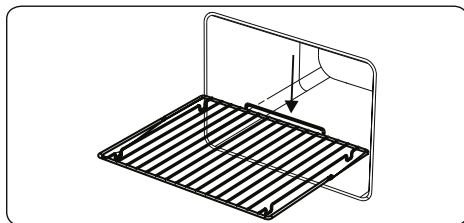
Trådgallret

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



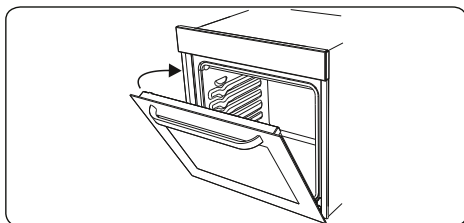
VARNING

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



Ugnslucka med mjuk stängning

Ugnsluckan stängs långsamt av sig själv när den släpps strax innan stängt läge.



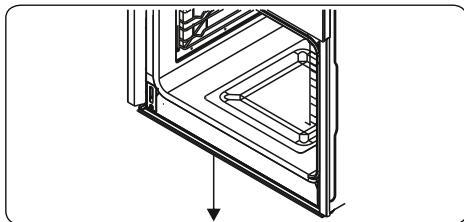
Vattenuppsamlaren

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

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

Vatten kommer droppa till uppsamlaren.

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



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING

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

Allmänna instruktioner

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



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

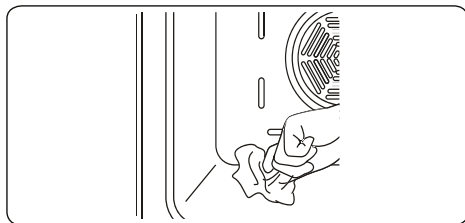
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.



Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

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



Pyrolytisk rengöring

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

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

Rengöring av glasdelarna

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

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

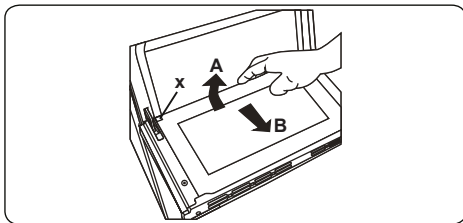
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart.

Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckbortagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

Borttagande av innerglas

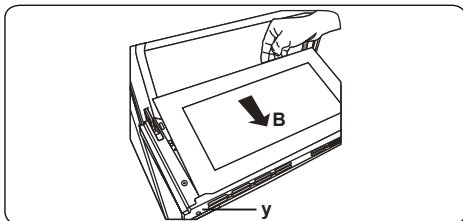
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

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

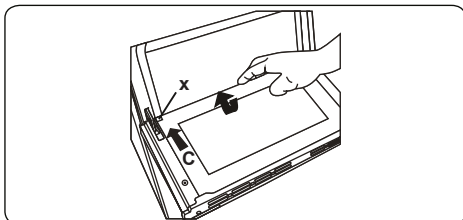


För att byta ut innerglas:

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



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

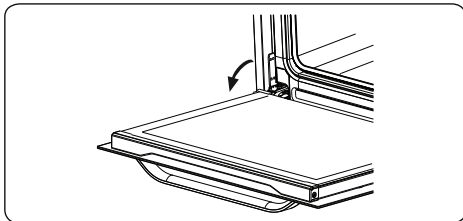


Om ugnsluckan är en trippel glaslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

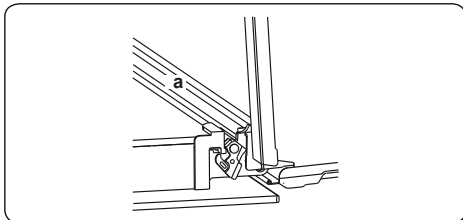
Borttagande av ugnsluckan

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

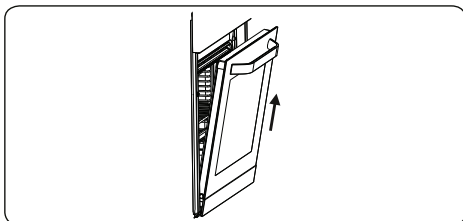
1. Öppna ugnsluckan.



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

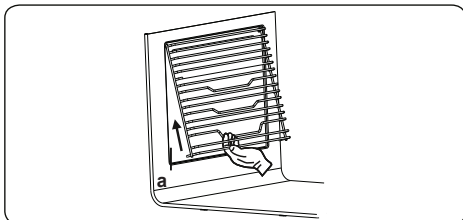


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

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



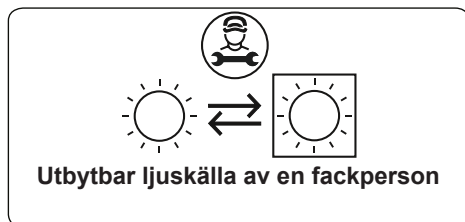
5.2 UNDERHÅLL

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

Byte av ugnslampa

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

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



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

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 FELSÖKNING.



Om du fortfarande har problem med din enhet efter att ha kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen startar inte.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns ström. Kontrollera även att andra köksenheter fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnens temperaturkontroll är felinställd. Ugnsluckan har lämnats öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturreglage är korrekt inställt.
Ugnslampan (om sådan finns) fungerar inte.	Lampan har gått sönder. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt lampa enligt anvisningarna. Se till att elförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Matlagning är ojämn i ugnen.	Ugnens hyllor är felaktigt placerade.	Kontrollera att de rekommenderade temperaturerna och hyllpositionerna används. Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar saker som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta kommer innertemperaturen att bli lägre och detta kan påverka resultatet av din matlagning.
Timerknapparna kan inte tryckas ordentligt.	Det finns främmande föremål mellan timerknapparna. Touch-modell: det finns fukt på kontrollpanelen. Knapplåsfunktionen är inställd.	Ta bort främmande föremål och försök igen. Ta bort fukten och försök igen. Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.
Ugnsfläkten (om tillgänglig) är bullrig.	Ugnshyllorna vibrerar.	Kontrollera att ugnen står plant. Kontrollera att hyllorna och eventuella bakplåtar inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.
Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stängts av.	Elektroniskt styrd ugnsfläkt körs automatiskt under en viss tid för att kyla ugnen.	Fläkten stängs av automatiskt när de elektroniska komponenterna har svalnat tillräckligt.
Ugnen har stängts av.	Elektroniskt styrda ugnar stängs av automatiskt om ingen funktion är i drift.	Ugnen stänger av sig själv automatiskt för att spara energi om inga andra åtgärder vidtas inom en viss tidsram efter att den har slagits på eller efter slutet av ett tillagningsprogram.
Om luckan öppnas under en fläktassisterad funktion stannar den interna fläkten.	Elektroniskt styrda ugnar med en luckbrytare stoppar tillagningen om ugnsluckan öppnas.	Det är en normal drift av apparaten, användbart vid tillagning av mat för att undvika alltför stora värmeutsläpp. När luckan är stängd startar ugnen om till normal drift.

6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den i originalkartongen. Följ transporttecknen på förpackningen. Tejpa alla oberoende delar på produkten för att förhindra skador på produkten under transport.

Om du inte har originalförpackningen ska du förbereda en transportlåda så att apparaten, särskilt de yttre ytorna på produkten, skyddas mot yttre hot.

7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

7.1 ENERGIGUIDE

Fabrikat		vestfrost
Modell		VBO 2460 PN Pyro
Typ av ugn		ELEKTRISK
Massa	kg	37,4
Energieffektindex - traditionell		105,7
Energieffektindex - fläkt		94,3
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,93
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,83
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	78
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		

8. ENERGISPARRÅD

8.1 För inbyggnadsugnar

-Tillredningsprocesser

-Ta ut det tillbehör som ej skall användas

-Generellt ska lägsta temperatur som är angivet i receptet användas samt se om maten är klar efter kortast angivna beredningstid.

-Förvärmning av ugnen görs enbart när så är föreskrivet i receptet.

-Undvik att öppna ugnsluckan under tillredningen.

-Använd helst mörka/matta bakformar och fat av icke reflekterande material (emaljerat stål, värmebeständigt glas, ytbehandlad aluminium/gjutjärn. Blanka material såsom rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som därmed har svårare att nå maten.

Lägg inte värmereflekterande stanniol i botten av ugnen.

-Övervaka tillredningstiden för att undgå onödig energiåtgång. -använd timer eller stektermometer.

-Programmet Varmluft Plus kan användas till många rätter. Lägre temperatur kan användas än användning av programmet Over-undervarme, då värmefördelningen i ugnskabinettet är effektivare samt att fler ugnsnivåer kan användas samtidigt.

-ECO-varmluft är en innovativ uppvärmningsform anpassad till små mängder tex till fryst pizza, småkakor men också för köttretter samt stekning. Beredningen sker energisparande med optimal värmefördelning. Vid tillagning på en nivå sparas upp till 30 % energi med samma goda resultat. Undvik att öppna ugnsluckan vid tillagning.

-Grill med ventilation Används till grillrätter, då grillas maten på lägre temperatur än vid användning av andra grillprogram med maximal temperaturinställning.

-Om möjligt rekommenderas tillagning av flera rätter samtidigt på samma eller olika nivåer i ugnen.

-Rätter som inte kan/ska tillredas samtidigt rekommenderas att lagas direkt efter varandra för att utnyttja den värme som redan är skapad.

52452765

