

vestfrost

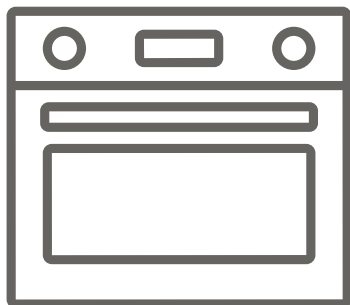
EN Built-in oven / User Manual

DA Indbygningsovn / Brugsvejledning

FI Kalusteuuni / Käyttöopas

NO Innbyggingsovn / bruksanvisning






SV Inbygggnadsugnar / bruksanvisning



VBO 1445 PN Steam Assist

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 Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Usage	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
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.....	11
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Cooking Table.....	16
4.2 Use of the Full Touch Control Timer	16
4.3 Accessories	20
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	26
8.ENERGY SAVING ADVICE.....	26
8.1 For built-in oven.....	26



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall 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 continuously supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- Do not operate the appliance by means of 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.

- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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 when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must 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 or in a commercial environment or room heating.

- 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 case of any 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,

excessive humidity etc.

- The material around the appliance (cabinet) 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 USAGE

- 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 set 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 when 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 when removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard


- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.

- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “**Yes**” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.


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

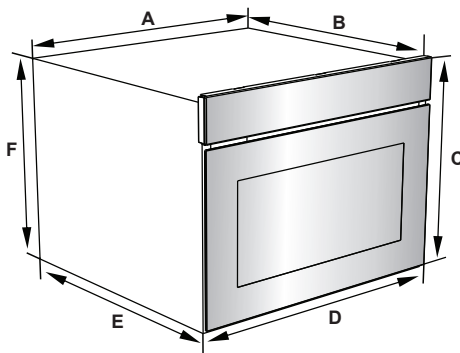
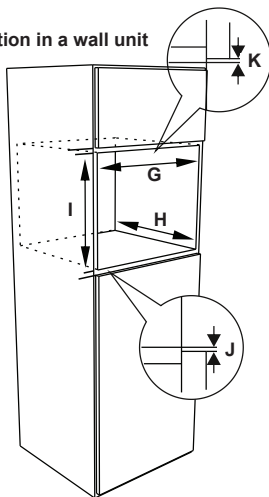
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

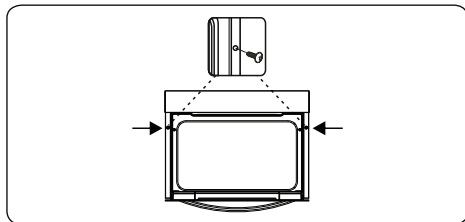
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

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.

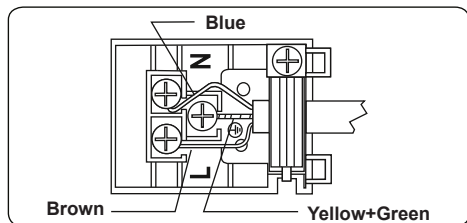
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance

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 ~ and 380-415V 3N~. 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.

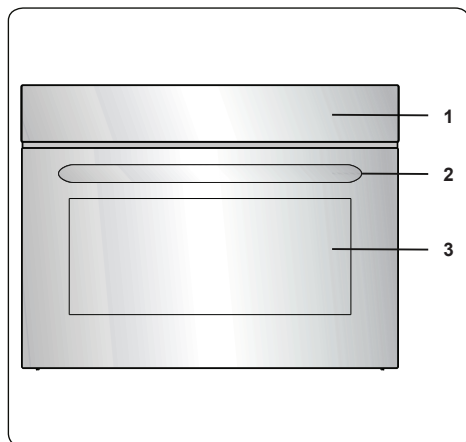


3. PRODUCT FEATURES



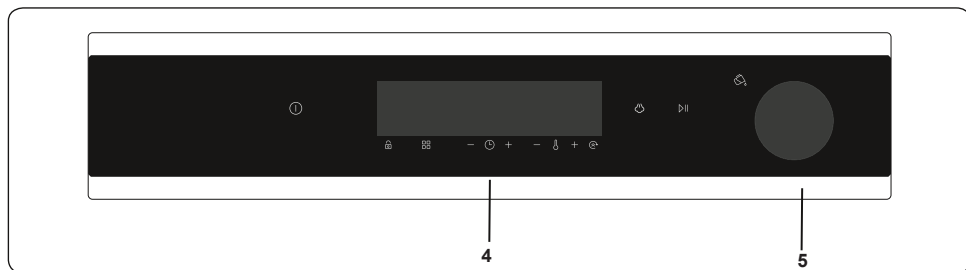
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



4. Timer
5. Water Tank Cover

4. USE OF PRODUCT

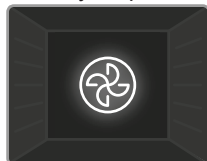
Oven Functions

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



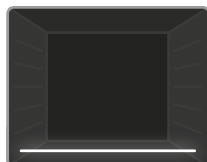
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



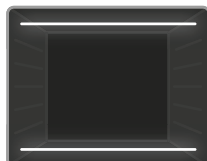
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

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.



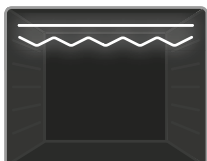
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.

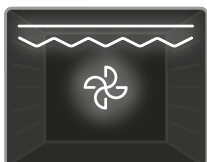
The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



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.

Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

Filling the Water Tank



- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out



- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as **"MAX"** on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water

4.1 COOKING TABLE

FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Top Bottom Fan	2	180	150/200	40-50	820
	Turbo	2	185	150/200	30-40	820
Baked Pasta	Turbo	3	180	100	20-30	500
Pastry	Top Bottom Fan	3	180	150	30-40	500
Potato	Top Bottom Fan	3	200	200	50-60	500
Chicken	Turbo	3	220	200	60-70	2000
Steak	Top Bottom Fan	3	180	250	45-60	1000



- Push on the tank cover to close.






Vap clean+ function:

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function

under 'Cleaning' menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title 'Filling Water Tank'.

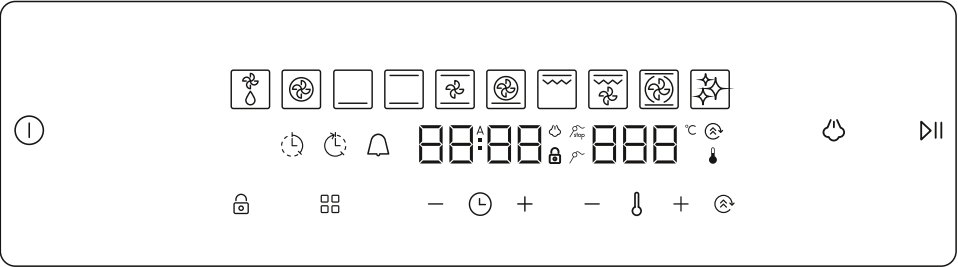
Cleaning program is the only way to empty the water tank.

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	5-6	200	15-25
	Beefsteak	5-6	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		Steam Function
	Function Menu						

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 **KEY LOCK** (🔒) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (🔒) sensor for 2 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.

To make steam cooking;

Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

Place the food on the recommended shelf. Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the oven panel with the help of a container.

Tap the steam button "☁" on the control screen.

The display will show "St 1".

Each time you press the "+" button, "St 2", "St 3" and "Auto" will appear on the screen respectively.

"St 1": means 100ml water, "St 2": means 200ml water, "St 3": means 300 ml water, "Auto": means 100 ml water.

When you press the steam button "☁" again after selecting the steam amount, the oven will automatically inject hot water vapor directly onto a certain amount of food.

If the "Auto" is selected, the oven starts the steaming process automatically when it reaches the set temperature.

Select the one that suits your food from the steam cooking functions and adjust the temperature setting.

Your food will be cooked more delicious thanks to the steam support.

If you wish, you can add steam after cooking starts. To do this, follow the steps below;

Touch the steam button "☁" on the control screen for 3 seconds.

"00:00" starts to flash on the clock screen.

If you want to add steam in the minute of cooking, adjust the minute setting accordingly with the "+" and "-" buttons.

Tap the steam button again "☁" and select the amount of water as described above.

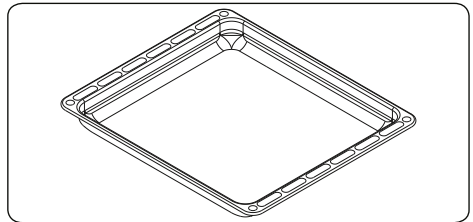
After these operations, the determined amount of hot water vapor will be automatically inject directly onto a food.

4.3 ACCESSORIES

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

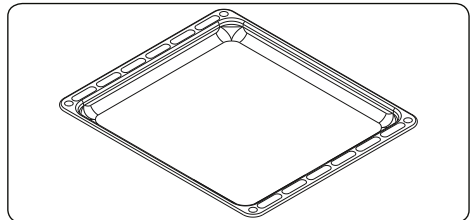
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

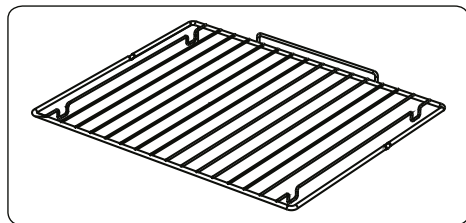
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Wire Grid

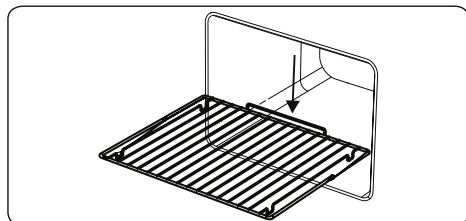
The wire grid is best used for grilling or for

processing food in oven-friendly containers.



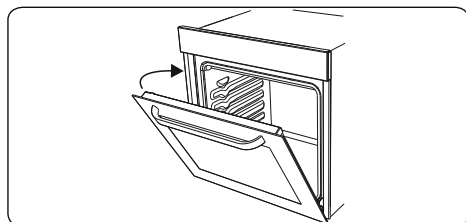
! WARNING

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.

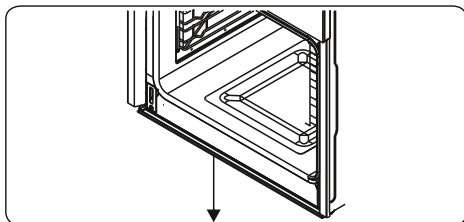


The Water Collector

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.

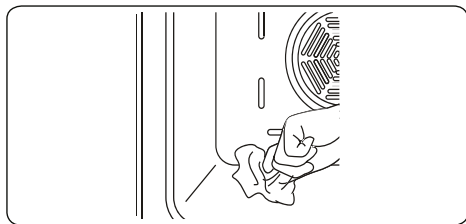
General Instructions

- 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.



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.

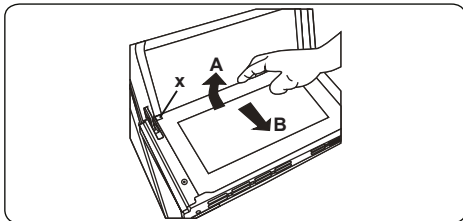
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

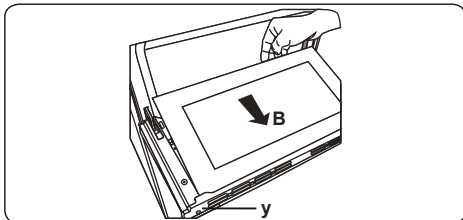
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

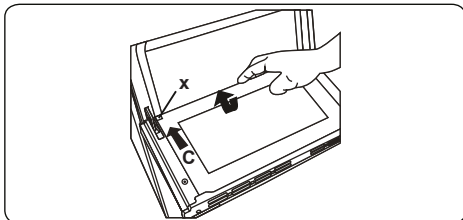


To replace the inner glass:

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



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

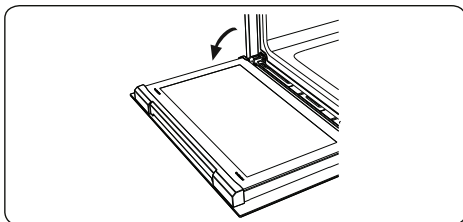


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

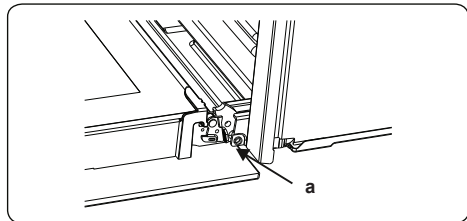
Removal of the Oven Door

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

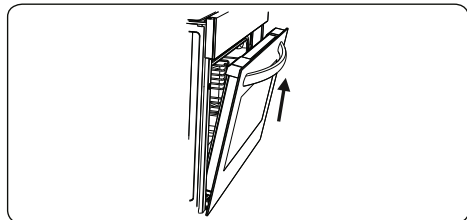
1. Open the oven door.



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

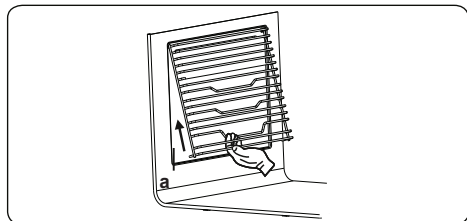


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.

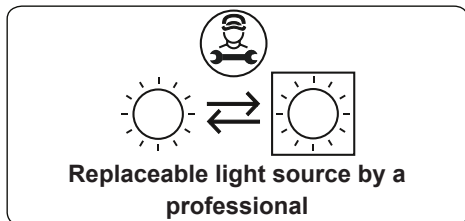
Changing the Oven Lamp

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 1445 PN Steam
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	34,7
Energy Efficiency Index - conventional		103,9
Energy Efficiency Index - fan forced		94,7
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,79
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,72
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	50
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.SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
1.1 Generelle Sikkerhedsadvarsler	4
1.2 Installationsadvarsler.....	6
1.3 Under brug	7
1.4 Ved rengøring og vedligeholdelse	9
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.....	11
3.PRODUKTETS FUNKTIONER	13
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	14
4.1 Tilberedningstabel	16
4.2 Brug af hele den berøringfølsomme kontrol til minuturet.....	17
4.3 Tilbehør	21
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	22
5.1 Rengøring	22
5.2 Vedligeholdelse	24
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT	25
6.1 Fejlfinding	25
6.2 Transport	25
7.TEKNISKE SPECIFIKATIONER.....	26
7.1 Skema over strømforbrug.....	26
8. ENERGISPARERÅD	27
8.1 For indbygningsovne	27

1. SIKKERHEDSANVISNINGER



- Læs disse instruktioner omhyggeligt og grundigt, før du bruger apparatet, og opbevar dem på et praktisk sted til reference, når det er nødvendigt.
- Denne vejledning er udarbejdet til flere end én model. Dit apparat har muligvis ikke alle de funktioner, der er beskrevet i denne vejledning. Vær særligt opmærksom på eventuelle tal, når du læser brugervejledningen.

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemerne. Hold børn under 8 år væk, medmindre de er under konstant opsyn.

  **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke ting på kogepladerne.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Brug ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader. De kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset går i stykker, eller at overfladen beskadiges.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.

⚠ ADVARSEL: For at undgå risikoen for elektrisk stød skal du sørge for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren.

⚠ FORSIGTIG: Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grilning. Hold børn på afstand, når apparatet er i brug.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og forskrifter.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan være farlige. Du må ikke ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde. Forkerte kogepladebeskyttere kan forårsage ulykker.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets specifikationer stemmer overens. Specifikationer for dette apparat er beskrevet på mærkaten.

⚠ FORSIGTIG: Apparatet er kun beregnet til tilberedning af fødevarer og er kun beregnet til indendørs husholdningsbrug. Det må ikke anvendes til andre formål eller anden anvendelse, f. eks. i et ikke-privat eller kommercielt miljø eller til rumopvarmning

- Brug ikke ovnlågens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig under rengøring for ikke at komme til at ridse glasset, da det kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i klemme eller beskadiges under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.
- Lad ikke børn kravle op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra dette apparat.

1.2 INSTALLATIONSADVARSLER

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når apparatet er pakket ud, skal du sørge for, at det ikke er blevet beskadiget under transport. I tilfælde af fejl: brug ikke apparatet og kontakt et kvalificeret servicecenter straks. Da materialerne, der anvendtes til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo osv.) kan være skadelige for børn, så bør de indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn, sne, overdreven luftfugtighed osv.
- Materialer, som findes i umiddelbar nærhed af

apparatet (dets kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C.

- Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.

1.3 UNDER BRUG

- Når du bruger ovnen første gang, vil du muligvis bemærke en let lugt. Dette er helt normalt og skyldes isoleringsmaterialet på varmelegemerne. Vi anbefaler, at du lader ovnen være tom, før du bruger den første gang, og indstiller den til maks. temperatur i 45 minutter. Sørg for, at det miljø, hvor ovnen er installeret, er godt ventileret.
- Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen under eller efter tilberedning. Den varme damp fra ovnen kan forårsage forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med aluminiumsfolie, da der kan opstå overophedning.
- Placer ikke service eller bageplader direkte på bunden af ovnen under tilberedningen. Bunden bliver meget varm, og der kan opstå skader på produktet.



Forlad ikke ovnen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på flammer, der er forårsaget af olie. Sluk i stedet for ovnen, og dæk gryden med låg eller et brandtæppe.

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal du slukke for hovedafbryderen.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper altid står i

“0” (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

- Bageplader og bradepande hælder lidt, når de trækkes ud. Pas på ikke at spilde eller tabe varm mad, når du tager den ud af ovnen.
- Du må ikke klatre op på, sidde på eller anbringe tunge ting på ovnlågen, når den står åben. Dette kan få ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.
- Det anbefales at bruge blødt vand for at undgå for store mængder kalkrester i dampudviklingssystemet over tid. For at kontrollere vandets blødhed skal du bruge teststrimmel, som fulgte med produktet og tabellen nedenfor. Teststrimlen holdes nede i vande i 3 sekunder og tages op igen. Efter et minut bliver striber synlige på strimlen.

Teststriber	Vandets hårdhed
5-4 blå striber	Blødt
1 rød stribe	Lidt hårdt
2 røde striber	Mellemhårdt
3 røde striber	Hårdt
4-5 røde striber	Meget hårdt


- Hvis det rigtige niveau af vandets hårdhed ikke er indstillet, kan dette påvirke apparatet og dets levetid.
- Brug ikke andre væsker end vand
- Brug ikke varmt vand
- Hold vandtanken lukket, når ovnen er i drift.
- Når ovnen er varm, og ovndøren åbnes, kan varm damp komme ud, så hold afstand, og hold også børn væk, når ovndøren åbnes.
- Rengør ovnrummet efter hver brug for at undgå kalkaflejringer.

- Efter tilberedning bør det resterende vand i systemet fjernes. For at gøre dette skal du vælge **“Yes”** (Ja), når du på skærmen bliver spurgt herom efter tilberedningen. Efterlad ikke noget i ovnen under denne proces.


1.4 VED RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at ovnen er slukket i stikkontakten, før der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- For at opretholde apparatets effektivitet og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og kontakter vores autoriserede servicemedarbejdere, hvis du har brug for det.

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.

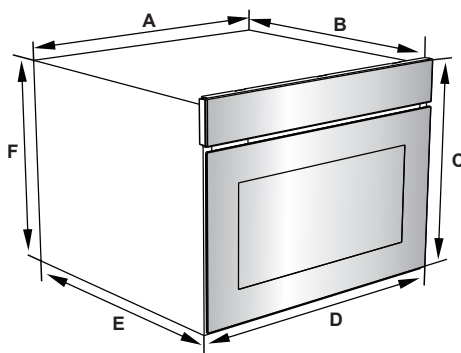
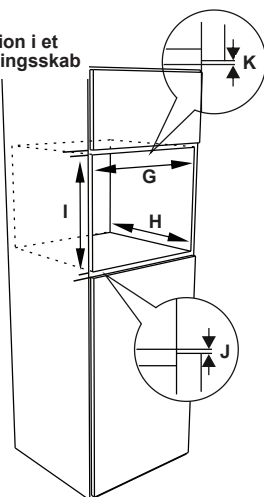
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

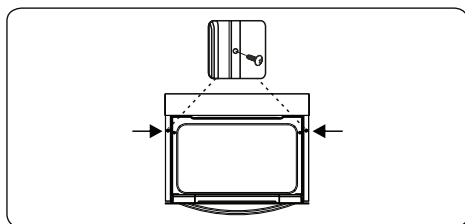
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./maks. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

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 skrueerne.



2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

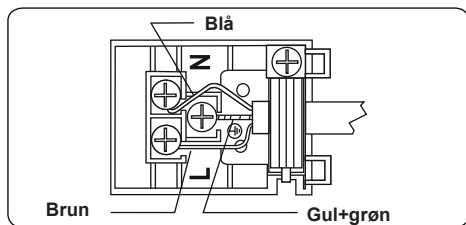
⚠ ADVARSEL: Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.

- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240 V~ og 380-415 V 3N~. 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.

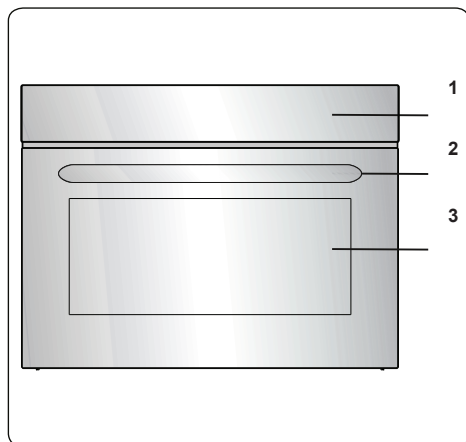


3. PRODUKTETS FUNKTIONER



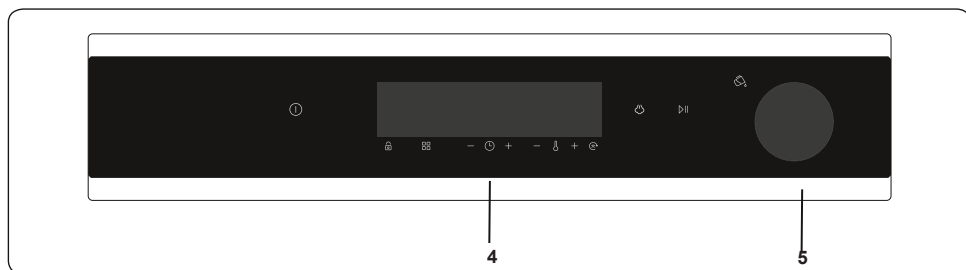
Vigtigt: De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurerne herunder.

Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Håndtag til ovnlågen
3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer
5. Dæksel til vandtank

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

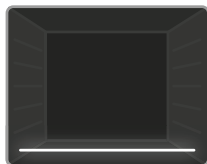
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales at placere en bageplade under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil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



Turbofunktion:

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

Turbofunktionen fordeles 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,

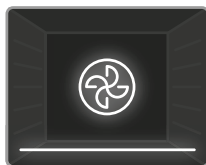
småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



Ventilatorfunktion:

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

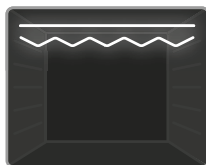
og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Pizzafunktion:

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

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



Hurtigere grillfunktion:

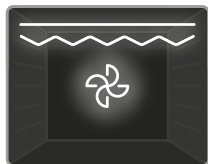
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

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 varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en 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 hylder 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.

Manuelt medvirkende dampfunktion:

Denne funktion kan bruges til madlavning sammen med andre funktioner.

Den bruges til tilberedning af alle slags grøntsager, mindre kødstykker og forskelligt tilbehør (ris, pasta).

Fordele:

- Sprøde og skinnende overflader på madvarer
- Minimalt tab af vand
- Næsten intet tab af næringsstoffer

Fedtfattig tilberedning

Du kan vælge den ønskede funktion og damptæthed. Tabel over damptæthed findes på næste side.

Fyldning af vandbeholderen



- Vandbeholderen rummer 300 ml. Denne mængde giver 3 cyklusser med medvirkende damp. Hver cyklus bruger ca. 100 ml vand.



- Tryk på vandbeholderens dæksel for at åbne det



- Træk lidt ud i vandbeholderen.



Beholderen må ikke tages helt ud



- Påfyld mindst 100 ml vand i beholderen før brug.



Den maksimale vandstand er angivet som "MAX" på beholderen.

Damptæthed	Vandmængder
1 dampindsprøjtninger	Tilsæt 100 ml vand
2 dampindsprøjtninger	Tilsæt 200 ml vand
3 dampindsprøjtninger	Tilsæt 300 ml vand
Auto-dampindsprøjtning	Tilsæt 100 ml vand



- Tryk på beholderens dæksel for at lukke den igen.



Damprengøringsfunktion:




Vapclean+ funktion (damprengøringsfunktion) giver nem rengøring. Du finder funktionen under 'Cleaning' menuen (Rengøringsmenuen). Påfyld 300 ml vand i beholderen, inden du anvender denne funktion. For at tilføje vand skal du følge instruktionerne under titlen 'Påfyldning af vandbeholderen.' Rengøringsprogram er den eneste måde at tømme vandtanken på.

4.1 TILBEREDNINGSTABEL

TIL DAMPFUNKTION

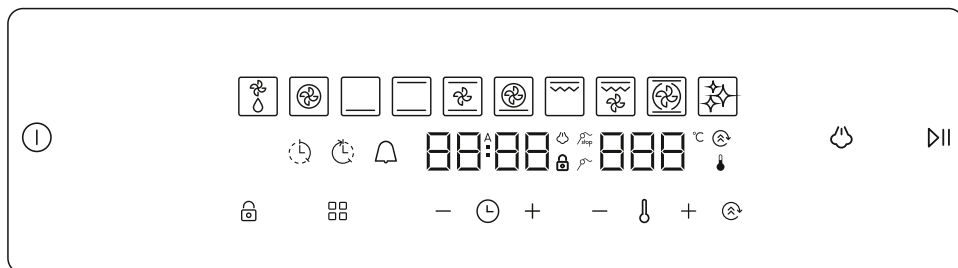
Fødevarer	Funktion	Rillestillinger	Temp. (°C)	Vandmængde (ml)	Tid til tilsætning af vand (min.)	Tilberedningstid (min.) (cirka)	Vægt (omtrentlig vægt af fødevarer g)
Brød	Fan Function + damp	3	200	100	Før du tænder for ovnen	30-50	820
Bagt pasta	Fan Function + damp	3	200	200	Før du tænder for ovnen	30-40	1500
Wienerbrød	Turbo+damp	3	180	150	Før du tænder for ovnen	30-40	500
Karottoffel	Fan Function + damp	3	200	250	Før du tænder for ovnen	45-60	500
Kylling	Turbo+damp	3	220	200	Før du tænder for ovnen	60-70	2000
Bøf	Fan Function + damp	3	180	300	Før du tænder for ovnen	100-110	1000

TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			 min.
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2-3-4	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grillning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	5-6	200	15-25
	Engelsk bœf	5-6	200	15-25

*Tilbered med grillspyd hvis det er tilgængeligt.

4.2 VEJLEDNING I BRUG AF FINGER TOUCH BETJENINGEN



Funktionsbeskrivelse							
	Tændt/ slukket		Hurtigere grillfunktion		Automatisk tilberedning		Stegetermometer stop
	Optøning		Dobbelt grill og ventilator- funktion		Temperatur- b-jælke		Stegetermometer
	Turbofunk- tion		3D-funktion		Termostat		Tilberedningstid
	Nederste funktion		Rengørings- funktion		Minus		Sluttid for tilberedning
	Statisk funktion		Temperatur- display		Plus		Minuturet
	Ventilator- funktion		Timerdisplay		Tastaturlås		Turbo
	Pizzafunk- tion		Mode		Afspil/Pause		Dampfunktion
	Funktions- menu						

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 sensorerne 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 minurur 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 minuturet når nul, høres en akustisk advarsel, og minururssymbolet **"00:00"** vil blinke på tidsdisplayet. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

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 tilberedningsfunktion og temperaturen. Tryk



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

Hvis du vil aktivere tastaturlåsen skal du trykke på **KEY LOCK** (TASTATURLÅS) (Ⓐ) sensorknappen i 2 sekunder, indtil du ser tastaturlås-symbolet på skærmen. For at slå tastaturlåsen fra skal du trykke på **KEY LOCK** (TASTATURLÅS) (Ⓐ) sensoren i 2 sekunder, indtil Tastaturlåssymbolet slukker på skærmen.

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

Sådan bruges dampfunktionen

Ovnen har en damptilberedningsfunktion.

Vandet, der hældes i vandtanken, skaber varm damp under madlavning og giver dig mulighed for at opnå et bedre resultat af din mad.

Damptilberedning reducerer fugttabet i kødfødevarer, mens kødet inde i er mere saftigt og ydersiden er mere sprød, mens bagværk gør maden mere luftig, sprød og mere fyldig på ydersiden.

ADVARSEL: Damptilberedning kan kun udføres med de funktioner, der er angivet i

ADVARSEL: Vandbeholderens kapacitet er maksimalt 300 ml. Tilsæt ikke mere end 300 ml vand

Sådan anvendes damptilberedning:

Start tilberedningen ved at indstille funktion, temperatur og tid i henhold til madvarerne i damptilberedningstabellen. For fødevarer, der ikke er inkluderet i tabellen, kan du selv indstille temperaturen, tilberedningsfunktionen og tiden.

Anbring madvarerne på den anbefalede hylde. Fyld den angivne mængde vand i vandbeholderen, der er placeret i ovnpanelet, ved hjælp af en kande.

Tryk på dampknappen "☁" på kontrolskærmen.

Displayet viser "St 1".

Hver gang du trykker på MODE (⌚) knappen "+", vises henholdsvis "St 2", "St 3" og "Auto" på skærmen.

"St 1": betyder 100 ml vand, "St 2": betyder 200 ml vand, "St 3": betyder 300 ml vand, "Auto": betyder 100 ml vand.

Når du trykker på dampknappen "☁" igen efter at have valgt dampmængden, vil ovnen automatisk sprøjte varm vanddamp direkte ind på en bestemt mængde mad.

Hvis du vælger "Auto", starter ovnen dampningsprocessen automatisk, når den opnår den indstillede temperatur.

Vælg den, der passer til maden, i damptilberedningsfunktionerne, og juster temperaturindstillingen.

Maden bliver tilberedt mere lækker takket være dampstøtten.

Hvis du ønsker det, kan du tilføje damp, når tilberedningen starter. For at gøre dette skal du følge nedenstående trin:

Tryk på dampknappen "☁" på kontrolskærmen i 3 sekunder.

"00:00" begynder at blinke på urskærmen.

Hvis du vil tilføje damp i minuttallet for madlavning, skal du justere minutindstillingen tilsvarende med knapperne "+" og "-".

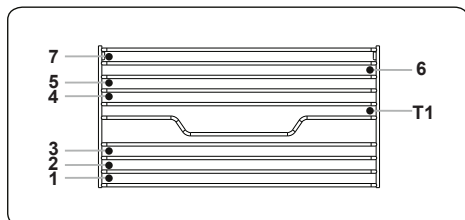
Tryk på dampknappen igen "☁", og vælg mængden af vand som beskrevet ovenfor.

Efter disse operationer vil den bestemte mængde varmtvandsdamp automatisk blive sprøjet direkte på en fødevarer.

4.3 TILBEHØR

EasyFix trådhylder

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



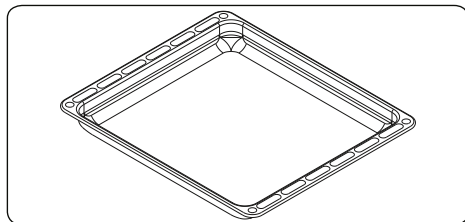
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveau T1.
- Niveau 2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau 1 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Niveau 1 og T1 anbefales til tilberedning i to niveauer med teleskopskinner.

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

Dyb bradepande

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

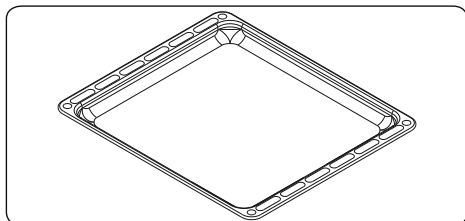
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



Bagepladen

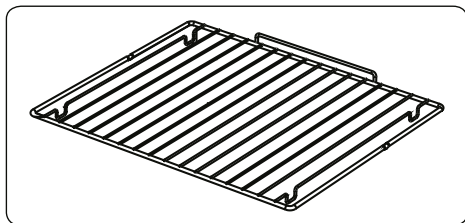
Bagepladen er bedst til at bage småkager.

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



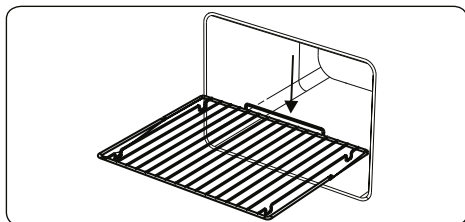
Ovnristen

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



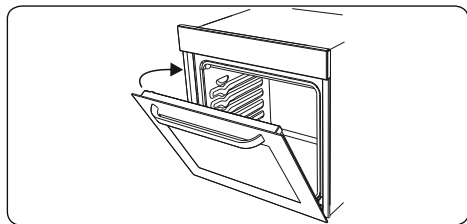
⚠ ADVARSEL

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



Ovnlåge med Soft Close

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




5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

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

Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.
- Du bør kun bruge 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.

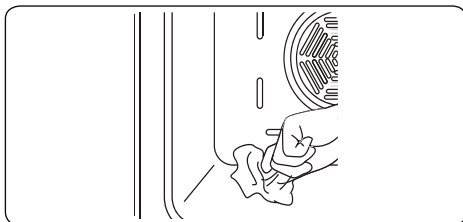
 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

- 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 damprengøring 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 vreden 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.





Rengøring af glasdele

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

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vreden 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 tomatsauce sidde på det rustfrit stål i længere tid.

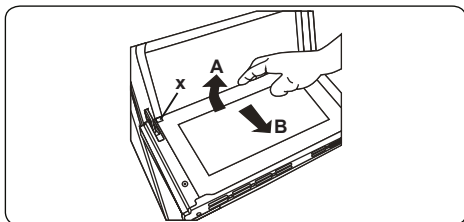
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

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

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

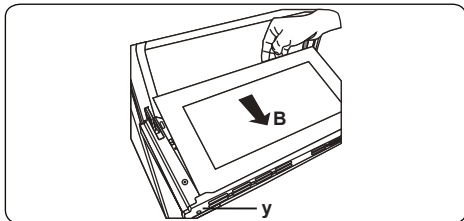
Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

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

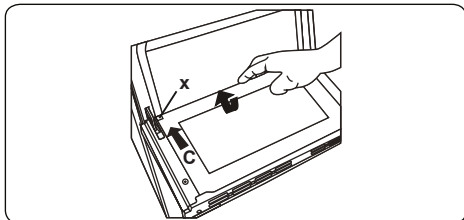


Sådan sættes det inderste glas på plads:

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



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

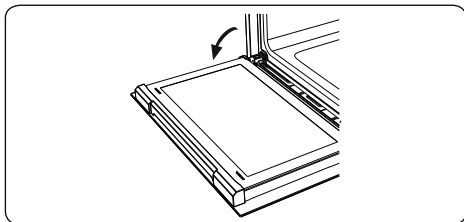


Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

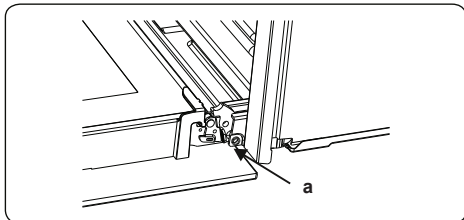
Fjernelse af ovnlågen

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

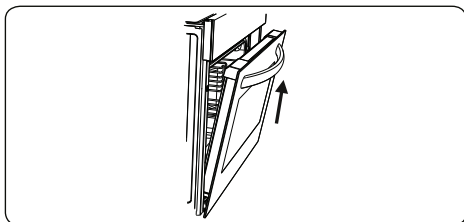
1. Åbn ovnlågen



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

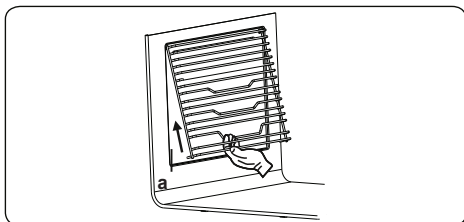


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den hen mod dig.



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.



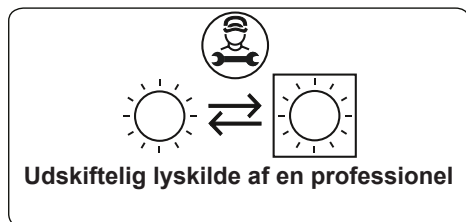
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

⚠ 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 et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Sørg for, at betjeningsknappen til ovntemperatur er indstillet korrekt.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyning på stikkontakten.
Ovnen tilbereder maden ujævnt.	Ovnristene sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Der kan ikke trykkes ordentligt på timerens knapper.	Der sidder et fremmedlegeme mellem timerens knapper. Touch-model: Der er fugt på betjeningspanelet. Nøglelåsfunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. Kontrollér om nøglelåsfunktionen er indstillet.
Ovnblæseren (hvis relevant) larmer.	Ovnristene vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

7.1 SKEMA OVER STRØMFORBRUG

Fabrikat		vestfrost
Model		VBO 1445 PN Steam
Type af ovn		ELEKTRISK
Vægt	kg	34,7
Energieffektivitetsindeks - konventionel		103,9
Energieffektivitetsindeks - ventilator		94,7
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cyklus	0,79
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cyklus	0,72
Antal hulrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	50
Denne ovn overholder EN 60350-1		

8. ENERGISPARERÅD

8.1 FOR INDBYGNINGSOVNE

–Tilberedningsprocesser

–Tag alt det tilhører, 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 Asennukseen liittyvät varoitukset.....	6
1.3 Käytön aikana	7
1.4 Puhdistamisen ja kunnossapidon aikana	9
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Uunin asentaminen.....	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	11
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Kypsennystaulukko.....	16
4.2 Kosketusajastimen käyttö.....	16
4.3 Lisävarusteet	20
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	21
5.1 Puhdistus	21
5.2 Huolto	23
6.VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS	24
6.1 Vianmääritys.....	24
6.2 Kuljettaminen.....	24
7.TEKNISET TIEDOT	25
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	25
8.ENERGIANSAASTÖNEUVOJA	26
8.1 Kalusteuuni.....	26

1. TURVALLISUUSOHJEET



- Lue nämä ohjeet huolellisesti ja täydellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä ohjeet helposti saatavilla, jotta ne ovat käytettävissä tarvittaessa.
- Tämä ohjekirja on tarkoitettu useammalle kuin yhdelle mallille. Laitteessasi ei ehkä ole samoja ominaisuuksia kuin tässä ohjekirjassa on kuvattu. Huomioi erityisesti kuvat, kun luet käyttöohjeita.

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Laite ja sen käyttöosat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnan alaisia.

  **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.

  **VAROITUS:** Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämmitysvastuksiin.
- Käytön aikana normaalikäytössä käsiteltävät kahvat saattavat kumentua.

- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai metallisia kaapimia uunin lasiluukun tai muiden pintojen puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa näin lasin säröilemisen tai vaurioittaa pintaa.
 - Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
- ⚠ VAROITUS:** Laitteesta on katkaistava virta ennen lampun vaihtoa sähköiskun välttämiseksi.

⚠ HUOMIO: Käyttöosat saattavat olla kuumia, kun valmistus tai grillaus on käytössä. Pidä pikkulapset poissa laitteen läheisyydestä sen ollessa käytössä.

- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustöitä. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Älä muuta tai muokkaa laitetta millään tavalla. Epäasianmukaiset liesisuojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinnoissa.

⚠ HUOMIO: Tämä laite on suunniteltu vain ruoanvalmistukseen ja se on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitalouksissa. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten muuhun kuin kotitalouskäyttöön tai kaupalliseen toimintaan tai huoneen lämmitykseen.

- Älä nosta tai siirrä laitetta vetämällä luukun kahvasta.

- Kaikki mahdolliset toimenpiteet on huomioitu turvallisuutesi varmistamiseksi. Koska lasi saattaa rikkoutua, ole huolellinen puhdistamisen aikana, jotta lasi ei naarmuunnu. Vältä lasiin kohdistuvia iskuja.
- Varmista, että virtajohto ei jää kiinni tai vaurioidu asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaran estämiseksi.
- Kun uunin luukku on auki, älä anna lasten kiivetä luukun päälle tai istua sillä.
- Pidä lapset ja eläimet etäällä tästä laitteesta.

1.2 ASENNUKSEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu täydellisesti.
- Valtuutetun teknikon on asennettava laite. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisen sijoittamisen tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittaman asennuksen aiheuttamista vahingoista.
- Varmista, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistettava välittömästi.
- Suojaa laite ympäröivän ilman vaikutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle, liialliselle kosteudelle jne.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, saatat huomata hieman hajua. Tämä on täysin normaalia, ja sen aiheuttaa lämmityselementtien eristemateriaali. Suosittelemme käyttämään uunia tämän vuoksi kerran tyhjänä enimmäislämpötilalla 45 minuuttia ennen kuin aloitat käytön. Tuuleta asianmukaisesti ympäristö, johon tuote on asennettu.
- Ole varovainen avatessasi uunin luukun kypsennyksen jälkeen tai sen aikana. Uunista tuleva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle käytön aikana.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun otat ruoan uunista.
- Uunia ei saa missään tapauksessa vuorata alumiinifoliolla, koska se saattaa ylikuumeta.
- Älä aseta astioita tai leivinpeltejä suoraan uunin pohjalle ruoanlaiton aikana. Pohja kuumenee erittäin kuumaksi ja tuote saattaa vaurioitua.



Älä poistu uunin läheltä, kun käytät ruoanlaitossa kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat syttyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuksesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Sammuta uuni sen sijaan ja peitä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä.

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, sammuta pääkatkaisija.
- Alustat kallistuvat, kun ne vedetään ulos. Älä läikytä tai pudota kuumaa ruokaa ottaessasi sen pois

uunista.

- Älä aseta mitään uunin luukun päälle sen ollessa avoinna. Tämä voi saada uunin epätasapainoon tai vaurioittaa luukkuja.
- Älä ripusta pyyhkeitä, tiskirättejä tai liinoja laitteeseen tai sen kahvoihin.
- On suositeltavaa käyttää pehmeää vettä kalkkikertymien estämiseksi höyrymuodostusjärjestelmään ajan kuluessa. Käytä tuotteen mukana toimitettua testiliuskaa ja seuraavaa taulukkoa veden kovuuden tarkistamiseksi. Testiliuskaa pidetään vedessä 3 sekunnin ajan ja otetaan pois, kun viivat tulevat näkyviin paperiin.

Testausnauhat	Veden kovuus
5-4 sinistä viivaa	Pehmeä
1 punainen viiva	Hieman kova
2 punaista viivaa	Keskikova
3 punaista viivaa	Kova
4-5 punaista viivaa	Erittäin kova


- Jos oikeaa veden kovuusastetta ei aseteta, se voi vaikuttaa laitteen toimintaan ja sen käyttöikään.
- Älä käytä muuta nestettä kuin hiilihapotonta vettä.
- Älä käytä kuumaa vettä.
- Pidä vesisäiliö suljettuna, kun uuni on käytössä.
- Kun uuni on kuuma ja luukku avataan, kuumaa höyryä saattaa tulla uunista, joten seiso etäällä ja pidä myös lapset poissa, kun avaat uunin luukun.
- Vältä kalsiumin kertymistä uunitilaan, puhdista se jokaisen käytön jälkeen.
- Kypsennyksen jälkeen järjestelmästä on poistettava mahdolliset vesijäämät. Tehdäksesi tämän valitse ”**Kyllä**”, kun automaattinen kysymys ilmaantuu näytölle kypsennyksen jälkeen. Älä jätä mitään

uuniin tämän toiminnon ajaksi.


1.4 PUHDISTAMISEN JA KUNNOSSAPIDON AIKANA

- Varmista, että laite on sammutettu pääkatkaisijasta ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- Jotta laite toimisi turvallisesti ja tehokkaasti, suosittelemme käyttämään aina alkuperäisiä varaosia ja ottamaan tarvittaessa yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan.

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

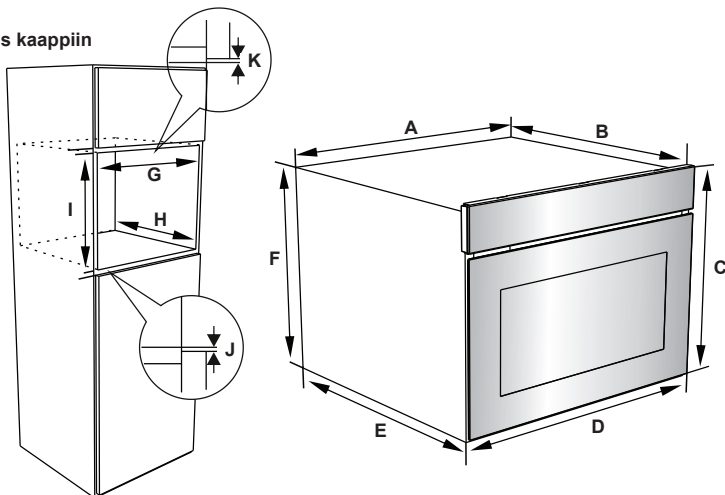
- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, 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

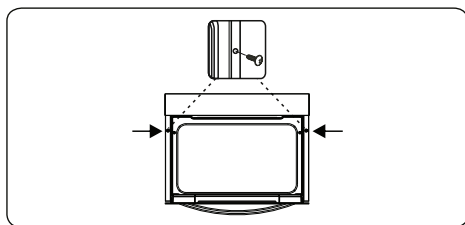
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./maks. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

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.

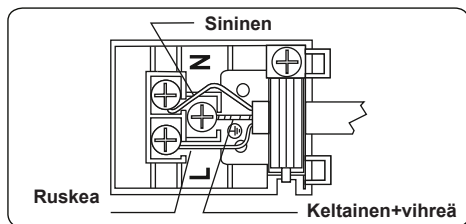
- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnustekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoja varten

(merkintä laitteen tunnustekilvessä).

- 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 220–240 V~ tai 380–415 V 3N~. 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.

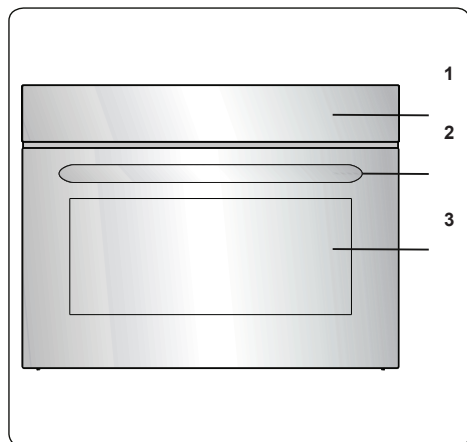


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



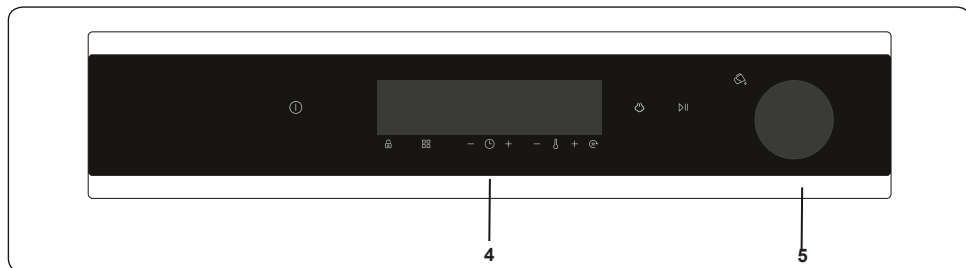
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



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

Ohjauspaneeli



4. Ajastin
5. Vesisäiliön kansi

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

Uunin toiminnot

* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



Sulatustoiminto:

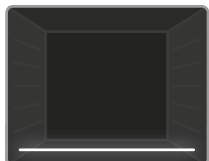
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, tuuletin on käytössä. Käyttääksesi sulatustoimintoa laita pakastettu ruoka uuniin

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 kypsyntyvät tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



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

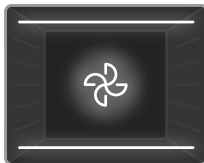
ihanteellinen pizzan valmistukseen, koska lämpö nousee uunin pohjalta ja lämmittää ruoan. Tämä toiminto soveltuu ruoan lämmittämiseen keittämisen sijasta.



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

heijastaa lämpöä ja varmistaa ruoan tasaisen kypsentämisen. 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:

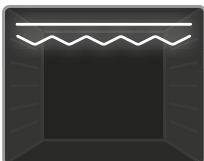
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät. Tämä

toiminto on erittäin hyvä leivonnaisten paistamiseen. Kypsentäminen tehdään uunin alemmalla ja ylemmällä lämpövastuksella, ja tuuletin kierrättää ilmaa, mikä luo ruoalle grillatun tapaisen kypsenytuloksen. 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.

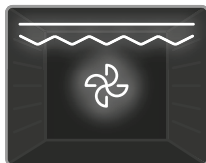


Nopeampi grillitoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus ovat käytössä. Toimintoa

käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsentämiseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasojia. 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 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.



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.

Manuaalinen höyrytoiminto:

Tätä toimintoa voidaan käyttää minkä tahansa kypsennystoiminnon kanssa.

Sitä käytetään kaikenlaisien vihannesten, pienten lihapalojen, hedelmien ja lisäkkeiden (riisi, pasta) kypsennykseen.

Edut;

- Ruokien rapea ja kiiltävä pinta
- Mahdollisimman vähäinen veden haihtuminen
- Lähes mitätön ravintoaineiden häviö
- Vähärasvainen kypsennys

Voit valita halutun toiminnon ja höyryn voimakkuuden. Höyryvoimakkuustaulukko on seuraavalla sivulla.

Vesisäiliön täyttäminen




- Vesisäiliön tilavuus on 300 ml. Tämä määrä mahdollistaa 3 höyrytyskertaa. Kullakin kerralla käytetään noin 100 ml vettä.



- Työnnä säiliön kantta avataksesi



- Vedä vesisäiliötä kevyesti ulos.
-  Säiliötä ei saa ottaa kokonaan pois



- Lisää vähintään 100 ml vettä säiliöön ennen käyttöä.



Veden enimmäismäärä on merkitty sanalla **"MAX"** vesisäiliöön.

Höyryn voimakkuus	Veden määrä
1 höyrysuihketta	Lisää 100 ml vettä
2 höyrysuihketta	Lisää 200 ml vettä
3 höyrysuihketta	Lisää 300 ml vettä
Automaattinen höyrysuihke	Lisää 100 ml vettä



- Työnnä säiliön kantta sulkeaksesi.



Höyrypuhdistus+ -toiminto:




Höyrypuhdistus+ puhdistaa helposti. Löydät tämän toiminnon "Puhdistus"-valikosta. Lisää 300 ml vettä säiliöön ennen tämän toiminnon käyttämistä. Lisätäksesi vettä noudata "Vesisäiliön täyttäminen"-otsikon alla annettuja ohjeita. Puhdistusohjelma on ainoa tapa tyhjentää vesisäiliö.

4.1 KYPSENNYSTAULUKKO

HÖYRYTOIMINNOLLE

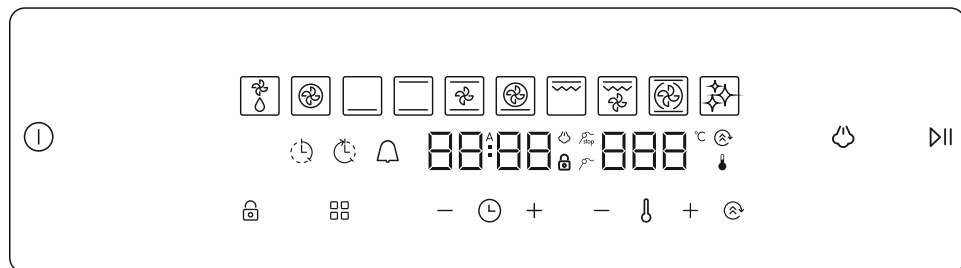
Ruoat	Toiminto	Teline-paikka	Lämpötila (°C)	Vesimäärä (ml)	Veden lisäysaika (min.)	Kypsennysaika (min.) (noin)	Paino (ruoan paino noin g)
Leipä	Fan Function + höyry	3	200	100	Ennen uunin käynnistystä.	30-50	820
Keitetty pasta	Fan Function + höyry	3	200	200	Ennen uunin käynnistystä.	30-40	1500
Tai- kina	Turbo+Höyry	3	180	150	Ennen uunin käynnistystä.	30-40	500
Perunat	Fan Function + höyry	3	200	250	Ennen uunin käynnistystä.	45-60	500
Kana	Turbo+Höyry	3	220	200	Ennen uunin käynnistystä.	60-70	2000
Pihvi	Fan Function + höyry	3	180	300	Ennen uunin käynnistystä.	100-110	1000

KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			 min.
Staattinen	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	170-190	30-40
	Keksi	2-3-4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2-3-4	170-190	25-35
	Kakku	2-3-4	150-170	25-35
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	150-170	30-40
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	5-6	200	15-25
	Naudan pihvi	5-6	200	15-25

* Vaihtoehtoisesti käytä grillivartaat, jos mahdollista.

4.2 KOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÖ



Toiminnan kuvaus							
	Päällä/Pois		Nopeampi grillitoiminto		Automaattinen kypsennys		Lihamittarin stoppari
	Sulatus		Tupligrilli- ja tuuletintoi- minto		Lämpötilapalkki		Lihamittari
	Turbo- toiminto		3D-toiminto		Termostaatti		Kypsennysaika
	Pohjatoi- minto		Puhdistustoi- minto	—	Miinus		Kypsennyksen lopetusaika
	Staattinen toiminto		Lämpöti- lanäyttö	+	Plus		Hälytyskello
	Tuuletintoi- minto		Ajastimen näyttö		Näp- päämistölukko		Teho
	Pizzatoi- minto		Tila		Käytä/Tauko		Höyrytoiminto
	Toimintova- likko						

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 pitämää laitteen pinnan viileänä. Tuuletin pysyy käynnissä jopa uunin xsammuttamisen jälkeen, kunnes se sammuu automaattisesti.

Uunin toimintojen valinta

Kosketa **ON/OFF**-sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjausyksikön. Uuni siirtyy **"WAIT"**-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 kypsennysaikaa, lopetusaikaa, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

"WAIT" -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 **"WAIT"**-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 **WAIT**- tai **OPERATING**-tilassa

Minuuttikellon säätö

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

Kun ajastin laskee nollaan, äänimerkki soi ja hälytyskello-symboli sekä **"00:00"** välkkyvät ruudulla. Paina mitä tahansa näppäintä päättääksesi äänimerkin, ja merkki katoaa.

Kypsennysajan säätö

Tämä toiminto antaa kypsentää 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.

Kun ajastin laskee nollaan, uuni sammuu, äänimerkki soi ja Kypsennysaika (☺) -merkki välkky Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjauksyksikön anturin painaminen sammuttaa äänen.

Kypsennysajan lopetuksen asettaminen:


Tätä toimintoa käytetään kypsentämisen 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 Kypsennyksen 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 Kypsennyksen lopetus aika (☺) -merkki palaa jatkuvasti.

Uuni laskee toiminta-ajan vähentämällä kypsennysajan asetetusta lopetusajasta, ja uuni sammuu asetettuna lopetusajankohtana. Ajastin antaa

äänimerkin, ja Kypsennyksen lopetus aika (☺) -merkki alkaa vilkkua. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin.

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

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.

Boost-toiminto

Tätä toimintoa käytetään esilämmitysajan lyhentämiseen. Voit esilämmittää Turbo-, Tuuletin-, Static- tai Pizza-toiminnoissa. Esilämmittämiseksi riittää, kun painat **BOOST** (☺) -anturin halutun kypsennystoiminnon valinnan jälkeen.

Käytä tätä toimintoa uunin lämmitykseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toiminto ei sovellu kypsennykseen.

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukktoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** (☺) -anturipainiketta 2 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Sulkeaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** (☺) -anturia 2 sekuntia, kunnes näppäinlukko-merkki katoaa näytöltä.

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

Höyrytoiminnon käyttö

Uunissa on höyrykypsennysominaisuus.

Uunin pohjassa olevaan vesisäiliöön kaadettu vesi tuottaa kypsennyksen aikana kuumaa höyryä ja mahdollistaa ruoan paremman kypsennystuloksen.

Höyrykypsennys vähentää lihatyyppisten ruokien kosteushäviötä samalla kun sisäpuoli on mehevämpi ja ulkopuoli rapeampi, kun taas taikina tekee ruoista kuohkeampia, rapeampia ja muhkeampia ulkopuolelta.

VAROITUS Höyrykypsennys voidaan suorittaa vain käyttöohjeessa mainittujen toimintojen kanssa.

VAROITUS Uunin pohjan vesisäiliön kapasiteetti on enintään 300 ml. Älä lisää yli 300 ml vettä.

Höyrykypsentaaminen

Aloita kypsennys asettamalla toiminto, lämpötila ja aika höyrykypsennystaulukon ruoan mukaan. Ruoille, joita ei ole mainittu taulukossa, voit asettaa lämpötilan, kypsennystoiminnon ja ajan itse.

Aseta ruoka suositellulle tasolle. Täytä määritetty määrä vettä vesisäiliöön astian avulla.

Napauta höyrypainiketta "☁" hallintänäytöllä.

Näytöllä näkyy "St 1".

Aina kun painat "+"-painiketta, "St 2", "St 3" ja "Auto" ilmestyvät näytölle vastaavasti.

"St 1": tarkoittaa 100 ml vettä, "St 2": tarkoittaa 200 ml vettä, "St 3": tarkoittaa 300 ml vettä, "Auto": tarkoittaa 100 ml vettä.

Kun painat höyrypainiketta "☁" uudelleen höyrymäärän valinnan jälkeen, uuni ruiskuttaa automaattisesti kuumaa vesihöyryä suoraan tiettyyn ruokamäärään.

Jos "Auto" on valittu, uuni aloittaa höyrytysprosessin automaattisesti, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan.

Valitse höyrykypsennystoiminto, joka sopii ruoalle ja säädä lämpötila-asetus.

Ruoka kypsennetään herkullisemmaksi höyryn ansiosta.

Jos haluat, voit lisätä höyryä kypsennyksen alkamisen jälkeen. Tee se noudattamalla seuraavia vaiheita:

Napauta höyrypainiketta "☁" hallintänäytöllä 3 sekunnin ajan.

"00:00" alkaa vilkkua kellonäytöllä.

Jos haluat lisätä höyryä kypsennyksen aikana, säädä minuuttiasetusta vastaavasti "+"- ja "-"-painikkeilla.

Napauta uudelleen höyrypainiketta "☁" ja valitse vesimäärä edellä kuvatus mukaisesti.

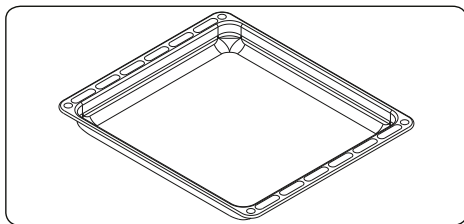
Näiden toimien jälkeen määritetty määrä kuumaa vesihöyryä ruiskutetaan automaattisesti suoraan ruokaan.

4.3 LISÄVARUSTEET

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

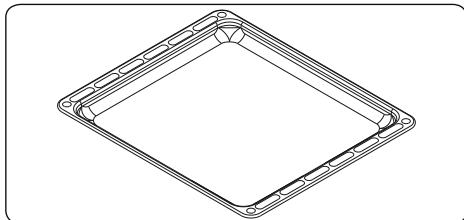
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Matala uunipelti

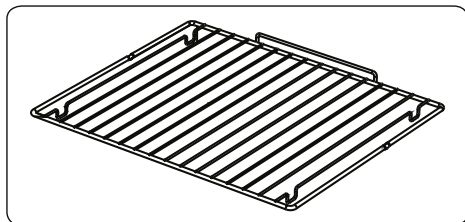
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

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



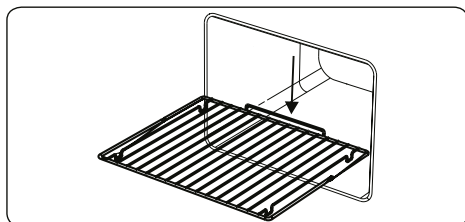
Uuniritilä

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



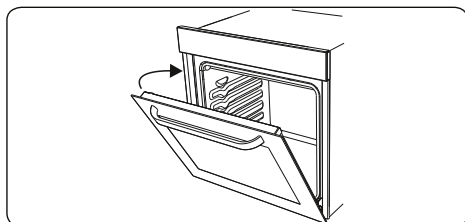
VAROITUS

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.



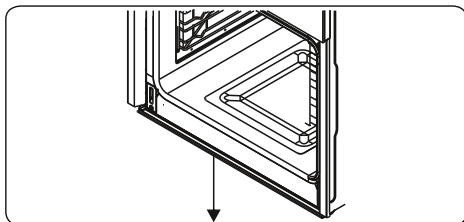
Vedenkerääjä

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: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. 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.

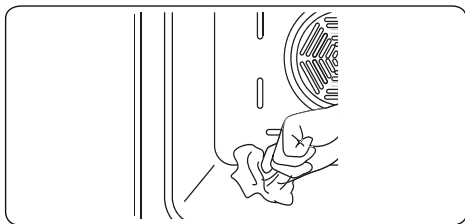
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.



Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin emaloidut sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



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.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.



Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.



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

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

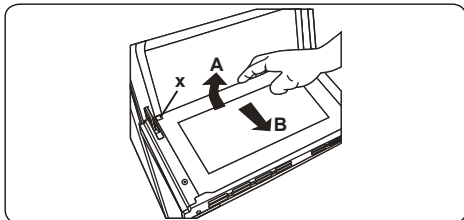
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahrannoistovalkeutustuotteilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalattut pinnat voivat syöpyä ja

niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

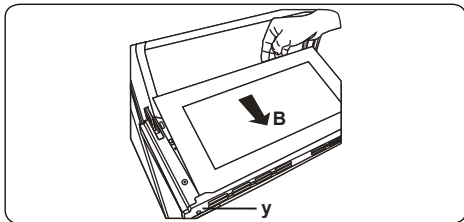
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

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

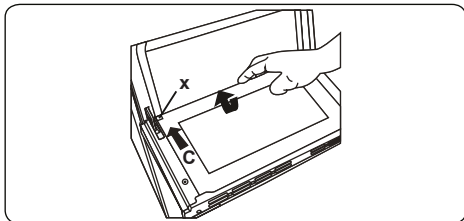


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

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



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

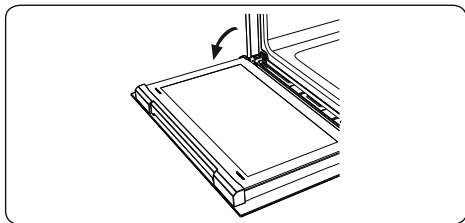


Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

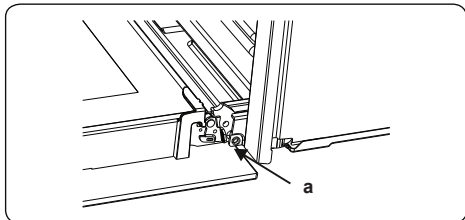
Uunin luukun irrottaminen

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

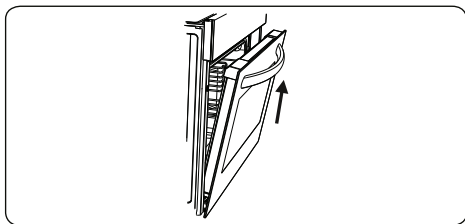
1. Avaa uunin luukku.



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

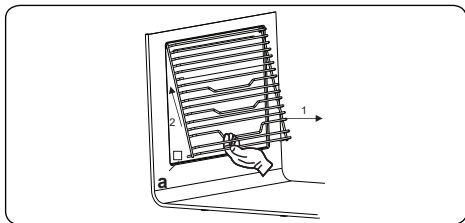


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

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



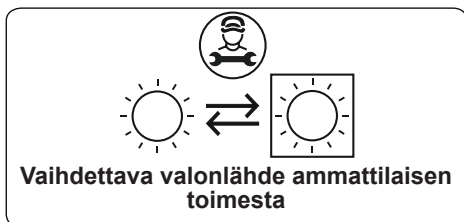
5.2 HUOLTO

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

Uunilampun vaihtaminen

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

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



Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin 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 äänekäs.	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 kannaa sitä alkuperäisessä laatikossaan. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki erilliset osat tuotteeseen estääksesi tuotteen vaurioitumisen kuljetuksen aikaan.

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

7. TEKNISET TIEDOT

7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		vestfrost
Malli		VBO 1445 PN Steam
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	34,7
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		103,9
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		94,7
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,79
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,72
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	50
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 määritelty 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 uuniritilölle.

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.SIKKERHETSREGLER.....	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler	4
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold	9
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK	10
2.1 Bruksanvisning for installatør	10
2.2 Installasjon av ovnen	10
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	11
3.PRODUKTEGENSKAPER	12
4.BRUK AV PRODUKTET	13
4.1 Kokebord	15
4.2 Bruk av tidtakeren med full berøringskontroll	16
4.3 Accessories	19
4.4 Tilbehør	19
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	20
5.1 Rengjøring	20
5.2 VEDLIKEHOLD	22
6.FEILSØKING&TRANSPORT	23
6.1 Feilsøking.....	23
6.2 Transport	23
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	24
7.1 Energiforbruk	24
8.ENERGISPARERÅD	25
8.1 Innbyggingsovner	25



1. SIKKERHETSREGLER



- Les disse instruksjonene nøye og i sin helhet før du bruker apparatet, og oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted som et referansepunkt ved behov.
- Denne brukerhåndboken er utviklet for flere modeller. Ditt apparat vil kanskje ikke ha alle funksjonene som er beskrevet i håndboken. Vær spesielt oppmerksom på figurer mens du leser brukerhåndboken.

1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.

 **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Hold barn under 8 år borte fra apparatet, med mindre de har kontinuerlig tilsyn.

  **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar elementer på ovnens varmeelementer.

  **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke bruk apparatet med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet blir varmt under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer

inne i ovnen.

- Under normal bruk, kan håndtak som holdes i en kort periode bli varme.
- Ikke bruk sterke slitende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren og andre overflater. De kan skrape opp overflaten, som kan føre til at glasset sprekker eller skade overflaten.
- Ikke bruk damprensere for rengjøring av apparatet.

⚠ ADVARSEL: For å unngå elektrisk sjokk må du sørge for at apparatet er slått av før du erstatter lampen.

⚠ FORSIKTIG: Tilgjengelige deler kan bli varme under steking og grilling. Hold små barn borte fra apparatet når det er i bruk.

- Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må bare utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon- og reparasjonsarbeid som er utført av uautorisert personell kan være farlig. Du må ikke endre eller modifisere apparatets spesifikasjoner på noen måte. Upassende platebeskyttere kan føre til uhell.
- Før du kobler til apparatet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (type gass og gasstrykk eller strømspenning og -frekvens) er compatible med spesifikasjonene til apparatet. Spesifikasjonene til apparatet er angitt på etiketten.

⚠ FORSIKTIG: Dette apparatet er kun beregnet for å lage mat, og er utelukkende beregnet for innendørs bruk i hjemmet. Det må ikke brukes for andre formål eller i noen andre omstendigheter, slik som bruk utenfor hjemmet eller til næringsdrift eller oppvarming av rom.

- Ikke bruk håndtakene til ovnsdøren for å løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige tiltak er iverksatt for å sørge for din sikkerhet. Siden glasset kan knuse, må du være forsiktig med å unngå å lage riper under rengjøring. Unngå å treffe eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for at strømledningen ikke sitter fast eller skades under monteringen. Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke la barn klatre på ovnsdøren eller sitte på den når den er åpen.
- Hold barn og dyr borte fra apparatet.

1.2 ADVARSLER FOR INSTALLASJON

- Ikke bruk apparatet før det er fullstendig installert.
- Apparatet må monteres av en autorisert tekniker. Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av feilplassering og montering av ukvalifiserte personer.
- Når du har pakket ut apparatet, må du sørge for at det ikke ble skadet under transport. I tilfelle av feil må du ikke bruke apparatet, og umiddelbart kontakte et kvalifisert serviceverksted. Emballasjematerialene (nylon, stifter, polystyrenskum, o.l.) kan være skadelige for barn, og må samles opp og fjernes umiddelbart.
- Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for værforhold som sol, regn, snø, overdrevet fukt osv.
- Materialet rundt apparatet (skap) må tåle minst 100 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en dekorativ dør,

for å unngå overoppheting.

1.3 UNDER BRUK

- Første gang du bruker ovnen kan det oppstå en svak lukt. Dette er helt normalt og forårsakes av isolasjonsmaterialene på varmeelementene. Vi anbefaler at du lar den stå tom på maks.-temperatur i 45 minutter før du bruker den for første gang. Sørg for at omgivelsene produktet monteres i har god ventilasjon.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under eller etter bruk. Den varme dampen fra ovnen kan føre til brannskader.
- Ikke legg lettantennelige eller brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet mens det er i drift.
- Bruk alltid grytekluter for å ta ut og sette inn mat i ovnen.
- Du må aldri dekke innsiden av ovnen med aluminiumsfolie, dette kan føre til overoppheting.
- Ikke sett fat eller stekeformer direkte på bunnen av ovnen under steking. Bunnen blir veldig varm og kan skade produktet.



Ikke forlat ovnen uten tilsyn mens du bruker den til å steke faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstreme varmekforhold. Aldri hell vann over flammer forårsaket av olje. I stedet må du slå av ovnen og dekke gryten med et lokk eller et brannteppe.

- Hvis du ikke skal bruke produktet over lang tid, bør du slå av hovedbryteren.
- Sørg for at apparatets brytere alltid står i posisjon «0» (stopp) når det ikke er i bruk.
- Brettene senkes når de tas ut. Pass på at du ikke søler eller mister varm mat når du tar den ut av ovnen.

- Ikke plasser ting på ovnsdøren når den er åpen. Dette kan forstyrre ovnens balanse eller skade døren.
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær fra apparatet eller håndtakene.
- Det anbefales å bruke bløtt vann for å unngå store mengder kalkrester i dampgenereringssystemet over tid. For å sjekke hardheten på vannet, bruk testpapiret som følger med produktet og tabellen nedenfor. Testpapiret holdes i vannet i 3 sekunder, og et minutt etter det er tatt ut blir striper synlig på papiret.


Testremser	Vannets hardhet
5–4 blå striper	Bløtt
1 rød stripe	Litt hardt
2 røde striper	Middels hardt
3 røde striper	Hardt
4–5 røde striper	Meget hardt

- Hvis riktig vannhardhet ikke er valgt, kan dette påvirke apparatets drift og brukstid.
- Ikke bruk andre væsker enn vann.
- Ikke bruk varmt vann.
- Hold vanntanken lukket når ovnen er i drift.
- Når ovnen er varm og ovnsdøren åpnes, kan varm damp komme ut, så stå unna og hold barn på sikker avstand når du åpner ovnsdøren.
- For å unngå kalkrester i ovnsrommet, rengjør ovnsrommet etter bruk.
- Etter matlagingen, må resterende vann i systemet fjernes. For å gjøre det, velg «**Ja**» når du blir spurt automatisk på skjermen etter matlagingen. Ikke la noe stå i ovnen under denne handlingen.


1.4 UNDER RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Sørg for at apparatet er slått av på hovedbryteren før du utfører rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene for å rengjøre kontrollpanelet.
- For å holde apparatet trygt og effektivt, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter autorisert servicepersonell når du trenger hjelp.

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 KLARGJØRING FOR BRUK

! ADVARSEL: Dette apparatet må monteres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker, i henhold til instruksene i denne håndboken og i samsvar med gjeldende lokale regelverk.

- Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av feilmontering, og garantien vil ikke være gyldig for disse.
- Før installasjon, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (strømspanning og -frekvens) og justeringene er compatible med apparatet. Justeringskrav for denne enheten er angitt på etiketten.
- Alle lover, forskrifter, direktiver og standarder som gjelder i brukslandet skal følges (sikkerhetsbestemmelser, riktig avhending i samsvar med regelverket, osv.).

2.1 INSTRUKSER FOR MONTØR

Generelle instruksjer

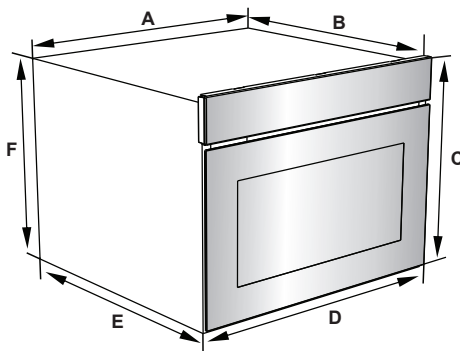
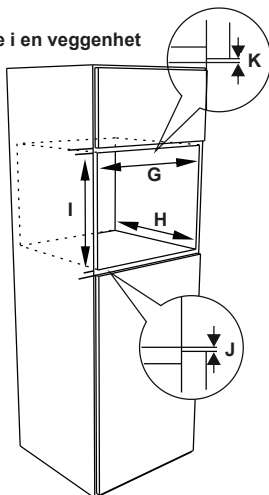
- Etter å ha fjernet emballasjen fra apparatet og tilbehøret, må du sørge for at apparatet ikke er skadet. Hvis du mistenker eventuell skade, må du ikke bruke det og kontakte en autorisert serviceperson eller en kvalifisert tekniker umiddelbart.
- Pass på at det ikke er brannfarlige eller lettantennelige materialer i umiddelbar nærhet, som gardiner, oljer, kluter osv. som kan ta fyr.
- Kjøkkenbenken og møblene rundt apparatet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Apparatet må ikke monteres direkte over en oppvaskmaskin, fryseboks, vaskemaskin, tørketrommel eller et kjøleskap.

2.2 MONTERE OVNE

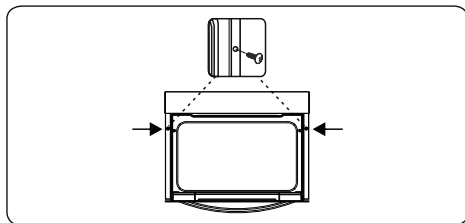
Apparatene kommer med installasjonssett og kan monteres på en monteringsbrakett med riktige dimensjoner. Dimensjonene for komfyr- og ovnsmonteringen angis nedenfor.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./maks. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

Montere i en veggnet



Etter du er ferdig med elektroinstallasjonene kan du sette ovnen inn i skapet ved å skyve den forover. Åpne ovnsdøren og sett inn 2 skruer i hullene på ovns ramme. Når produktets ramme berører skapets treverk, skruer du til skruene.



2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

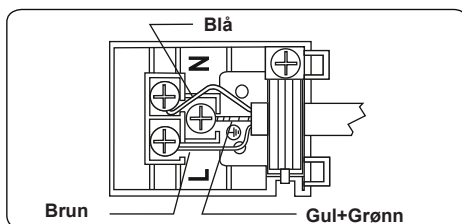
ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en autorisert elektriker, i henhold til instruksjonene i denne håndboken og i samsvar med gjeldende lokale regelverk.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.

- Før du kobler apparatet til strømforsyningen må du kontrollere at spenningsverdien til apparatet (stempet på ID-platen til apparatet) samsvarer med spenningen til hovedstrømforsyningen, og at strømmettet har kapasitet til å håndtere apparatets spenningsverdi (også indikert på ID-platen).
- Under installasjonen må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilkobling kan skade apparatet. Hvis hovedstrømledningen

er skadet og må erstattes, må dette gjøres av kvalifisert personell.

- Ikke bruk adaptere, flere stikkontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes unna varme deler av apparatet og må ikke være bøyd eller komprimert. Hvis ikke kan ledningen bli skadet og føre til en kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til strømmettet med en ledning, må du bruke en flerpolet utkoblingsenhet (med minst 3 mm kontaktavstand) for å møte sikkerhetskravene.
- Apparatet er produsert for strømforsyning på 220–240 V~ og 380–415 V 3 N~. Hvis forsyningen din er annerledes, må du ta kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Strømkabelen (H05VV-F) må være lang nok til å kobles til apparatet, selv om apparatet står på fremsiden av skapet.
- Sørg for at alle tilkoblingene er festet godt.
- Fest strømledningen i kabelklemmen og lukk dekslet.
- Tilkoblingen til koblingsboksen er plassert på koblingsboksen.

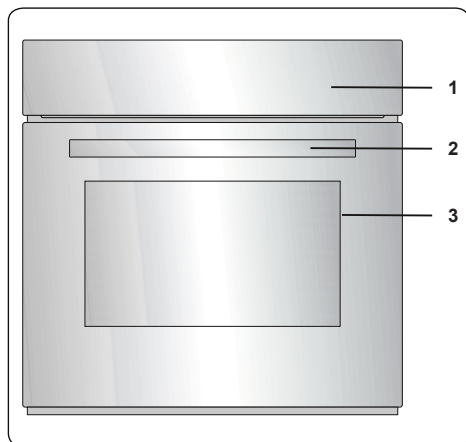


3. PRODUKTEGENSKAPER



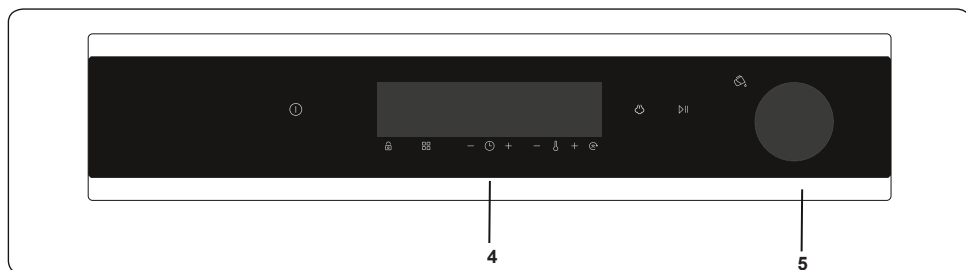
Viktig: Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

Komponentliste



1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør

Kontrollpanel

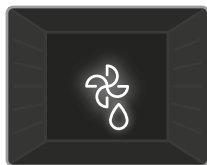


4. Varselur
5. Deksløst til vanntanken

4. BRUK AV PRODUKTET

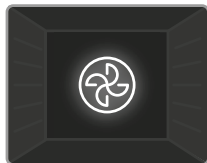
Ovnfunksjoner

* Ovnfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



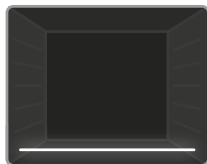
Tinefunksjon: Ovnens varsellamper vil slå seg på, og viften vil starte. For å bruke tinefunksjonen, legger du den frosne maten inn i ovnen på en hylle

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.



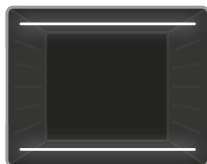
Turbofunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slås på, og ringvarmeelementet samt viften vil begynne å fungere.

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 det nedre varmeelementet 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.



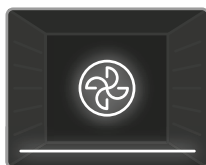
Statisk stekefunksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil bli slått på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å virke. Den statiske

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 slås 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.



Pizza-funksjon: Ovnens termostad og varsellamper vil slås på, og ringen, de nedre varmeelementene samt viften vil begynne å fungere.

Viften og nedre varmfunksjon 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.



Hurtiggrill-funksjon:

Ovnens termostad og varsellamper vil slås 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 slås 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 ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



3D-funksjon: Ovnens termostat og varsellamper 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.

Manuelt hjelpemiddel med dampfunksjon:

Denne funksjonen kan brukes til enhver annen matlaging sammen med funksjoner. Den brukes til matlaging av alle typer grønnsaker, mindre biter av kjøtt, frukt og tilbehør (ris, pasta).

Fordeelene:

- Sprø og blank overflate på maten
- Minimalt tap av vann
- Nesten ikke tap av næringsstoffer
- Matlaging med lavt fettinnhold

Du kan velge ønsket funksjon og dampetthet. Tabellen for dampetthet er på neste side.

Fylle vanntanken



- Vanntankens volum er 300 ml. Denne mengden tillater 3 sykluser med damphjelp. For hver syklus brukes omtrent 100 ml vann.



- Trykke på tankdekslet for å åpne



- Trekk vanntanken litt ut.



Tanken må ikke tas ut



- Tilsett minst 100 ml vann i tanken før bruk.



Maksimum vannnivå er angitt som «MAX» på tanken.

Damptetthet	Vannmengde
1 dampinjeksjoner	Tilsett 100 ml vann
2 dampinjeksjoner	Tilsett 200 ml vann
3 dampinjeksjoner	Tilsett 300 ml vann
Automatisk dampinjeksjon	Tilsett 100 ml vann

4.1 KOKEBORD

FOR DAMPFUNKSJON

Mat	Funksjon	Hylleposisjoner	Temp. (°C)	Mengde vann (ml)	Tid for å legge til vann (min.)	Matlagingstid (min) (approx.)	Vekt (anslått matvekt i g)
Brød	Fan Function + Damp	3	200	100	Før du starter ovnen.	30–50	820
Bakt pasta	Fan Function + Damp	3	200	200	Før du starter ovnen.	30–40	1500
Bakevarer	Turbo+Damp	3	180	150	Før du starter ovnen.	30–40	500
Poteter	Fan Function + Damp	3	200	250	Før du starter ovnen.	45–60	500
Kylling	Turbo+Damp	3	220	200	Før du starter ovnen.	60–70	2000
Storfe	Fan Function + Damp	3	180	300	Før du starter ovnen.	100–110	1000



- Skyv på tankdekselet for å lukke.






Funksjon for damprengjøring+:

Funksjon for damprengjøring+ gir enkel rengjøring. Du finner denne funksjonen under «Rengjøring»-menyen. Før du kjører denne funksjonen, må du tilsette 300 ml vann i tanken. Før å tilsette vann, følg instruksjonene gitt under tittelen «Fyll vann tanken».

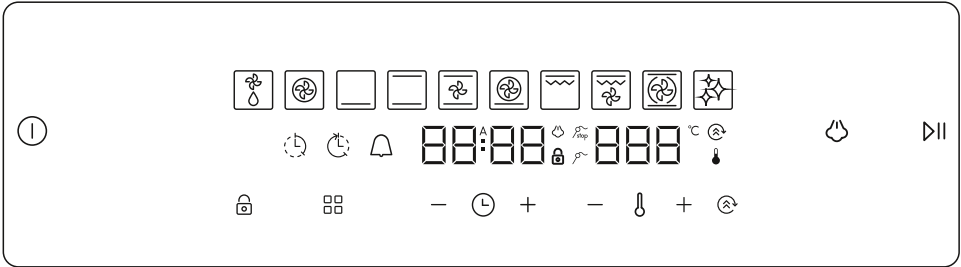
Rengjøringsprogram er den eneste måten å tømme vann tanken på.

KOKEBORD

Funksjon	Retter			
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	5-6	200	15-25
	Biff	5-6	200	15-25

*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

4.2 BRUK AV TIDTAKEREN MED FULL BERØRINGSKONTROLL



Funksjonsbeskrivelse							
	På/av		Hurtiggrill-funksjon		Automatisk matlaging		Stopp steketermometer
	Tining		Dobbel grill + viftefunksjon		Temperaturlinje		Steketermometer
	Turbofunksjon		3D-funksjon		Termostat		Tilberedningstid
	Bunnfunksjon		Rengjøringsfunksjon	—	Minus		Tilberednings-tiden
	Statisk funksjon	888	Temperaturdisplay	+	Pluss		Minuttvarsel
	Viftefunksjon	88:88	Tidtaker-skjerm		Tastelås		Boost
	Pizza-funksjon		Modus		Start/pause		Dampfunksjon
	Funksjonsmeny						

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 «**VENT**»-modus. Avrimingsfunksjonen 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 «**VENT**»-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 komfyrmodellen din):

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

Damprengjøring

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 «**VENT**»-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 «**VENT-**» 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-tidtakeren blir stilt.

Når tidtakeren når null, vil det spilles av et lydsignal og symbolet for minuttvarsleren og «**00:00**» vil blinke på tidsdisplayet. Trykk en tilfeldig knapp for å stanse lydsignalet og fjern symbolet.







Justere steketid


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


Når tidtakeren når null, vil ovnen slå seg av, lydsignalet 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 stekesfunksjon og temperatur.


Berør **MODUS**-knappen () til varighets-symbolet () for steking vises på tidsdisplayet. Angi ønsket steketid ved hjelp av **PLUSS-** og **MINUS**-sensorene mens tidtakeren 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 tidtakeren 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. Tidtakeren vil spille av et lydsignal og symbolet () for stekesluttid vil blinke. Berør en tilfeldig knapp på tidtakeren for å slå av lydsignalet.

 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 varsel-symbolet ved å trykke og holde inne **TERMOSTAT**-sensorknappen () i fem sekunder, til et lydsignal 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.

Aktiver tastelås ved å berøre **TASTELÅS**-sensorknappen () i to sekunder til tastelåssymbolet vises på skjermen.

Deaktiver tastelås ved å berøre **TASTELÅS**-sensoren () i to sekunder til tastelåssymbolet forsvinner fra skjermen.

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

Bruke dampfunksjonen

Ovnens har en dampstekingsfunksjon.

Vannet som helles inn i vannbeholderen i basen til ovnen danner varm damp under tilberedning og lar deg få et bedre resultat når du lager mat.

Dampsteking reduserer fuktighetstapet i kjøtt, mens innsiden er saftigere og utsiden er sprøere, og for bakverk gjør dampen maten luftigere, sprøere og sterkere på utsiden.


ADVARSEL: Dampsteking kan bare brukes med funksjonene som er spesifiserte i bruksanvisningen.

ADVARSEL: Kapasiteten til vannbeholderen i basen til ovnen er maks. 300 ml. Ikke fyll på med mer enn 300 ml vann.

For å steke med damp:

Begynn tilberedningen ved å stille inn funksjon, temperatur og tid i henhold til maten i tilberedningstabellen for dampsteking. For mat som ikke er i tabellen, kan du velge temperatur, funksjon og tid selv.


Sett maten på anbefalt hylle. Fyll opp vannbeholderen i ovnspanelet med spesifisert mengde vann ved hjelp av en annen beholder.

Trykk på dampknappen «» på kontrollpanelet.

Skjermen viser «St 1».

Hver gang du trykker på «+»-knappen, vises henholdsvis «St 2», «St 3» og «Auto» på skjermen.


«St 1» betyr 100 ml vann, «St 2» betyr 200 ml vann, «St 3» betyr 300 ml vann og «Auto» betyr 100 ml vann.

Når du trykker på dampknappen «» igjen etter å ha valgt dampmengden, vil ovnen automatisk injisere varmtvannsdamp direkte på en viss mengde mat.


Hvis «Auto» velges, begynner ovnen dampeprosessen automatisk når den når angitt temperatur.

Velg dampstekefunksjonen som passer maten din og juster temperaturinnstillingene.

Maten din blir enda bedre takket være hjelpen fra dampen.

Hvis du vil, kan du legge til damp etter at steking har begynt. Følg trinnene under for å gjøre dette: Trykk på dampknappen «» på kontrollpanelet i tre sekunder.

«00:00» begynner å blinke på klokkeskjermen.

Hvis du vil legge til damp på et bestemt tilberedningsminutt, justerer du minuttinnstillingene med «+»- og «-»-knappen. Trykk på dampknappen igjen «» og velg mengden vann som er beskrevet over.

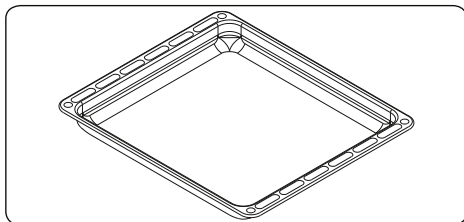
Etter disse operasjonene vil den bestemte mengden varmtvannsdamp automatisk injiseres direkte på maten.

4.3 TILBEHØR

Dypt brett

Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

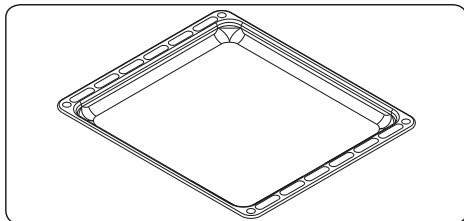
Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



Flatt brett

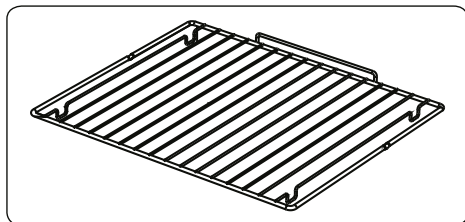
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

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



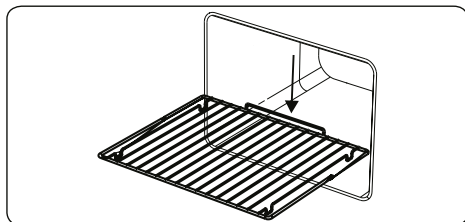
Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



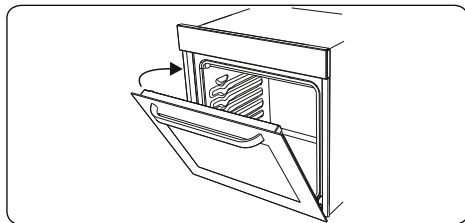
⚠ ADVARSEL

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



Ovnsdør med «myk» lukking

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



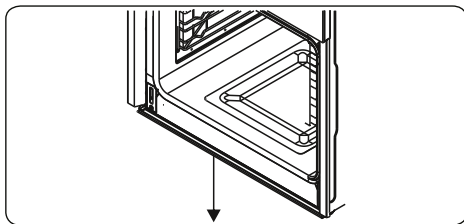
Vannoppsamler

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

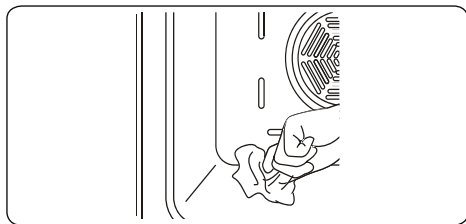
⚠ **ADVARSEL:** Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalte 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 oven 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.



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 med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.



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



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

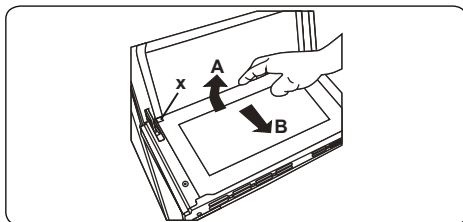
Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

- Flekker av tomat, tomatpuré, ketchup, sitron, oljederivater, melk, sukkerholdig mat, sukkerholdig drikke og kaffe bør rengjøres med en klut dyppet i varmt vann umiddelbart. Hvis disse flekkene ikke blir 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

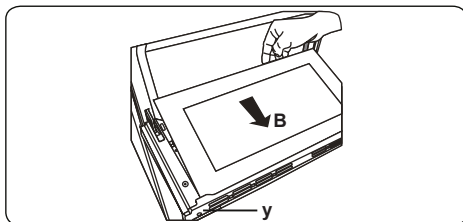
Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

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

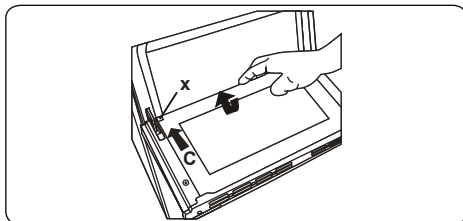


Bytting av det indre glasset

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



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

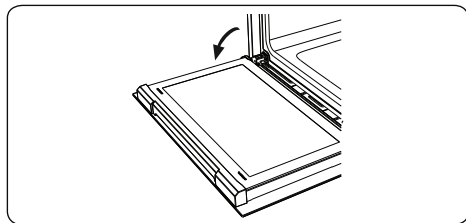


Hvis ovnsdøren er en tredobbelt glassovnsdør, kan det tredje glasslaget fjernes på samme måte som det andre glasslaget.

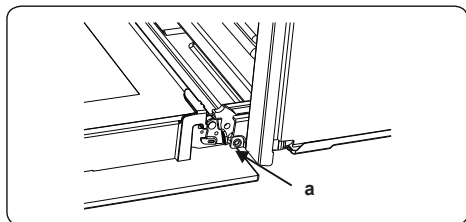
Fjerne ovnsdøren

Før du rengjør glasset til ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren, som vist under.

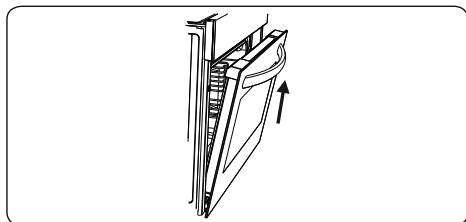
1. Åpne ovnsdøren.



2. Åpne låsehaken (a) (med en skrutrekker) opp til sluttposisjonen.

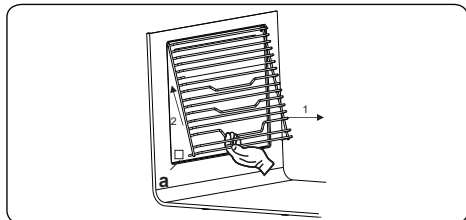


3. Lukk døren til den er nesten helt lukket, og fjern døren ved å dra den mot deg.



Fjerne risten

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



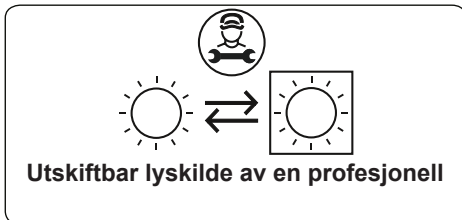
5.2 VEDLIKEHOLD

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

Skifte ovnens 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 kontrollknotten 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 ovner 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 ovner 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		
Modell		VBO 1445 PN Steam
Ovnstype		ELEKTRISK
Vekt	kg	34,7
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		103,9
Energieffektivitetsindeks – vifte		94,7
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0,79
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0,72
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	50
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		

8. ENERGISPARERÅD

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.SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	4
1.2 Installationsvarningar.....	6
1.3 Under användning	7
1.4 Under rengöring och underhåll.....	9
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING.....	10
2.1 Instruktioner till installatören	10
2.2 Installation av ugnen.....	10
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet.....	11
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	13
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN	14
4.1 Tillagningstidstabell	16
4.2 Användning av Full Touch kontroll-timer.....	16
4.3 Tillbehör	20
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	21
5.1 Rengöring	21
5.2 Underhåll	23
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	24
6.1 Felsökning.	24
6.2 Transport	24
7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	25
7.1 Energiguide	25
8. ENERGISPARRÅD.....	26
8.1 För inbyggnadsugnar.....	26



1. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- Läs dessa instruktioner noggrant och fullständigt innan du använder apparaten och förvara dem på en lämplig plats för referens vid behov.
- Denna bruksanvisning är sammanställd för mer än en modell. Din apparat kanske inte har några av de funktioner som beskrivs i denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på alla siffror när du läser bruksanvisningen.

1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Enheten 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 övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.

 **WARNING:** Enheten och dess åtkomliga delar blir varma vid användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika onödig kroppskontakt med värmeelement. Håll barn under 8 år borta om de inte övervakas ständigt.

  **WARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningstorna.

  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av enheten för att undvika risken för elektriska stötar.

- Använd inte enheten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Vid användning blir enheten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

- Vid användning kan handtag som hålls under korta perioder vid normal användning bli varma.
- Använd inte starka frätande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas och annan yta. De kan repa ytan, vilket kan leda till att luckglaset krossas eller att ytan skadas.
- Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av enheten.

⚠ VARNING: För att undvika risken för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Åtkomliga delar kan vara heta vid matlagning eller grillning. Håll små barn borta från enheten när den är i bruk.

- Din enhet tillverkas enligt alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhåll och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installation och reparationsarbete som utförs av icke auktoriserade tekniker kan vara farligt. Ändra inte eller modifiera specifikationerna i enheten på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din enhet, se till att villkor för lokal distribution (typ av gas och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna för enheten är kompatibla. Specifikationerna för denna enhet anges på etiketten.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Denna enhet är utformad endast för matlagning och är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Den får inte användas för något annat syfte eller i någon annan tillämpning, såsom för icke-hushållsbruk eller i en kommersiell miljö eller för rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att garantera 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 nätsladden inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att förebygga fara.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den när den är öppen.
- Håll barn och djur borta från enheten.

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

- Använd inte enheten förrän den är fullständigt installerad.
- Enheten måste installeras av en auktoriserad tekniker. Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga.
- När du packar upp enheten, se till att den inte blivit skadad under transporten. Vid eventuella fel, använd inte apparaten och kontakta omedelbart ett kvalificerat serviceombud. Materialen som används som förpackning (nylon, häftklamrar, cellplast... etc.) kan vara skadliga för barn, och de bör samlas in och tas bort omedelbart.
- Skydda enheten mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, överdriven fuktighet osv.
- Material runt enheten (skåp) måste kunna motstå en temperatur på minst 100°C.

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

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- När du börjar använda ugnen kan du märka en lätt lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterial på värmeelementen. Vi föreslår att du lämnar den tom innan du använder ugnen för första gången och ställer in 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 eller efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte lättantändliga eller brännbara material, i eller i närheten av enheten när den är i drift.
- Använd alltid ugnshandskar för att ta bort och byta ut mat i ugnen.
- Ugnen får under inga omständigheter fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte kokkärl eller bakplåtar direkt på botten av ugnen under tillagningen. Botten blir väldigt het och produkten kan skadas.



Lämna inte ugnen utan uppsikt när du lagar mat med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema värmeförhållanden. Håll aldrig vatten på flammor som orsakas av olja, stäng istället av ugnen och täck pannan med locket eller en brandfilt.

- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng huvudkontrollbrytaren.
- Se till att enhetens kontrollvred alltid är i läge "0" (stopp) när den inte används.

- Plåtarna lutar när de dras ut. Var noga med att inte spilla eller tappa varm mat när du tar bort den från ugnen.
- Placera inte något på ugnsluckan när den är öppen. Detta kan störa ugnsbalansen eller skada luckan.
- Häng inte handdukar, disktrasor eller kläder från enheten eller dess handtag.
- Användning av mjukt vatten rekommenderas för att förhindra att stora mängder kalkavlagringar med tiden uppstår i ånggenereringssystemet. Använd testpappret som medföljer produkten och tabellen nedan för att kontrollera vattnets mjukhet. Testpappret doppas i vattnet 3 sekunder, och när pappret sedan tagits ut syns ränder på det efter en minut.

Testränder	Vattnets hårdhet
5-4 blå ränder	Mjukt
1 röd rand	Något hårt
2 röda ränder	Medelhårt
3 röda ränder	Hårt
4-5 röda ränder	Mycket hårt


- Om korrekt vattenhårdhet inte ställs in kan detta påverka apparatens funktion och dess livslängd.
- Använd inga andra vätskor än icke-kolsyrat vatten.
- Använd inte varmvatten.
- Håll vattentanken stängd när ugnen är igång.
- När ugnen är varm och ugnsluckan öppnas kan het ånga komma ut så håll dig på försiktigt avstånd och håll barn på avstånd när ugnsluckan öppnas.
- För att förhindra kalkavlagringar i ugnsutrymmet ska det rengöras efter varje användning.

- Efter tillagningsprocessen ska kvarvarande vatten i systemet avlägsnas. För att göra detta, svara **"Yes"** (Ja) på den automatiska frågan som visas på skärmen efter tillagningsprocessen. Lämna ingenting i ugnen under denna åtgärd.


1.4 UNDER RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att enheten är avstängd från elnätet innan du utför några rengörings- eller underhållsarbeten.
- Ta inte bort kontrollvreden för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla enhetens effektivitet och säkerhet rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och att ringa till våra auktoriserade serviceombud 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

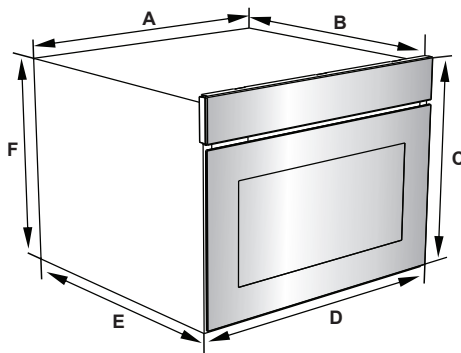
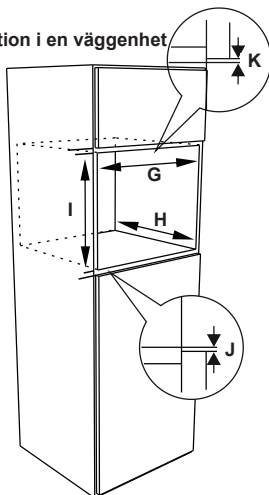
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara 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

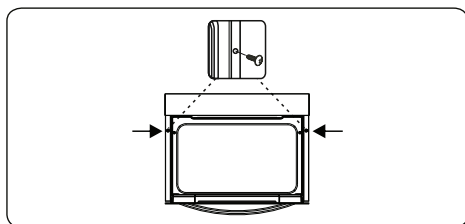
Apparaterna levereras med installationssatser och kan installeras i en bänkskiva med lämpliga dimensioner. Måtten för håll och ugninstallation ges nedan.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

Installation i en väggenhet



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



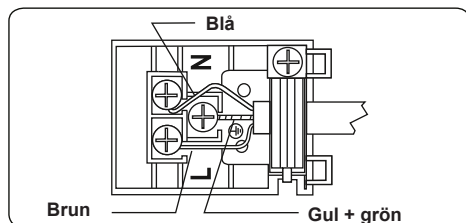
2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

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

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens typskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på typskylten).
- 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 220–240 V~ eller 380–415 V 3N~. 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.

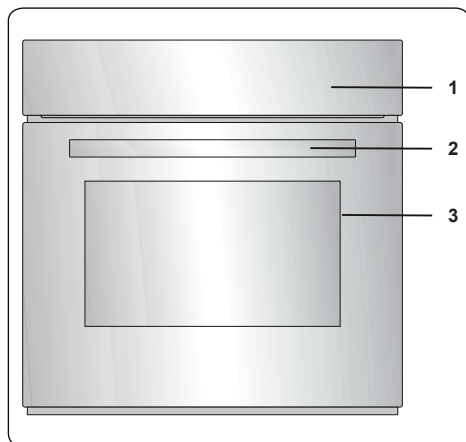


3. PRODUKTFUNKTIONER



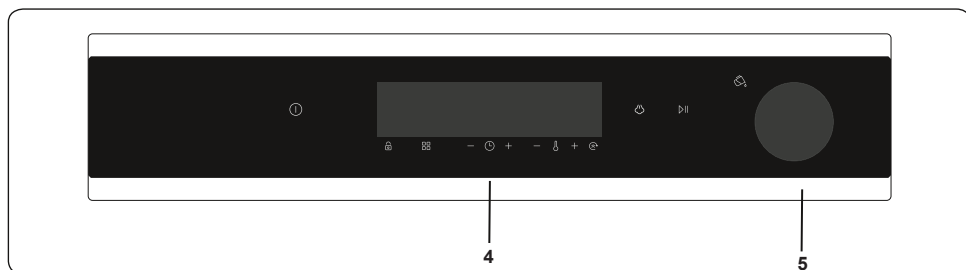
Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



- 1. Kontrollpanel
- 2. Ugnsluckehandtag
- 3. Ugnslucka

Kontrollpanel



- 4. Timer
- 5. Vattentanklock

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Ugnsfunktioner

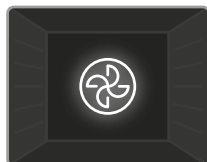
* Din ugns funktioner kan vara olika på grund av modellen på din produkt.



Upptiningsfunktion:

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

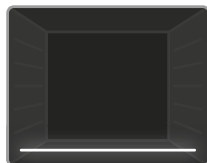
mat i ugnen på en hylla i tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under den tinande maten, för att fånga upp vatten som samlats på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte att tillaga eller baka din mat, den kommer bara att bidra till att tina den.



Turbofunktion:

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

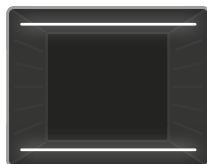
fördelar värmen jämnt i ugnen så att all mat på alla ställen tillagas jämnt. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



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.

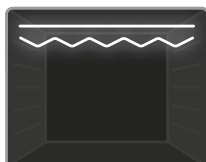
Denna funktion är bra för bakning av bakverk. Tillagning utförs av de nedre och de övre värmeelementen inuti ugnen och av fläkten som tillhandahåller luftcirkulation, vilket kommer att ge en liten grilleffekt på maten. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



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.



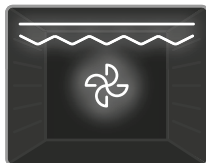
Snabbare grillningsfunktion:

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. Bstryk 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 fläktfunktion:

Ugnens termostad 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 varningsslamporna 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.

Manuell ångfunktion:

Denna funktion kan användas för tillagning tillsammans med andra funktioner.

Den används för tillagning av alla typer av grönsaker, mindre köttstycken, frukt och tillbehör (ris, pasta).

Fördelar:

- Krispig och glansig matyta
- Minimala vattenförluster
- Nästan inga förluster av näringsämnen
- Fettsnål tillagning

Du kan välja önskad funktion och ångdensitet. En ångdensitetstabell finns på nästa sida.

Påfyllning av vattentanken



- Vattentankens volym är 300 ml. Denna mängd medger 3 ångcykler. För varje cykel används ca 100 ml vatten.



- Tryck på tankluckan för att öppna



- Dra ut vattentanken något.



Tanken får inte tas ut



- Fyll på minst 100 ml vatten i tanken före användning.



Max. vattennivå indikeras med "MAX" på tanken.

Ångdensitet	Vattenmängd
1 ånginsprutningar	Fyll på 100 ml vatten
2 ånginsprutningar	Fyll på 200 ml vatten
3 ånginsprutningar	Fyll på 300 ml vatten
Automatisk ånginsprutning	Fyll på 100 ml vatten

4.1 TILLAGNINGSTIDSTABELL

FÖR ÅNGFUNKTION

Livs-medel	Funktion	Rack-position	Temp. (°C)	Mängd vatten (ml)	Tillsätt-nings-tid för vatten (min.)	Tillagningstid (min) (ca)	Vikt (ungefärlig livsmedelsvikt g)
Bröd	Fan Function + Ånga	3	200	100	Innan du startar ugnen.	30-50	820
Bakad pasta	Fan Function + Ånga	3	200	200	Innan du startar ugnen.	30-40	1500
Bak-verk	Turbo+Ånga	3	180	150	Innan du startar ugnen.	30-40	500
Potatis	Fan Function + Ånga	3	200	250	Innan du startar ugnen.	45-60	500
Kyckling	Turbo+Ånga	3	220	200	Innan du startar ugnen.	60-70	2000
Biff	Fan Function + Ånga	3	180	300	Innan du startar ugnen.	100-110	1000






- Tryck på tankluckan för att stänga.



Vap clean+-funktion (ång-rengöring):

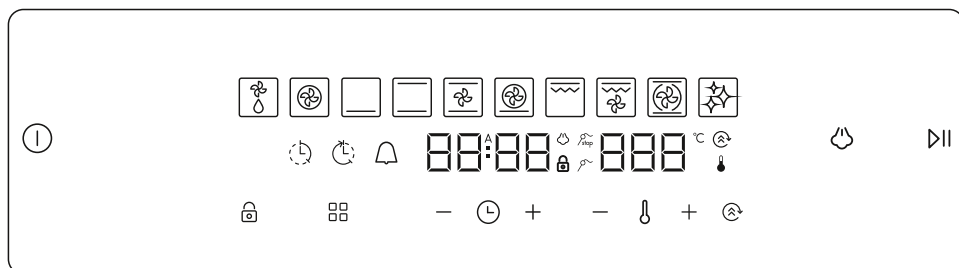
Vapclean+-funktionen medger enkel rengöring. Du hittar denna funktion under menyn 'Cleaning' (Rengöring). Fyll på 300 ml vatten i tanken innan denna funktion används. För påfyllning av vatten, följ anvisningarna under rubriken 'Påfyllning av vattentanken'. Rengöringsprogram är det enda sättet att tömma vattentanken.

TILLAGNINGSTIDSTABELL

Funktion	Disk			 min.
Statisk	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2-3-4	170-190	30-40
	Kaka	2-3-4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2-3-4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2-3-4	150-170	25-35
	Kaka	2-3-4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60
	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
Turbo	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	5-6	200	15-25
	Biffstek	5-6	200	15-25

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.2 ANVÄNDNING AV FULL TOUCH KONTROLL-TIMER



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

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 **"VÄNTA"**-läge.

Avfrostningsfunktionen 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 **"VÄNTA"** 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 **PÅ/AV**-sensorn för att slå på ugnen och gå in i läget **"VÄNTA"**. 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 **"VÄNTA"** 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, kommer en ljudsignal att höras och äggklockans symbol och "**00:00**" blinkar på tidsdisplayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen 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

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 (⌚). Tillagningsluttid 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 tillagningsluttid förblir tänd

Ugnen beräknar driftstiden 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 (⌚) tillagningsavslutningstid 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 termostatknappen 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. Du kan förvärma i funktionerna Turbo, Fläkt, Statisk eller Pizza. För att förvärma räcker det att trycka på **BOOST** (⚡)-sensorn efter att ha valt önskad tillagningsfunktion.

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 sensorknappen **KNAPPLÅS** (🔒) i 2 sekunder tills du ser knapplåssymbolen på displayen. För att avaktivera knapplåset, tryck på sensorn **KNAPPLÅS** (🔒) i 2 sekunder tills knapplåssymbolen försvinner från displayen.

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

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

Användning av ångfunktionen

Din ugn har en funktion för tillagning med ånga. Vattnet i vattentanken i botten av ugnen genererar het ånga under tillagningen och möjliggör bättre tillagningsresultat.

Tillagning med ånga reducerar fuktförlust i köttträtter och gör insidan saftigare och utsidan krispigare, medan bakverk blir pösigare, krispigare och får mer volym utvändigt.

VARNING: Tillagning med ånga kan bara göras med de funktioner som specificeras i bruksanvisningen.

VARNING: Vattentanken i botten av ugnen har en maximal kapacitet på 300 ml. Fyll inte på mer än 300 ml vatten.

Tillagning med ånga:

Börja med att ställa in funktion, temperatur och tid för maten enligt ångtillagningstabellen. För mat som inte finns med i tabellen kan du själv ställa in temperatur, tillagningsfunktion och tid.

Placera maten på den rekommenderade hyllan. Fyll på specificerad mängd vatten i vattentanken i ugnspanelen med hjälp av ett kärl.

Tryck på ångknappen "☁" på kontrollskärmen.

Displayen visar "St 1".

Varje gång du trycker på "+"-knappen visas "St 2", "St 3" respektive "Auto" på skärmen.

"St 1" innebär 100 ml vatten, "St 2" innebär 200 ml vatten, "St 3" innebär 300 ml vatten, "Auto" innebär 100 ml vatten.

När du trycker på ångknappen "☁" igen efter att ha valt ångmängd, kommer ugnen automatiskt att injicera varmvattenånga direkt på en viss mängd mat.

Om "Auto" väljs startar ugnen ångprocessen automatiskt när den uppnår den inställda temperaturen.

Välj från ångtillagningsfunktionerna den som lämpar sig för maten och justera temperaturinställningen.

Din mat tillagas så att den blir mer vålsmakande tack vare ångan.

Om du vill kan du lägga till ånga sedan tillagningen startat. För att göra detta, följ nedanstående steg:

Tryck på ångknappen "☁" på kontrollskärmen i 3 sekunder.

"00:00" börjar blinka på klockskärmen. Om du vill lägga till ånga vid tillagningen, justera minutinställningen med knapparna "+" och "-".

Tryck åter på ångknappen "☁" och välj vattenmängd enligt beskrivningen ovan.

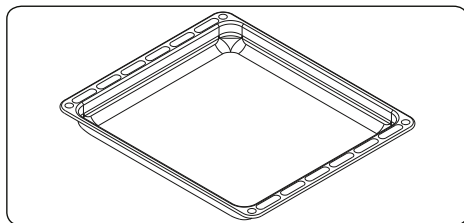
Efter dessa operationer kommer den bestämda mängden varmvattenånga automatiskt att injiceras direkt på ett livsmedel.

4.3 TILLBEHÖR

Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

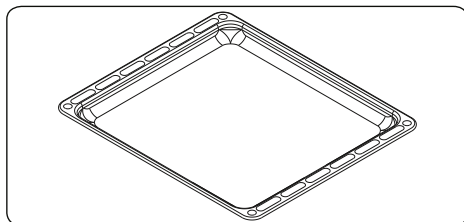
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



Den grunda formen

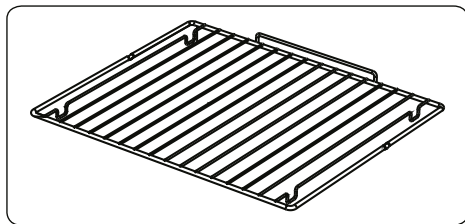
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

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



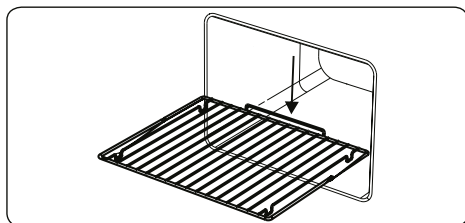
Trådgallret

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



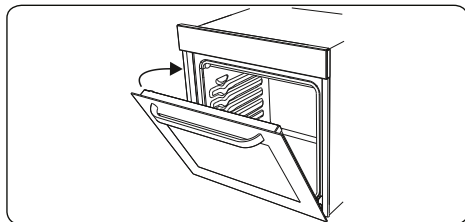
VARNING

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



Ugnslucka med mjuk stängning

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



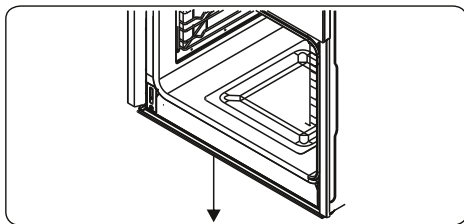
Vattenuppsamlaren

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



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

Allmänna instruktioner

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



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

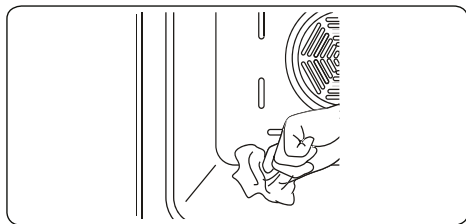
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.



Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emailjerade 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.



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.

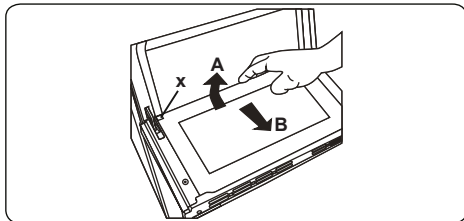
Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljedervivat, 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

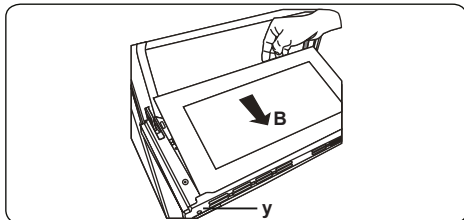
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

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

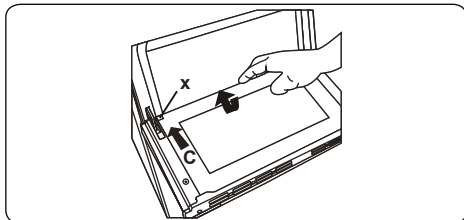


För att byta ut innerglas:

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



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

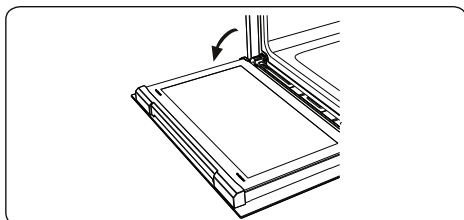


Om ugnsluckan är en trippel glasslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

Borttagande av ugnsluckan

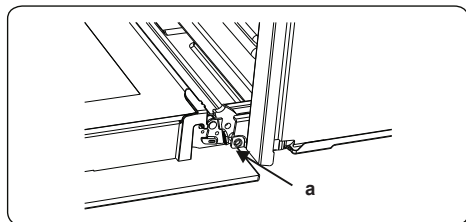
Innan du rengör ugnsluckeglaset måste du ta bort ugnsluckan såsom visas nedan.

1. Öppna ugnsluckan.

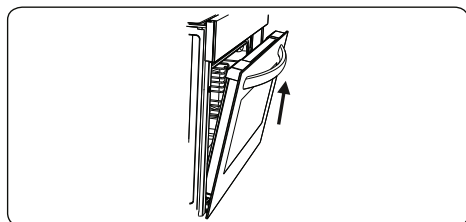


2. Öppna låsregeln (**a**) (med hjälp av en

skruvmejsel) till slutpositionen.

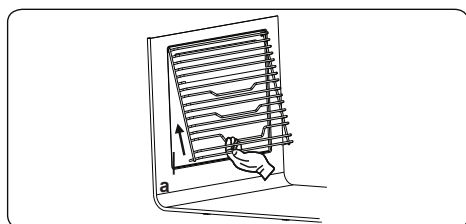


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

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



5.2 UNDERHÅLL

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

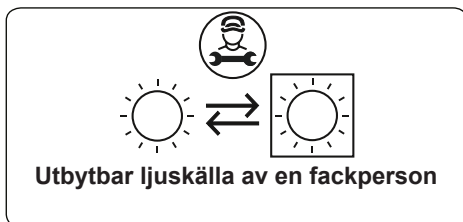
Byte av ugnslampa

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

- Ta bort 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..



! VARNING: 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 innetemperaturen 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 1445 PN Steam
Typ av ugn		ELEKTRISK
Vikt	kg	34,7
Energieffektindex - traditionell		103,9
Energieffektindex - fläkt		94,7
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,79
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,72
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	50
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.

52453010

