

FMY 98 P

DA **Brugsvejledning**
FI **Käyttöopas**
NO **Brukerveiledning**
SV **Bruksanvisning**

Pyrolytisk ovn
Pyrolyysiuni
Pyrolytisk ovn
Pyrolytisk ugn

SPROG

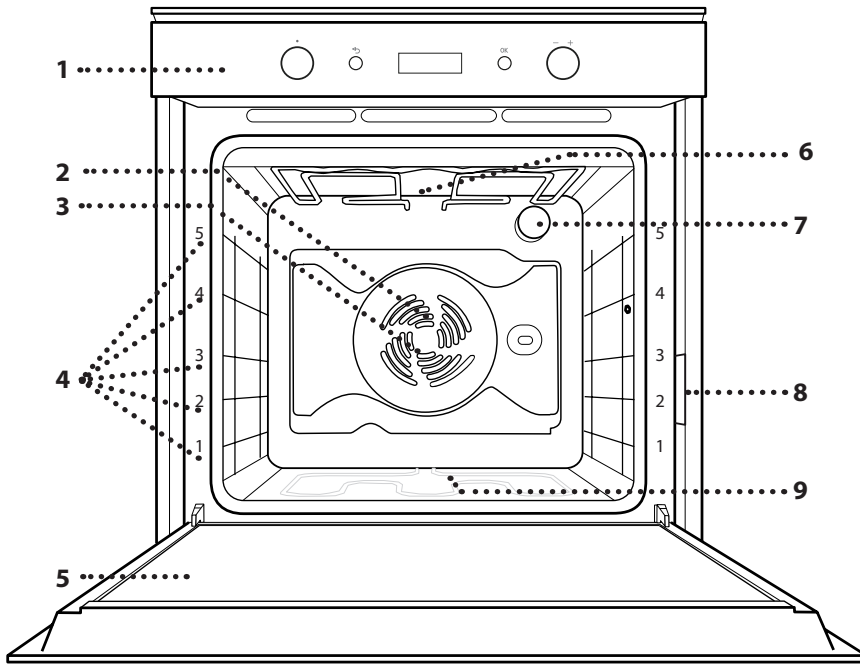
DA	BRUGSVEJLEDNING.....	3
FI	KÄYTTÖOPAS.....	16
NO	BRUKERVEILEDNING.....	29
SV	BRUKSANVISNING.....	42

INDHOLDSFORTEGNELSE

OVERSIGT	4
BETJENINGSPANEL	4
TILBEHØR	5
FUNKTIONER	6
FØRSTEGANGSBRUG	7
DAGLIG BRUG	8
NYTTIGE TIPS	10
TILBEREDNINGSTABEL	11
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	13
FEJLFINDING	15
ASSISTANCE	15

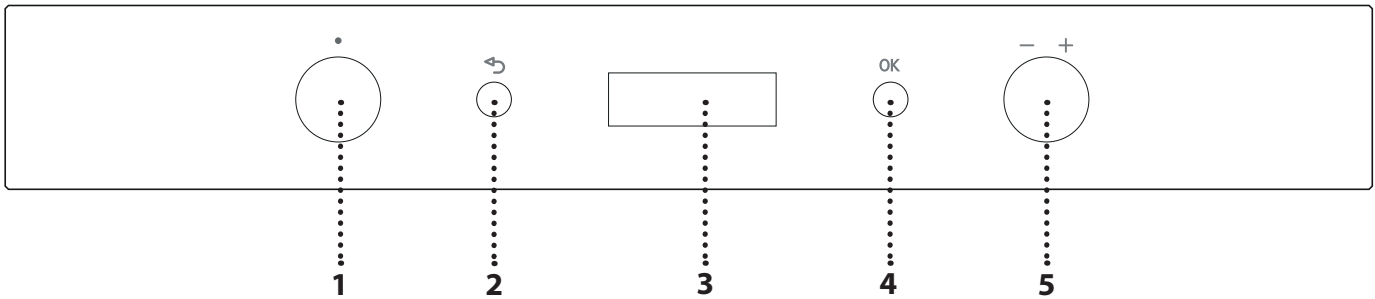
BRUGERVEJLEDNING

OVERSIGT



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ovnlys
8. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige indstillingsmenu.

3. DISPLAY

4. TRYKKNAP TIL BEKRÆFTELSE

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

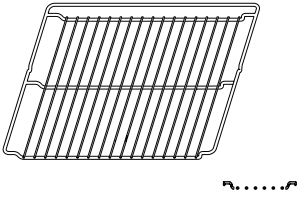
5. JUSTERINGSKNAP

Bruges til at gennemse menuerne og til at anvende eller ændre indstillingerne.

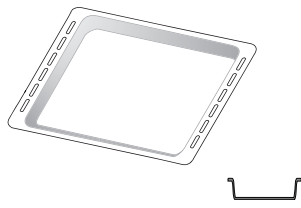
Bemærk: Alle knapperne aktiveres ved at trykke herpå. Tryk på midten af knappen, for at udløse den fra sædet.

TILBEHØR

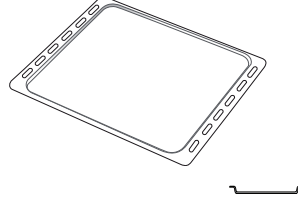
RIST



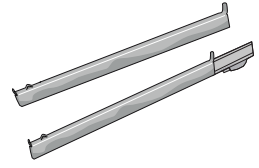
DRYPBAKKE



BAGEPLADE



GLIDESKINNER



Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

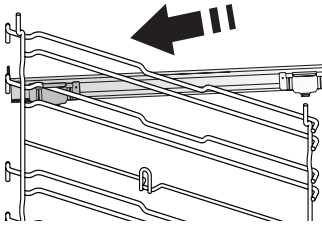
INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

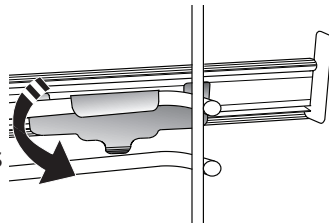
MONTERING AF GLIDESKINNER

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.



Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.

Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

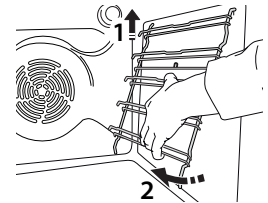
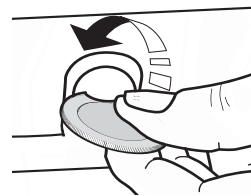


Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.



FUNKTIONER

0 OFF
Til at slukke for ovnen.

OVER-/UNDERVARME*
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

VARMLUFTSBAGNING
Til tilberedning af kød eller til at bage tærter med fyld på én ribbe.

VARMLUFT
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

GRILL
Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

TURBO GRILL
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Drejespidet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.

MAXI TILBEREDNING
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Vi anbefaler, at kødet vendes under tilberedning, for at opnå en jævn bruning på begge sider. Det anbefales, at dryppe stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

HURTIG FORVARME
Til hurtig forvarmning af ovnen.

ØKO-VARMLUFT*
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Når denne funktion er i brug, er ØKO-lampen slukket under hele tilberedningen, men kan tændes midlertidigt igen ved at trykke på **OK**. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

PYROLYTISK RENGØRING
Til eliminering af rester fra tilberedningen med en ekstra-høj temperaturcyklus. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet cyklus og en hurtig cyklus (ECO/ØKO). Det anbefales at den komplette cyklus kun anvendes, hvis ovnen er meget snavset, og at anvende den kortere cyklus, hvis funktionen anvendes jævnligt.

INDSTILLINGER
Bruges til at ændre ovnens indstillinger (klokkeslæt, sprog, hørbart signals lydstyrke, lysstyrke, øko-funktion, måleenhed, effekt).

Bemærk: Når Øko-funktionen er aktiv, reduceres displayets lysstyrke og lyset slukkes, for at spare energi. De genaktiveres midlertidigt hvis der trykkes på en af knapperne.

COOKASSIST

KØD AUTO KØD
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnligt blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.

FJERK AUTO FJERKRÆ
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til fjerkræ. Denne funktion aktiverer jævnligt blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.

GRYD AUTO GRYDERET
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

BRØD AUTO BRØD
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.

PIZZA AUTO PIZZA
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.

BAGV AUTO BAGVÆRK
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle slags kager (surdejskager, fyldte kager, tærter, etc.).

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

DEJHÆ AUTO DEJHÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

VARM AUTO HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

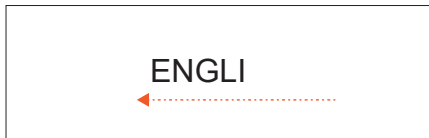
LANGT AUTO LANGTIDSSTEGNING

Til at tilberede kød og fisk skånsomt og samtidigt bevare dem møre og saftige. Vi anbefaler at svitse stege i en gryde først, for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Tilberedningstiderne svinger fra to timer for fisk, der vejer 300 g, til fem timer for fisk på 3 kg og fra fire timer for kødstykker, der vejer 1 kg til seks eller syv timer for kød på 3 kg. Tilberedningstiden for kød varierer fra 4 timer for stege på 1 kg til 6-7 timer for stege på 3 kg.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: "ENGLISH" vises på displayet.



Drej på *justeringsknappen*, for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg det ønskede. Tryk på **OK** for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan efterfølgende ændres fra menuen "Settings".

2. INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte timetal, og tryk på **OK**: De to minuttal på displayet vil blinke.

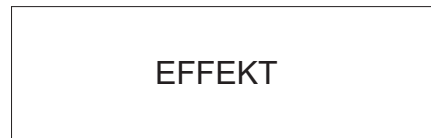


Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte minuttal, og tryk på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW: Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi. Drej på *vælgeknappen* indtil "SETTINGS (indstillinger)" vises på displayet, og tryk så på **OK**, for at bekræfte. Drej på *justeringsknappen*, for at vælge emnet "Power (effekt)" i menuen, og tryk på **OK**, for at bekræfte.



Drej på *justeringsknappen*, for at vælge "Low (lav)" og tryk så på **OK**, for at bekræfte.



4. VARM OVNING

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning"). Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

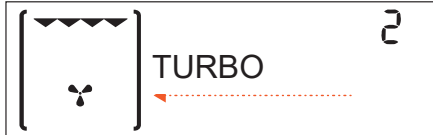
DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Drej på *vælgeknappen*, for at tænde for ovnen og vise den ønskede funktion på displayet: Displayet vil vise funktionens ikon og de grundlæggende indstillinger.



Man vælger et emne i menuen (displayet vil vise det første disponible emne), ved at dreje på *justeringsknappen*, indtil det ønskede emne vises.

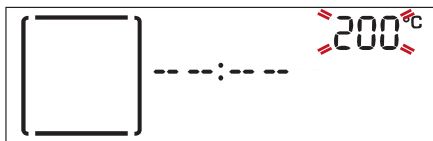


Tryk på **OK** for at bekræfte markeringen: Displayet viser de grundlæggende indstillinger.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

TEMPERATUR/GRILLNIVEAU




Når værdien blinker på displayet, skal man dreje på *justeringsknappen*, for at ændre den, hvorefter man trykker på **OK**, for at bekræfte og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

Bemærk: Efter funktionens aktivering kan man ændre temperaturen ved hjælp af *justeringsknappen*.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes *justeringsknappen* til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på **OK** for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på **OK**, for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Anvend *justeringsknappen* til at ændre den, og tryk herefter på **OK**, for at bekræfte.


INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID (UDSKUDT START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet  blinker.



Drej på *justeringsknappen*, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på **OK**, for at bekræfte og starte funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man anvende *justeringsknappen* til at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på , for at ændre indstillingerne. Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på **OK**, for at bekræfte tilberedningens afslutningstidspunkt og aktivere funktionen.

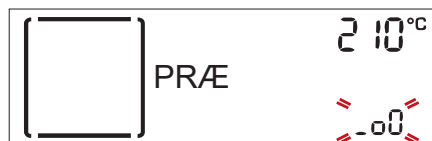
Bemærk: Når tilberedningen er startet vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.



Du kan til enhver tid dreje *vælgeknappen* over på 0, for at afbryde den aktiverede funktion.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur:



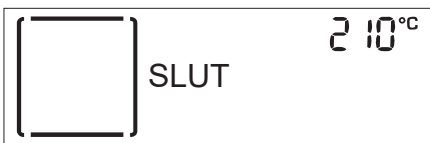
Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre ovnens temperaturindstilling ved hjælp af *justeringsknappen*.

5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på **OK**, for at fortsætte tilberedningen manuelt (uden en programmeret tilberedningstid) eller drej på *justeringsknappen*, for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed.

I begge tilfælde bibeholdes temperaturens eller grillniveauets indstillinger.

BRUNING

Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.




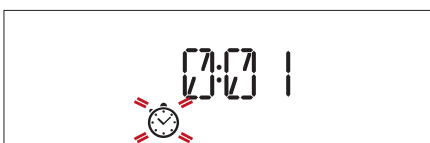
Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på **OK**, for at starte en bruningscyklus på fem minutter.



Du kan når som helst stoppe funktionen, ved at dreje *vælgeknappen* over på 0, for at slukke for ovnen.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere denne funktion, og drej herefter på *justeringsknappen*: Ikonet  blinker på displayet.



Drej på *justeringsknappen*, for at indstille den ønskede varighed, og tryk herefter igen på **OK**, for at aktivere minuturet.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.



Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.


Brug *justeringsknappen* til at ændre den indstillede tid på minuturet; Tryk på  for til enhver tid at stoppe minuturet.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Drej på *vælgeknappen* for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

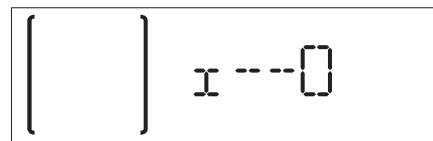
Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.



Minuturet slukkes ved at dreje *vælgeknappen* over på 0, for at stoppe den aktive funktion, og herefter trykke på .

. TASTBLOKERING

Tryk på **OK** og  samtidigt, og hold dem nede i mindst fem sekunder, for at låse tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at dreje *vælgeknappen* over på 0.

. AUTOMATISK RENGØRING – PYROLYSE

Sørg for, at alt tilbehøret er blevet taget ud af ovnen, heriblandt skinnerne, før funktionen aktiveres. Drej på *vælgeknappen* for at vælge den automatiske rengøringsfunktion.

Bemærk: Fjern overdrevne rester inde i ovnrummet og rengør lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen.



der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet cyklus og en hurtig cyklus (ECO/ØKO).



Drej på *justeringsknappen*, for at vælge den ønskede cyklus og tryk så på **OK**, for at bekræfte.

Ovnen starter selvrensningsscyklussen og lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.



Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau.



Displayet viser derefter det aktuelle klokkeslæt.

Bemærk: Som for de andre manuelle funktioner, er det også muligt at indstille afslutningstidspunktet for den automatiske rensningscyklus.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

















































Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

TILBEREDNINGSTABEL














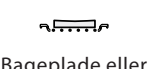


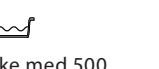

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel	BAGV <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugttærte)	BAGV <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Småkager/portionstærter	BAGV <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Vandbakkelse		Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Marengs		Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)	PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Formbrød 1 kg	BRØD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Småbrød	BRØD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Frossen pizza	PIZZA <small>AUTO</small>	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3
		Ja	180-190	45 - 60	4 1
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190-200	20-30	3
		Ja	180-190	20-40	4 1
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	GRYD <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Pastaretter/Cannelloni		-	190-200	25 - 45	
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		-	190-200	60 - 90	
Kylling/kanin/and 1 kg		-	200-230	50 - 80	
Kalkun / gås 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	180-200	40-60	
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180-200	50-60	
Ristet brød		-	3 (Høj)	3-6	
Fish filets/slices (Fiskefileter/skiver)		-	2 (Middel)	20-30 *	 
Pølser/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		-	2- 3 (medium - høj)	15 - 30 *	 
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middel)	55-70 **	 
Oksesteg, rød 1 kg		-	2 (Middel)	35-50 **	
Lammekølle/skank		-	2 (Middel)	60-90 **	
Steg kartofler		-	2 (Middel)	35-55 **	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10-25	
Lasagne og kød		Ja	200	50-100 ***	 
Kød og kartofler		Ja	200	45-100 ***	 
Fisk og grøntsager		Ja	180	30-50 ***	 
Komplet måltid: Frugtterne (niveau 5)/ lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	  
Farserede stege		-	200	80-120 ***	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50-100 ***	

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

MANUELLE FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Øko-varmluft
COOKASSIST						
	Kød	Fjerkræ	Gryderet	Brød	Pizza	Bagning
TILBEHØR						
	Rist	Bageplade eller kageform på risten	Drypbakke / kagefad / bageplade på rist	Drypbakke	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

- Rengør glasset i lågen med et egnet pudsemiddel.
- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

RENGØRING AF OVNRUMMET MED PYROLYSECYKLUS

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og

efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Med denne funktion kan du fjerne stænk fra stegningen ved hjælp af en høj temperatur, så madrester bliver til aflejringer, der nemt kan tørres af med en fugtig svamp, når ovnen er kølet af.

Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du kører pyrolysefunktionen (også skinnerne).

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glastrude, før du bruger pyrolysefunktionen.

Ovnen har to forskellige pyrolyserengøringsfunktioner: Den komplette cyklus giver en grundig rengøring, hvis ovnen er meget snavset, mens den hurtige cyklus (ECO/ØKO) er kortere og bruger mindre energi, hvilket gør den velegnet til regelmæssig brug. Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Bemærk: Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang. Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau.

Ventilér rummet under og efter den pyrolytiske rengøringscyklus (indtil rummet er helt udluftet).

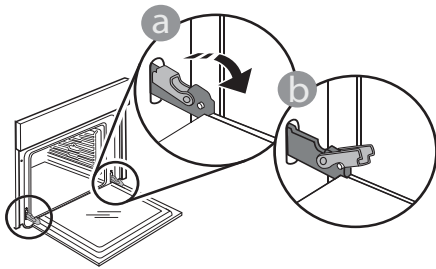
UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Tag lampeglasset af lampen, udskift pæren, og sæt lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

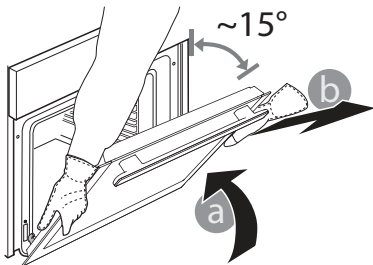
Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

FJERN OG ISÆT LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

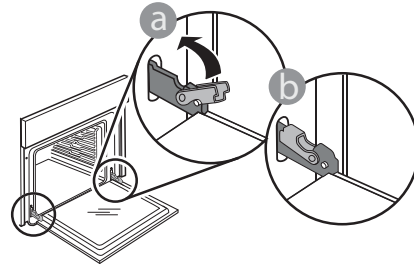


2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

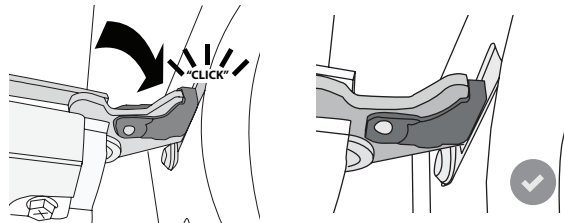


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Påfør et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang. Fejl i dørlåsen.	Vent på, at cyklussen er færdig og på, at ovnen køler af. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANCE

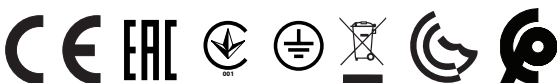
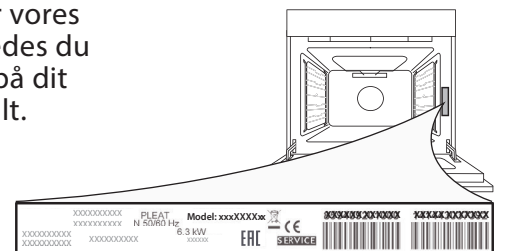
I tilfælde af driftsproblemer skal du kontakte et af Frankes tekniske servicecentre.

Brug aldrig uautoriserede teknikere.

Angiv:

- fejltypen
- apparatets model (art./kode)
- serienummeret (S.N.) på typeskiltet, som sidder på højre side af ovnrummet (synligt, når ovnlågen er åben).

Når du kontakter vores servicecenter, bedes du angive koderne på dit produkts typeskilt.

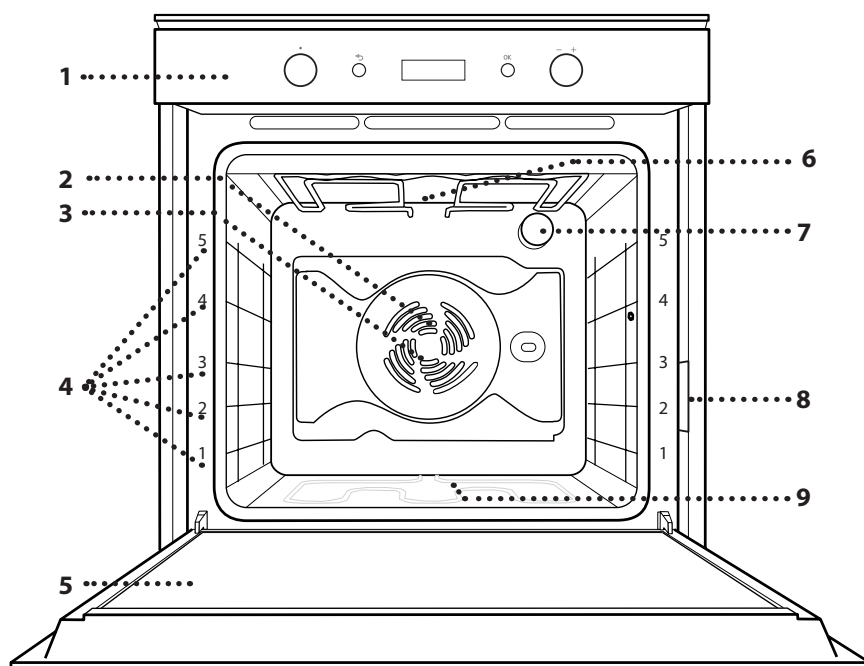


SISÄLLYSLUETTELO

YLEISKATSAUS	17
KÄYTTÖPANEELI.....	17
VARUSTEET	18
TOIMINNOT	19
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA.....	20
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	21
HYÖDYLLISIÄ OHJEITA	23
KYPSENNYSTAULUKKO	24
PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	26
VIANMÄÄRITYS	28
TUKI	28

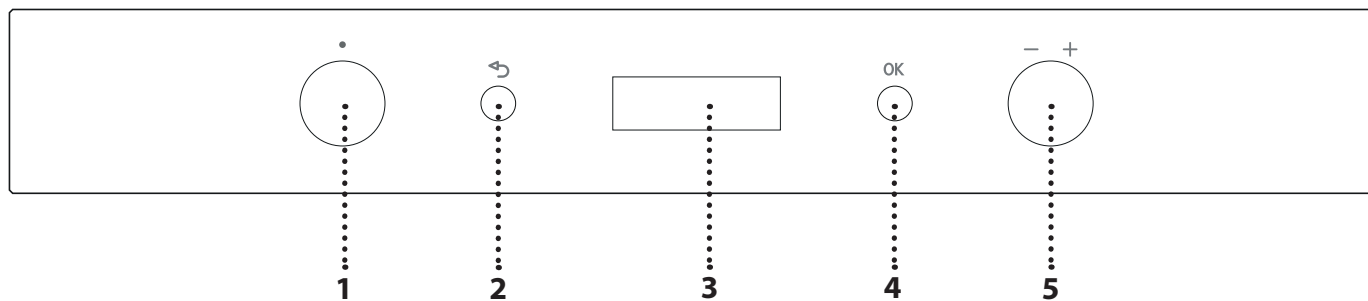
KÄYTTÄJÄN OPAS

YLEISKATSAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alavastus (ei näkyvässä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. 0 -asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. TAKAISIN

Palaa edelliseen asetusvalikkoon.

3. NÄYTTÖ

4. VAHVISTUSPAINIKE

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

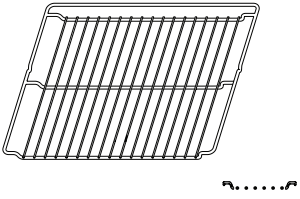
5. SÄÄTÖNUPPI

Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.

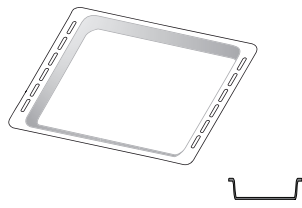
Huomaa: Kaikki nupit ovat painamalla käyttöönotettavia nuppeja. Nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

VARUSTEET

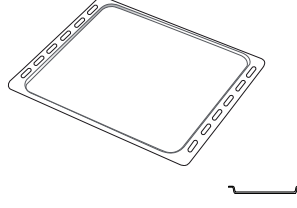
RITILÄ



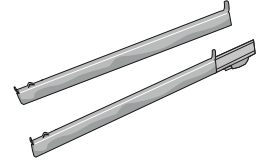
UUNIPANNU



LEIVINPELTI



LIUKUKISKOT



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan. Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

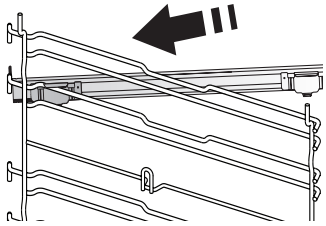
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

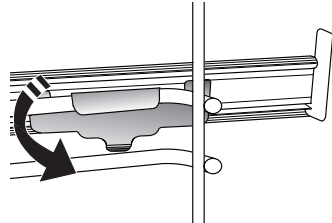
LIUKUKISKOJEN KIINNITYS

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.



Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.

Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

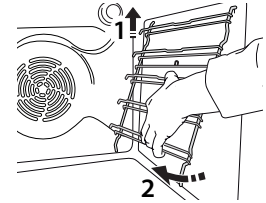
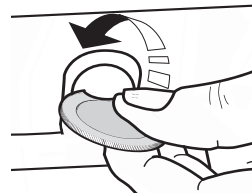


Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



TOIMINNOT

O POIS PÄÄLTÄ
Sammuttaa uunin.

PERINTEINEN*
Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.

KONVEKTIOUUNI
Kypsennä lihaa tai kakkuja nestemäisellä sisäosalla yhdellä tasolla.

KIERTOILMA
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

GRILLI
Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelimme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

TURBOGRILLI
Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.

ISOT LIHAPALAT
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. Lihaa on hyvä kostuttaa silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.

NOPEA ESIKUUMENNUS
Esikuumentaa uunin nopeasti.

SÄÄSTÖ KIERTOILMA*
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentaamiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun käytetään tätä toimintoa, SÄÄSTÖN merkkivalo pysyy sammutettuna kypsennyksen ajan, mutta se voidaan kytkeä takaisin päälle painamalla **OK**. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

PYROLYTTINEN PUHDISTUS
Ruonlaitosta jääneiden jätteiden poistaminen jaksolla, joka käyttää erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: kokonainen jakso ja pikajakso (ECO). On suositeltavaa käyttää kokonaista jaksoa ainoastaan uunin ollessa erittäin likainen, sekä lyhempää jaksoa silloin, kun toimintoa käytetään säännöllisesti.

ASETUKSET
Muuttaa uunin asetukset (aika, kieli, äänenvoimakkuus, kirkkaus, ECO -tila, mittayksikkö, teho).

Huomaa: Kun säästötila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään ja valo sammuu energian säästämiseksi. Ne käynnistyvät uudelleen väliaikaisesti aina kun mitä tahansa painiketta painetaan.

COOKASSIST

LIHA AUTO LIHA
Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.

LINNU AUTO LINNUT
Tämä toiminto valitsee automaattisesti linnunlihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.

PATA AUTO PATARUOAT
Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruuille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LEIPÄ AUTO LEIPÄ
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

PIZZA AUTO PIZZA
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

KAKUT AUTO **KAKUT**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leivonnaisille (kohoavat kakut, täytetyt kakut, tortut, jne.) parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

KOHOTUS AUTO **KOHOTUS**
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

LÄMPI AUTO **LÄMPIMÄNPITO**
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

HIDAS AUTO **HIDAS KYPSENNYS**
Kypsennä lihaa ja kalaa hellävaraisesti säilyttäen ne mureina ja mehevinä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavat lihat ensin pannulla, jotta ne säilyttävät mehukkuutensa. Kypsennysajat vaihtelevat noin kahdesta tunnista, 300 g:lle kalaa, neljään tai viiteen tuntiin 3 kg:lle kalaa, tai noin neljästä tunnista, 1 kg:lle lihaa, kuuteen tai seitsemään tuntiin 3 kg:lle lihaa. Lihan osalta kypsennysaika vaihtelee 4 tunnista 1 kg:n painoisille paisteille, 6-7 tuntiin 3 kg:n paisteille.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näytöllä lukee "ENGLISH".

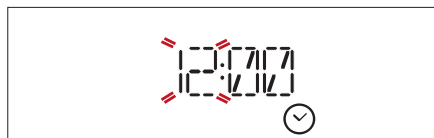


Selaa kielivalintoja *säätönuppia* kääntämällä ja valitse haluamasi. Vahvasta valinta painamalla **OK**.

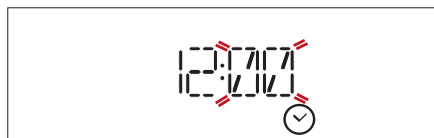
Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Settings"-valikosta.

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta tunnit *säätönuppia* kääntämällä ja paina **OK**: Näytössä vilkkuu kaksi minuuttia tarkoittavaa numeroa.



Aseta minuutit *säätönuppia* kääntämällä ja vahvasta painamalla **OK**.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka on sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW: Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa. Käännä *valintanuppia* kunnes näytöllä näkyy "SETTINGS", vahvista sitten painamalla **OK**. Käännä *säätönuppia* ja valitse valikkokohta "POWER", vahvista sitten painamalla **OK**.



Käännä *säätönuppia* ja valitse "Low", vahvista painamalla **OK**.



4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunistä suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Laita uuni päälle kääntämällä *valintanuppia* ja etsi näytölle haluamasi toiminto: Näytöllä näkyy toiminnon kuvake ja sen perusasetukset.



Valitse valikosta haluamasi kohta (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) kääntämällä *säätönuppia* kunnes haluamasi kohta tulee esiin.

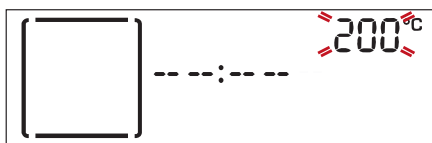


Vahvista valinta painamalla **OK** : näytöllä näkyvät perusasetukset.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO




Kun arvo vilkkuu näytöllä, vaihda se *säätönuppia* kääntämällä, vahvista sitten painamalla **OK** , minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavaksi ehdotetut asetukset (jos mahdollista).


Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, voidaan lämpötilaa vaihtaa käyttämällä *säätönuppia*.

KESTO




Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika *säätönupista* ja vahvista sitten painamalla **OK** .

Kypsennysaikaa ei OLE pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla **OK** ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistyksen (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  : korjaa sitä *säätönupista* ja vahvista sitten painamalla **OK** .


KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN (VIVÄSTETTY KÄYNNISTYS)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsymisen päättymisaika kääntämällä *säätönuppia*, paina sitten **OK** toiminnon vahvistamista ja käynnistämistä varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.



Huomautuksia: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa *säätönupista* tai muuttaa asetuksia painamalla  . Huom: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, vahvista kypsennyksen päättymisaika ja aktivoi toiminto painamalla **OK** .

Huomaa: Kun kypsennys on alkanut, näytöllä näkyy suositelluin taso kutakin toimintoa varten.



Voit laittaa aktivoituneen toiminnon taukotilaan milloin tahansa kääntämällä *valintanupin* kohtaan **0** .

4. ESILÄMMITYS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, voidaan kuulla äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan:



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä **säätönuppia**.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti (ilman ohjelmoitua kypsennysaikaa), paina **OK** tai jos haluat jatkaa kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan, käännä **säätönuppia**.

Kummassakin tapauksessa lämpötilan tai grillin tason asetukset pysyvät samoina.

RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla **OK**.



Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa käntämällä **valintanupin** kohtaan 0, jolloin uuni sammuu.

. AIKA

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja käännä sitten **säätönuppia**: Näytöllä vilkkuu kuvake



Aseta haluamasi aika käntämällä **säätönuppia** ja aktivoi sitten ajastin painamalla **OK** uudelleen.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa käyttämällä **säätönuppia**; painikkeen painaminen sammuttaa ajastimen milloin tahansa.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Laita uuni päälle käntämällä **valintanuppia** ja valitse sitten haluamasi toiminto.

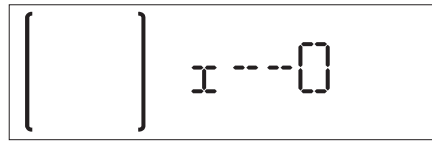
Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.



Ajastin sammutetaan käntämällä **valintanuppi** kohtaan 0, jolloin parhaillaan aktiivisena oleva toiminto pysähtyy, ja painamalla sitten .

. PAINIKELUKITUS

Jos haluat lukita näppäimistön, paina jatkuvasti kohtia **OK** ja samanaikaisesti vähintään viisi sekuntia.



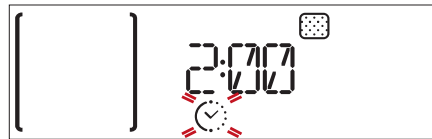
Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa käntämällä **valintanuppia** kohtaan 0.

. AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHD

Ennen tämän toiminnon käynnistämistä on varmistettava, että uunista on otettu pois kaikki lisävarusteet, mukaan lukien hyllykköohjaimet. Valitse automaattinen puhdistustoiminto **valintanuppia** käntämällä.

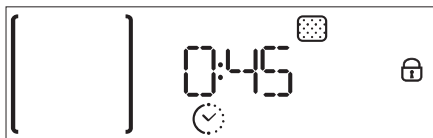
Huom: Poista liiallinen lika uunitilasta ja puhdistu luukun sisälasi ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.



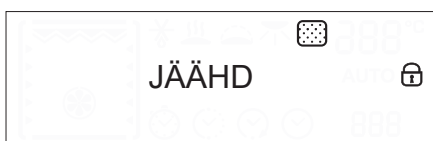
Käytettävissä on kaksi itsepuhdistusjaksoa: kokonainen jakso ja pikajakso (ECO).



Valitse haluttu jakso *säätönappia* kääntämällä ja vahvasta painamalla **OK**. Uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle.



Näyttöön ilmestyy sitten nykyinen aika.

Huomaa: kuten muissa manuaalisissa toiminnoissa, on myös mahdollista asettaa päättymisaika automaattiselle puhdistusjaksolle.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja leivinpeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut	KAKUT AUTO	–	160-180	30-90	2/3
		Kyllä	160-180	30-90	4 1
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)	KAKUT AUTO	–	160-200	30 – 85	3
		Kyllä	160-200	35-90	4 1
Pikkuleivät/tortut	KAKUT AUTO	–	170 - 180	15 – 45	3
		Kyllä	160-170	20-45	4 1
		Kyllä	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180-200	30-40	3
		Kyllä	180-190	35-45	4 1
		Kyllä	180-190	35-45 ***	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110-150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)	PIZZA AUTO	–	220 – 250	20-40	2
		Kyllä	220 - 240	20-40	4 1
		Kyllä	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Leipä, limppu 1 kg	LEIPÄ AUTO	–	180 – 220	50 – 70	2
Sämpylät	LEIPÄ AUTO	–	180 – 220	30 – 50	2
Leipä		Kyllä	180-200	30 - 60	4 1
Pakastepitsa	PIZZA AUTO	Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180-190	40-55	2 / 3
		Kyllä	180-190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180-190	45-70 ***	5 3 1
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190-200	20-30	3
		Kyllä	180-190	20-40	4 1
		Kyllä	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/kohokas	PATA AUTO	–	190-200	40 - 65	3

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Uunipasta/cannelloni		–	190-200	25 - 45	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		–	190-200	60 - 90	3
Kana / kani / ankka 1 kg		–	200-230	50 - 80	3
Kalkkuna/hanhi 3 kg		–	190-200	90 - 150	2
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180-200	40-60	3
Täytetyt vihannekset (tomatit, zucchinat, munakoisot)		Kyllä	180-200	50-60	2
Paahdettu leipä		–	3 (korkea)	3-6	5
Kalafileet/viipaleet		–	2 (Keskitaso)	20-30 *	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		–	2-3 (keskitaso-korkea)	15 - 30 *	5 4
Paistettu kana 1 – 1,3 kg		–	2 (Keskitaso)	55-70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		–	2 (Keskitaso)	35-50 **	3
Lampaanviulu/potka		–	2 (Keskitaso)	60-90 **	3
Paistetut perunat		–	2 (Keskitaso)	35-55 **	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10-25	3
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50-100 ***	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45-100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30-50 ***	4 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40-120 ***	5 3 1
Täytetty paahdettu liha		–	200	80-120 ***	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50-100 ***	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

*** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

MANUAAL. TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö kiertoilma
COOKASSIST						
	Liha	Broileri	Pastaruoka	Leipä	Pizza	Leivonnaiset
VARUSTEET						
	Ritilä	Leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / jälkiruokapelti / leivinpelti ritilällä	Uunipannu	Uunipannu ja 500 ml vettä	Leivinpelti

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

••• KYPSENYSOSASTON PUHDISTUS PYROLYYSIPUHDISTUSJAKSOLLA

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana. Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-

jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Tällä toiminnolla pystytään ruoan roiskeet poistamaan korkean lämpötilan avulla, joka muuttaa ruoan jäämät saostumiksi, jotka on helppo pyyhiä pois kostealla sienellä kun uuni on jäähtynyt.

Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.

Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistustoiminnon käynnistämistä (mukaan lukien hyllykköohjaimet).

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.

Uunissa on kaksi erilaista pyrolyysipuhdistustoimintoa: kokonainen jakso puhdistaa uunin perusteellisesti, vaikka se olisi kovin likainenkin, kun taas pikajakso (ECO) on lyhyempi ja säästää energiaa, minkä ansiosta se soveltuu säännöllisesti käytettäväksi.

Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

Huomaa: Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä. Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle.

Tuuleta huone pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on täysin tuulettunut).

- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä pesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

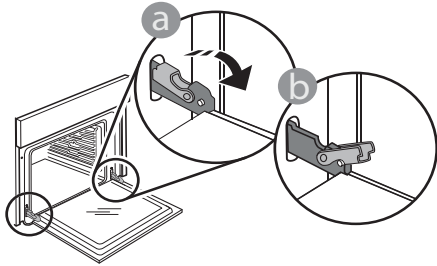
LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota valon suojus ja vaihda lamppu sekä laita suojus takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

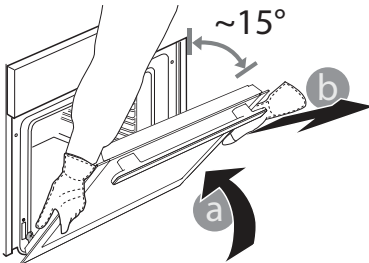
Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisissä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

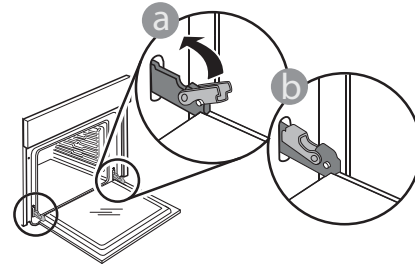


2. Sulje luukku niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

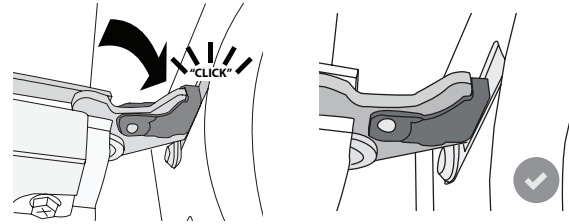


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittaa.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä. Vika luukun lukossa.	Odot, että toimintojakso päättyy ja uuni jäähtyy. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

TUKI

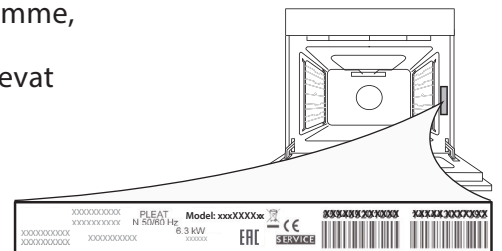
Jos toiminnassa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä Franken tekniseen tukeen.

Älä koskaan käytä valtuuttamattomien teknikkojen palveluja.

Ilmoita

- vian tyyppi
- laitteen malli (art./Code)
- sarjanumero (S.N.) tyyppikilvessä, joka sijaitsee uunitilan oikeassa kulmassa (näkyvissä, kun uunin luukku on auki).

Kun otat yhteyttä huoltokeskukseemme, ilmoita tuotteesi tyyppikilvessä olevat koodit.

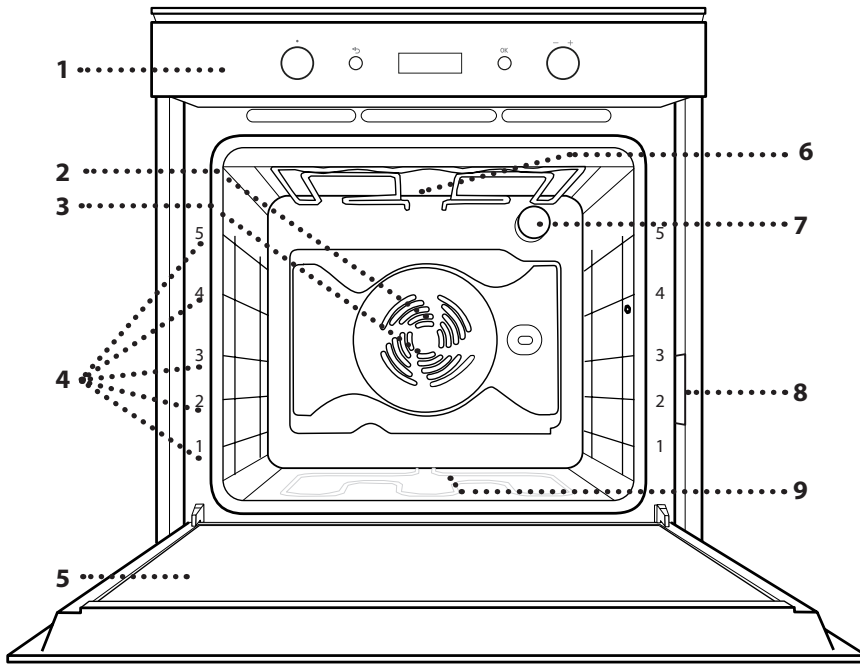


INNHALDSFORTEGNELSE

OVERSIKT	30
KONTROLLPANEL.....	30
TILBEHØR	31
FUNKSJONER	32
FØRSTE GANGS BRUK.....	33
DAGLIG BRUK.....	34
NYTTIGE RÅD.....	36
TILBEREDNINGSTABELL	37
RENHOLD OG VEDLIKEHOLD	39
FEILSØKING	41
STØTTE	41

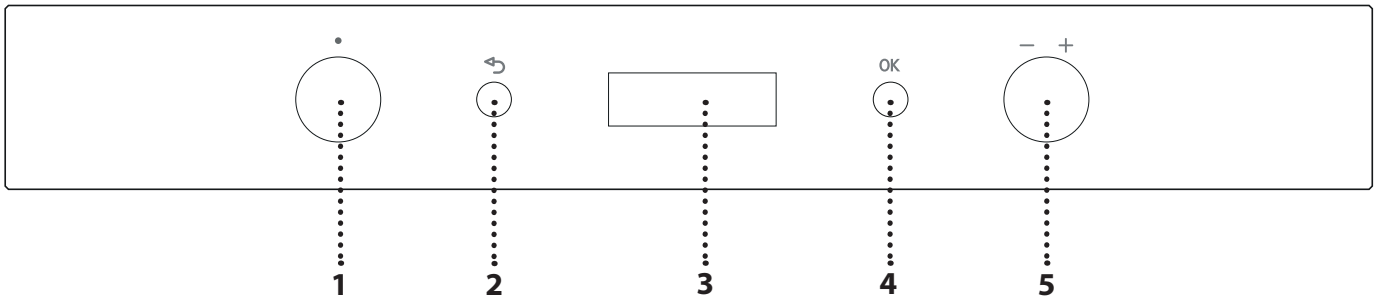
BRUKERVEILEDNING

OVERSIKT



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (not-visible)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny med innstillinger.

3. DISPLAY

4. KNAPP FOR BEKREFTELSE

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

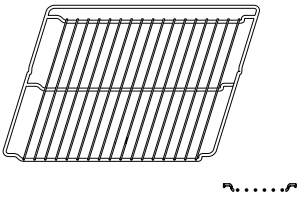
5. REGULERINGSKNOTT

For å bla gjennom menyene og bruke eller endre innstillinger.

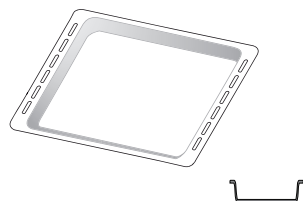
Vennligst merk deg: Alle bryterne aktiveres ved å trykke de inn. Trykk ned sentralt på bryteren for å frigjøre den.

TILBEHØR

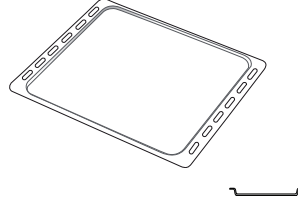
RIST



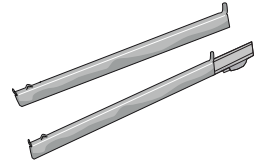
LANGPANNE



BAKEBRETT



GLIDESKINNER



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

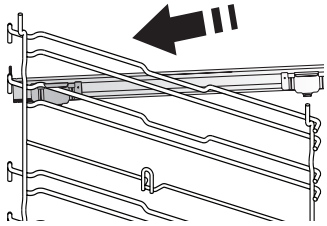
SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

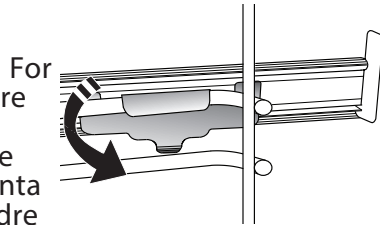
INSTALLASJON AV GLIDESPOR

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.



Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.

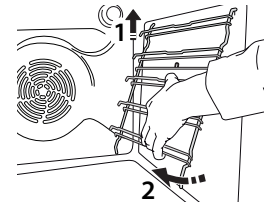
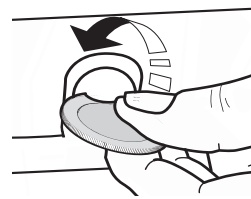
For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

0 AV
For å slå av ovnen.

— TRADISJONELL STEKING*
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

∞ OVER/UNDERV.
For steking av kjøtt eller baking av kaker med flytende innhold på en enkelt hylle.

∞ VARMLUFT
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

⚡ GRILL
Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

⚡ TURBOGRILL
For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.

XL MAXI TILBEREDNING
For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Vi foreslår å snur kjøttet under stekingen for å få jevn brunng på begge sider. Du bør øses sjy/kraft over kjøttet med jevne mellomrom slik at det ikke blir for tørt.

🔥 HURTIG FORVARMING
For hurtig forvarming av ovnen.

∞ ECO VARMLUFT*
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når denne funksjonen er i bruk, vil ECO lyset forbli avslått under hele tilberedningen, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på **OK**. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

••• RENGJØRING
••• For å eliminere matrester med en syklus med ekstra høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: en fullstendig syklus og en hurtig syklus (ECO). Vi anbefaler at den fullstendige syklusen benyttes ved svært skitten ovn, og den kortere syklusen dersom funksjonen benyttes med jevne mellomrom.

⚙️ INNSTILLINGER
For å endre ovnsinnstillingene (tid, språk, lydsignalets volum, lysstyrken, ECO-modus, måleenhet, styrke).

Vennligst merk deg: Når Øko-modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres og lyset slukkes for å spare energi. De slås midlertidig på igjen når det trykkes på en hvilken som helst knapp.

COOKASSIST

{ } KJØTT AUTO KJØTT
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

{ } FJÆRKRE AUTO FJÆRKRE
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for fjærkre. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

{ } GRYTE AUTO GRYTERETT
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.

{ } BRØD AUTO BRØD
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

{ } PIZZA AUTO PIZZA
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

{ } KAKE AUTO SØTE KAKER
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker (gjærbakst, fylte kaker, terter, osv.).

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

HEVING AUTO

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

HOLD VARM AUTO

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

LANGSOM AUTO **LANGSOM STEKING**

For å steke kjøtt og fisk forsiktig mens du holder dem møre og saftige. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brune kjøttet og hjelpe å segl dens naturlige juicer. Steketiden varierer fra to timer for fisk som veier 300 g til fire eller fem timer for fisk som veier 3 kg, og fra fire timer for steker som veier 1 kg til seks eller sju timer for steker som veier 3 kg. for kjøtt vil tilberedningstiden variere fra 4 timer for steker på 1 kg til 6-7 timer for steker på 3 kg.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "ENGLISH" vil rulle over display.




ENGLI

Vri på *bryteren for regulering* for å rulle igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk **OK** for å bekrefte ditt valg.

Vennligst merk deg: Språket kan også endres senere fra menyalternativet "Settings".


2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



12:00

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn riktig time og trykk **OK**: De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.



12:00

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn minuttene og trykk **OK** for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW: Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien.

Vri *bryteren for valg* helt til "SETTINGS" vises på display, trykk deretter **OK** for å bekrefte.

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn menyposten "Power" og trykk **OK** for å bekrefte.



EFFEKT

Vri på *bryteren for regulering* for å velge "Low" og trykk **OK** for å bekrefte.



LAV

4. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (Over/Underv.)). Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

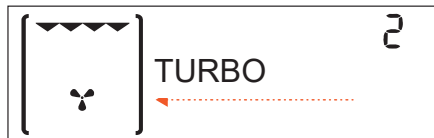
DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Vri *bryteren for valg* for å slå på ovnen og vis funksjonen du ønsker på display: display vil vise ikonet for funksjonen og dens grunnleggende innstillinger.



For å velge et element fra menyen (display vil vise det første elementet som er tilgjengelig), vri *bryteren for regulering* helt til elementet du ønsker vises.



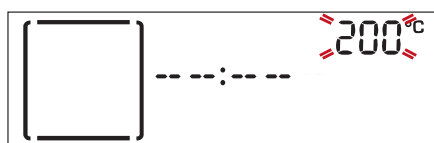
Trykk **OK** for å bekrefte valget: display vil vise de grunnleggende innstillingene.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når verdien blinker på display, vri på *bryteren for regulering* for å endre denne, trykk deretter **OK** for å bekrefte før du begynner å endre innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

Vennligst merk deg: Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte *bryteren for regulering*.

VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på display, bruk *knotten for regulering* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter **OK** for å bekrefte.

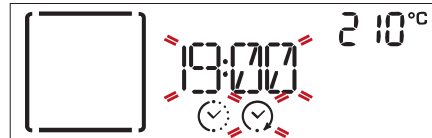
Du trenger ikke å stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingene manuelt: Trykk **OK** for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingene pågår ved å trykke ↻: bruk *bryteren for regulering* for å oppdatere den og trykk deretter **OK** for å bekrefte.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Display viser sluttidspunktet mens ⌚ ikonet blinker.



Vri *bryteren for regulering* for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter **OK** for å bekrefte og start funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Anmerkninger: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at matlagingstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i matlagingstabellen.

Mens du venter, kan du bruke *bryteren for regulering* for å oppdatere tidspunktet for avsluttet tilberedning og trykke ↻ for å endre innstillingene.

Merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbogrill.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk **OK** for å bekrefte tidspunktet for avsluttet tilberedning og aktivere funksjonen.

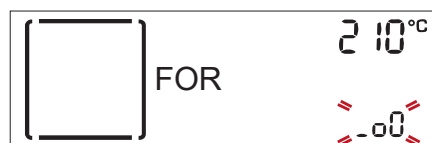
Vennligst merk deg: Når stekingene har begynt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.



Du kan vri på *bryteren for valg* for å 0 sette funksjonen på pause når som helst.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur:

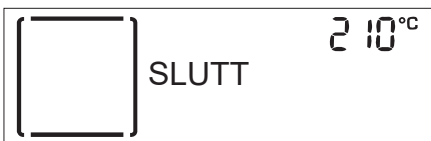


På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du vil ovnen skal nå ved å benytte *bryteren for regulering*.

5. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk **OK** for å fortsette tilberedningen i manuell modus (uten en programmert steketid) eller vri på *bryteren for regulering* for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfellene, beholdes innstillingene for temperaturen eller grillnivå.

BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



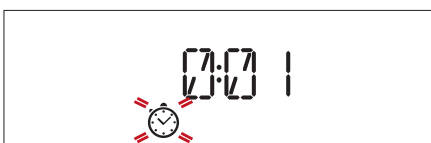
Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk **OK** for å starte en syklus for bruning på fem minutter.



Du kan stanse funksjonen når som helst ved å vri på *knotten for valg* til 0 for å slå av ovnen.

. KJØKKENTIMER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse for at ovnen er slått av vri på *bryteren for regulering*: ⌚ ikonet vil blinke på display.



Vri på *knotten for regulering* for å stille inn hvor lang tid du trenger og trykk deretter **OK** igjen for å aktivere timer.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.



Vennligst merk: Timeren aktiverer ikke noen av kokesyklusene.

Bruk *bryteren for regulering* for å endre tiden stilt inn på timeren; trykk ↵ for å stoppe timeren når som helst.

Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Vri *bryteren for valg* for å slå på ovnen og velg funksjonen du ønsker.

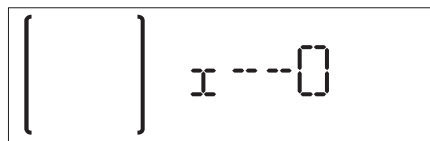
Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.



For å slå av timeren, vri *bryteren for valg* til 0 for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv og trykk deretter på ↵.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold **OK** og ↵ inne samtidig i minst fem sekunder.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å vri *bryteren for valg* til 0.

. AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

Før du aktiverer denne funksjonen, påse at du har fjernet alt tilbehør fra ovnen, inkludert ristenes spor. Vri på *bryteren for valg* for å velge funksjonen automatisk rengjøring.

Merk: Fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og rengjør det indre dørglasset før du bruker pyrolysefunksjonen.



Det finnes to tilgjengelige selv-rensende sykluser: en fullstendig syklus og en hurtig syklus (ECO).



Vri på *bryteren for regulering* for å velge ønsket syklus og trykk på **OK** for å bekrefte. Ovnen begynner den selv-rensende syklusen, og

døren låser seg automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.



Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå.



Displayet viser siden aktuelt klokkeslett.

Vennligst merk deg: som for de andre manuelle funksjonene, er det også mulig å stille inn sluttiden for den automatiske rengjøringscyklusen.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte tilbehøret som medfølger, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (Varmluft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker	KAKE AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)	KAKE AUTO	-	160-200	30 – 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Kjeks/småkaker	KAKE AUTO	-	170 - 180	15 – 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Marengs		Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Tykk, tynn, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 – 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Helt brød 1 kg	BRØD AUTO	-	180 – 220	50 - 70	2
Rundstykker	BRØD AUTO	-	180 – 220	30 – 50	2
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Frossen pizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3
		Ja	180-190	45 - 60	4 1
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190-200	20-30	3
		Ja	180-190	20-40	4 1
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	GRYTE AUTO	-	190-200	40 - 65	3

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Innbakt pasta /Cannelloni	{ } GRYTE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	3
Lammekjøtt/kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	{ } KJØTT <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3
Kylling / kanin / and 1 kg	{ } FJÆRKRE <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3
Kalkun / gås 3 kg	{ } FJÆRKRE <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)	—	Ja	180-200	40-60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	⊗	Ja	180-200	50-60	2
Ristet brød	⌘	-	3 (høy)	3-6	5
Fiskefileter/-skiver	⌘	-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Pølser/kebab/ svineribbe/hamburgere	⌘	-	2- 3 (Middels-Høy)	15 - 30 *	5 4
Grillet kylling 1-1,3 kg	⌘	-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roastbiff rød 1 kg	⌘	-	2 (Medium)	35-50 **	3
Lammelår/skanter	⌘	-	2 (Medium)	60-90 **	3
Stekte poteter	⌘	-	2 (Medium)	35-55 **	3
Gratinerte grønnsaker	⌘	-	3 (høy)	10-25	3
Lasagne og kjøtt	⊗	Ja	200	50-100 ***	4 1
Kjøtt og poteter	⊗	Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisk og grønnsaker	⊗	Ja	180	30-50 ***	4 1
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1)	⊗	Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Fylt stekt kjøtt	⊗ ^e	-	200	80-120 ***	3
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)	⊗ ^e	-	200	50-100 ***	3

* Snu maten halvveis under steking.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

MANUELLE FUNKSJONER	— Tradisjonell steking	⌘ Grill	⌘ Turbogrill	⊗ Varmluft	⊗ Over/Underv.	⊗ ^e Øko varmluft
COOKASSIST	{ } KJØTT <small>AUTO</small> Kjøtt	{ } FJÆRKRE <small>AUTO</small> Fjærkre	{ } GRYTE <small>AUTO</small> Gryterett	{ } BRØD <small>AUTO</small> Brød	{ } PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	{ } KAKE <small>AUTO</small> Bakverk
TILBEHØR	⌘ Rist	⌘ Stekeplate eller bakeform på risten	⌘ Langpanne/ Dessertbrett/ Kakeform på rist	⌘ Langpanne	⌘ Langpanne med 500 ml vann	⌘ Bakebrett

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

- Gjør rent glasset i døren med et passende flytende rengjøringsmiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

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

RENGJØRING AV OVNSROMMET MED PYRO-SYKLUSEN

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under

og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Med denne funksjonen kan du fjerne stekesprut ved hjelp av høy temperatur, slik at matrester blir til avleiringer som enkelt kan tørkes bort med en fuktig svamp når ovnen er avkjølt.

Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrenngjøring syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

Fjern alt tilbehør fra ovnen før du kjører Pyro-funksjon (inkludert glideskinnene).

For optimale rengjøringsresultat, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og deretter gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

Ovnen har to forskjellige typer funksjoner for pyrolytisk rengjøring: hele syklusen gjør en grundig rengjøring dersom ovnen er svært skitten, mens den raske syklusen (ECO) er kortere og bruker mindre energi, derfor er den egnet for å bli brukt med jevne mellomrom.

Bare kjør Pyro-funksjonen hvis apparatet har kraftige tilsmussinger eller avgir vond lukt under steking.

Vennligst merk deg: Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår. Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå.

Luft ut i rommet under og etter den pyrolytiske rengjøringscyklusen (inntil rommet er helt utluftet).

SKIFTE LYSPÆRE

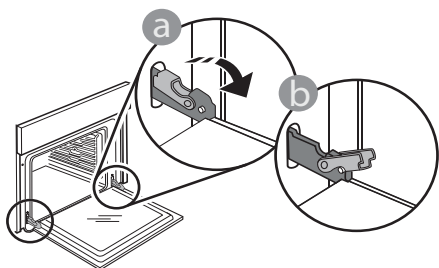
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Fjern dekslet fra lyset, skift ut pæren og skru dekslet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

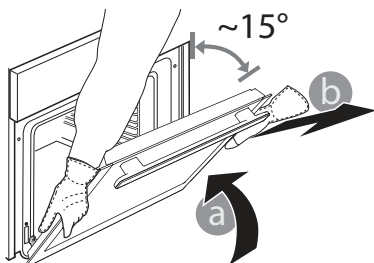
Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

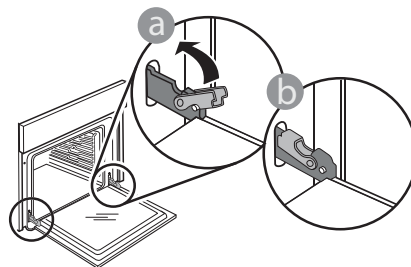


2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

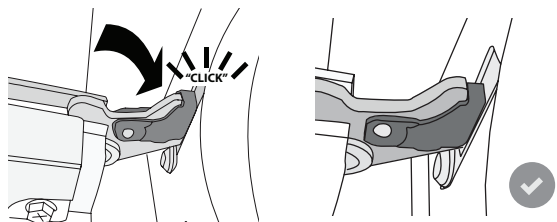


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



- Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrus ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringscyklus pågår. Feil med dørlåsen.	Vent til funksjonens syklus er avsluttet og ovnen er avkjølt. Skrus ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

STØTTE

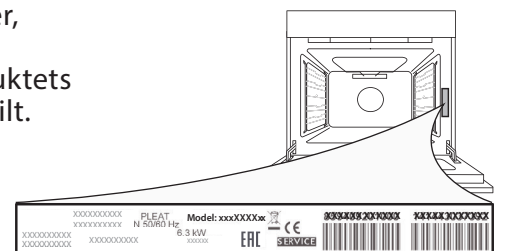
Kontakt et teknisk servicesenter for Franke hvis det oppstår driftsproblemer.

Bruk aldri tjenester fra uautoriserte teknikere.

Spesifiser:

- type feil
- apparatets modell (art./kode)
- serienummeret (S.N.) på typeskiltet som er plassert på høyre side av ovnsrommet (synlig når ovnsdøren er åpen).

Når du kontakter vårt servicesenter, vennligst oppgi kodene på produktets identifikasjonsskilt.

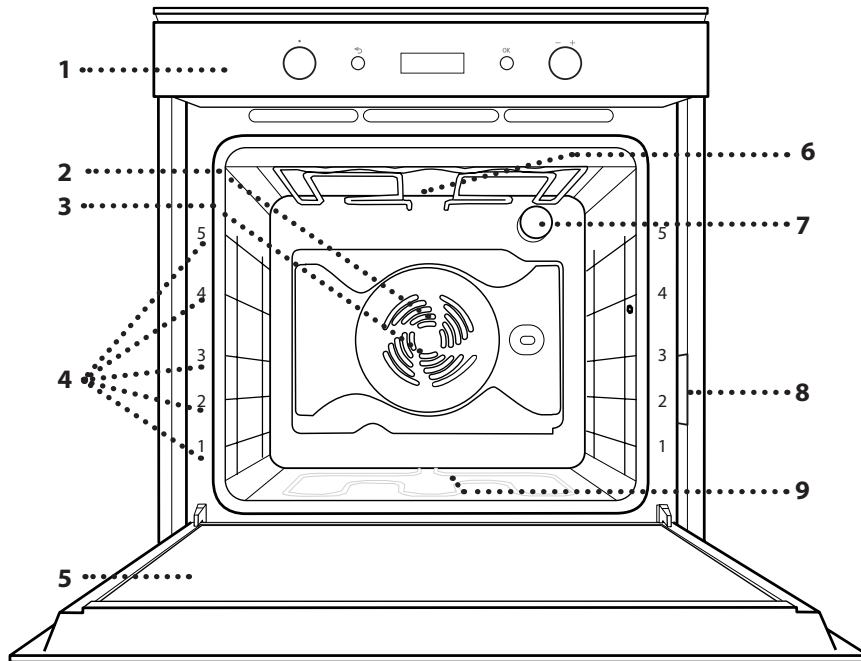


INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ÖVERSIKT	43
KONTROLLPANEL.....	43
TILLBEHÖR.....	44
FUNKTIONER.....	45
IBRUKTAGNING.....	46
DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
GODA RÅD	49
TILLAGNINGSTABELL	50
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	52
FELSÖKNING	54
ASSISTANS	54

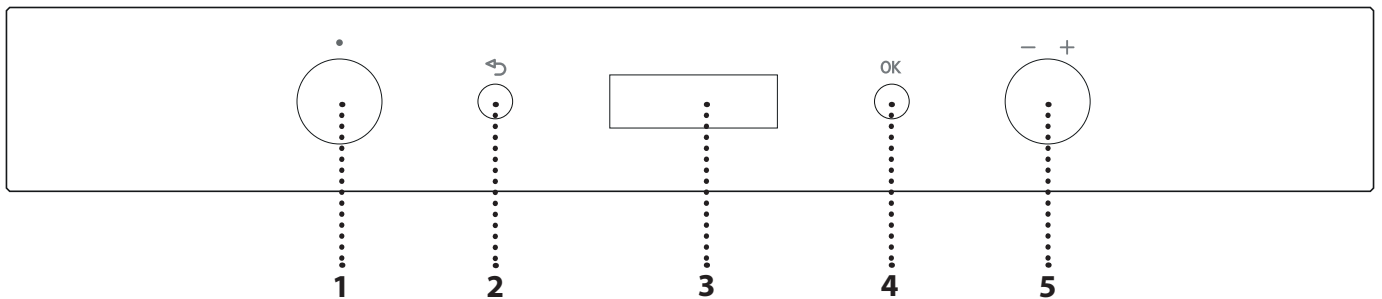
ANVÄNDARGUIDE

ÖVERSIKT



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny.

3. DISPLAY

4. BEKRÄFTA-KNAPP

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

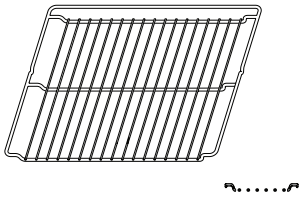
5. Justeringsratt

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna.

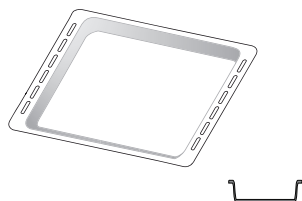
Observera: Alla rattar aktiveras genom tryck. Tryck i mitten på ratten för att frigöra den från fästet.

TILLBEHÖR

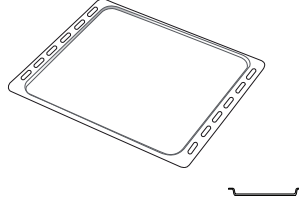
GALLER



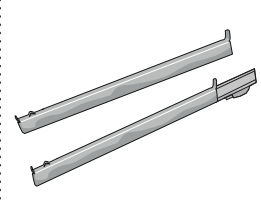
LÅNGPANNA



BAKPLÅT



TELESKOPSKENOR



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

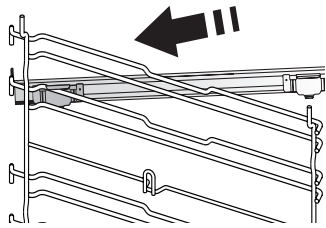
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

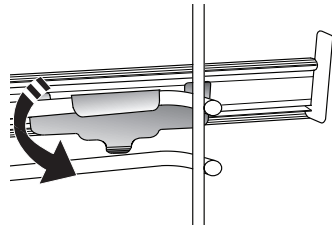
MONTERING AV UTRAGBARA SKENOR

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

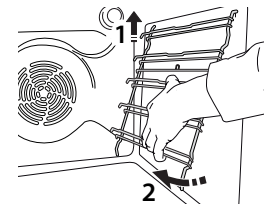
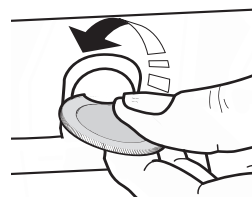


Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

• För att ta bort sidostegen, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegen kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



FUNKTIONER

	OFF För att stänga av ugnen.
	ÖVER-/UNDERV. För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
	ÖVER/UNDERV.& FLÄKT För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals.
	VARMLUFT För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
	GRILL För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
	TURBOGRILL För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.
	MAXI COOKING För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Vi råder till att vända köttet under tillagningen så att det bryns jämnt på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
	SNABBUPPVÄRMNING För snabb förvärmning av ugnen.
	EKO VARMLUFT* För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande luftcirkulation. När denna funktion används kommer ECO-lampan att vara släckt under tillagningen, men kan sättas på tillfälligt genom att trycka på OK . För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

PYROLYSRENGÖRING

För att få bort matlagningsrester med ett program med extra hög temperaturcykel. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program och ett snabbprogram (EKO). Vi råder till att bara köra det kompletta rengöringsprogrammet när ugnen är mycket smutsig och det kortare programmet om funktionen används regelbundet.

INSTÄLLNINGAR

För att ändra ugnens inställningar (tid, språk, ljudsignalens volym, bakgrundsbelysning, ECO-läge, måttenhet, effekt).

Observera: När Eco-läget är aktivt kommer displayens bakgrundsbelysning att sänkas och lampan släckas för att spara energi. De återaktiveras tillfälligt när man trycker på någon av knapparna.



COOKASSIST

KÖTT AUTO KÖTT

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

FÅGE AUTO FÅGEL

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för fågel. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

GRYT AUTO GRYTRÄTTER

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

BRÖD AUTO BRÖD

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

PIZZA AUTO PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.

BAKV AUTO BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla slags kakor (jäst kaka, fylld kaka, tårta o.s.v.).

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

JÄSN^{AUTO} JÄSNING
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat får funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

VÄRM^{AUTO} VARMHÅLLNING
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

LÅNG^{AUTO} LÅNGKOK
För långsam tillagning av kött och fisk som håller dem möra och saftiga. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från två timmar för fisk som väger 300 g till fyra eller fem timmar för fisk som väger 3 kg, och från fyra timmar för stekar som väger 1 kg till sex eller sju timmar för stekar som väger 3 kg. För kött varierar tillagningstiden från 4 timmar för köttstycken på 1 kg till 6–7 timmar för köttstycken på 3 kg.

IBRUKTAGNING

1. VÄLJ SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.

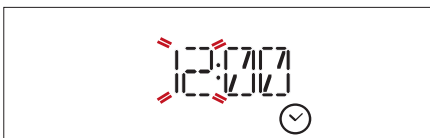


Vrid *justeringsratten* för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på **OK** för att bekräfta valet.

Observera: Språket kan senare ändras via menyn "Inställningar".

2. STÄLLA KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Vrid *justeringsratten* för att ställa in rätt timme och tryck på **OK**: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



Vrid *justeringsratten* för att ställa in minuterna och tryck på **OK** för att bekräfta.

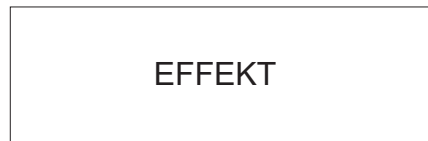
Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en nivå av elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW: Om ditt hushåll använder en lägre effekt måste du minska detta värde.

Vrid *väljarratten* tills "SETTING" visas på displayen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

Vrid *justeringsratten* för att välja menyalternativet "Power" (Effekt) och tryck på **OK** för att bekräfta.



Vrid *justeringsratten* för att välja "Low" (Låg) och tryck på **OK** för att bekräfta.



4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt"). Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

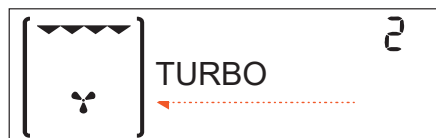
DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid *väljarratten* för att sätta på ugnen och visa önskad funktion på displayen. På displayen visas funktionens ikon och dess basinställningar.



För att välja ett objekt från menyn (displayen visar det första tillgängliga objektet), vrid *justeringsratten* tills önskat objekt visas.

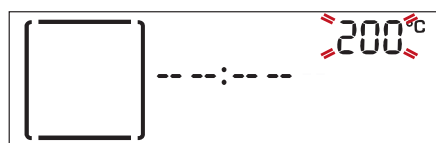


Tryck på **OK** för att bekräfta valet. Displayen visar basinställningarna.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ




När värdet blinkar på displayen, vrid *justeringsratten* för att ändra det. Tryck sedan på **OK** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).


Observera: När funktionen har aktiverats går det att ändra temperaturen med hjälp av *justeringsratten*.

TIDSLÄNGD




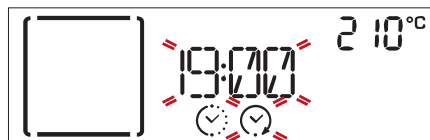
När ikonen  blinkar på displayen, använd eller *justeringsratten* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på **OK** för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : använd *justeringsratten* för att ändra den och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

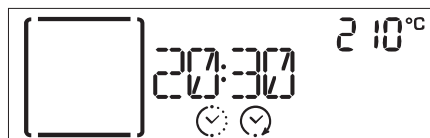
INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.




Vrid *justeringsratten* för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på **OK** för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Anmärkingar: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda *justeringsratten* för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på  för att ändra inställningarna.

Notera: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbogrill.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på knappen **OK** för att bekräfta tillagningens sluttid och aktivera funktionen.

Observera: När tillagningen har startat kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.



Du kan vrida *väljarratten* till 0 för att när som helst pausa den aktiverade funktionen.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur:



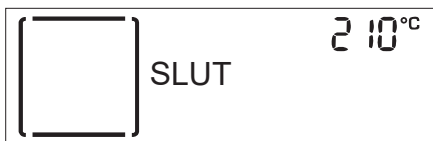
Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå med *justeringsratten*.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på **OK** för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd *justeringsratten* för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid. I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

BRYNING

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.




När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på **OK** om du önskar starta en femminuters bryningscykel.



Du kan stoppa funktionen när som helst genom att vrida *väljarratten* till 0 för att stänga av ugnen.


. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera denna funktion, se till att ugnen är avstängd och vrid sedan *justeringsratten*: Ikonen  blinkar på displayen.



Vrid *justeringsratten* för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på **OK** igen för att aktivera timern. En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.




Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd *justeringsratten* för att ändra timerns inställda tid. Tryck på  för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.


Vrid *väljarratten* för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

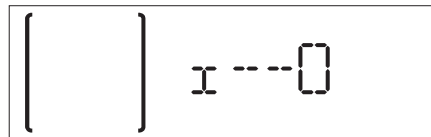
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.



För att stänga av timern, vrid *väljarratten* till 0 för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället och tryck sedan på .

. TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på **OK** och  håll dem nedtryckta i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att vrida *väljarratten* till 0.

. AUTOMATISK RENGÖRING – PYROLYS

Innan denna funktion aktiveras ska man säkerställa att alla tillbehör har tagits bort från ugnen, även sidostegarna.

Vrid *väljarratten* för att välja den automatiska rengöringsfunktionen.

Notera: Torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengör luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.



Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program och ett snabbprogram (EKO).



Vrid på *justeringsratten* för att välja önskat program och tryck på **OK** för att bekräfta. Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande

visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå.



Displayen kommer då att visa aktuell tid.

Observera: Liksom för andra manuella funktioner kan man även ställa in självrengöringsprogrammets sluttid.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor	{ } BAKV <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, frukt paj)	{ } BAKV <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Småkakor	{ } BAKV <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Petit-chouer	—	Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Maränger	—	Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)	{ } PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Brödlimpa 1 kg	{ } BRÖD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Bullar	{ } BRÖD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Bröd		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Fryst pizza	{ } PIZZA <small>AUTO</small>	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Pajer (grönsakspaj, quiche)	—	Ja	180-190	40-55	2 / 3
		Ja	180-190	45 - 60	4 1
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/mördegsbakning	—	Ja	190-200	20-30	3
		Ja	180-190	20-40	4 1
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/sufflé	{ } GRYT <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Gratinerad pasta/cannelloni		-	190–200	25– 45	3
Lammkött/kalvkött/ oxkött/ fläskkött 1 kg		-	190–200	60 - 90	3
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200–230	50–80	3
Kalkon/gås 3 kg		-	190–200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180–200	40–60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180–200	50–60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3–6	5
Fiskfiléer/skivor		-	2 (Medel)	20–30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		-	2–3 (medel–hög)	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (Medel)	55–70 **	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (Medel)	35–50 **	3
Lammlägg/fläsklägg		-	2 (Medel)	60–90 **	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (Medel)	35–55 **	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10–25	3
Lasagne och kött		Ja	200	50–100 ***	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45–100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30–50 ***	4 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/ kött (nivå 1)		Ja	190	40–120 ***	5 3 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80–120 ***	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50–100 ***	3

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

MANUELLA FUNKTIONER						
	Över-/underv.	Grill	Turbogrill	Varmluft	Över/underv. & fläkt	ECO VARMLUFT
COOKASSIST						
	Kött	Fågel	Grytor	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR						
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / Tårtform / Bakplåt på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt ska du låta ugnen svalna helt och sedan torka av den med en trasa eller svamp.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

RENGÖRA UGNSUTRYMMET MED PYROLYSRENGÖRING

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och

efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Med den här funktionen kan du ta bort matstänk med hjälp av hög temperatur som förvandlar matrester till avlagringar som enkelt kan torkas bort med en fuktig svamp när ugnen har svalnat.

Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet.

Ta bort alla lösa delar ur ugnen innan du kör pyrolysfunktionen (inklusive sidostegarna).

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Ugnen har två olika pyrolytiska rengöringsfunktioner: Det kompletta programmet utför en noggrann rengöring om ugnen är mycket smutsig, medan snabbprogrammet (ECO) är kortare och förbrukar mindre energi, vilket gör det lämpligt för regelbunden användning.

Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Observera: Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå.

Vädra rummet under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats helt).

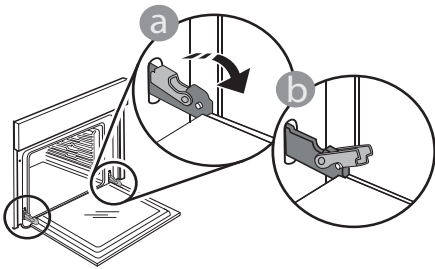
BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Ta bort locket från lampan, byt ut glödlampan och sätt tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

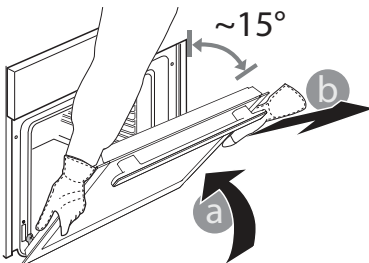
Observera: Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

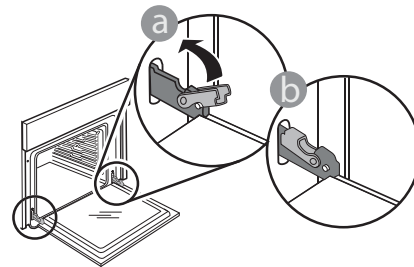


2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

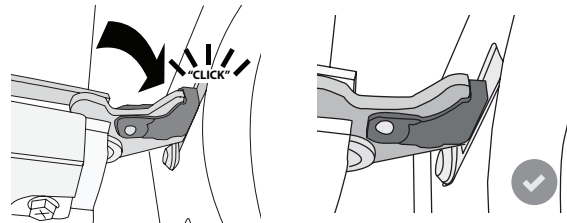


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



- Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår. Fel på luckans lås.	Vänta tills funktionscykeln är slut och låt ugnen svalna. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

ASSISTANS

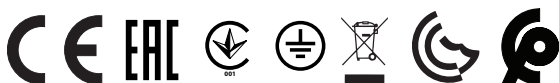
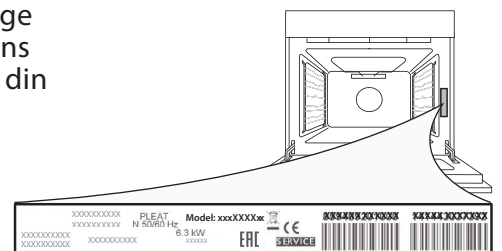
Vid eventuella driftproblem, kontakta ett av Frankes tekniska servicecenter.

Använd aldrig tjänster från obehöriga tekniker.

Ange:

- typ av fel
- apparatens modell (art./kod)
- serienumret (S.N.) på typskylten, som sitter på höger sida av ugnsutrymmet (synlig när ugnsluckan är öppen).

När du kontaktar vårt servicecenter, ange de koder som finns på typskylten på din produkt.



www.franke.com



DA FI NO SV

400020002299

