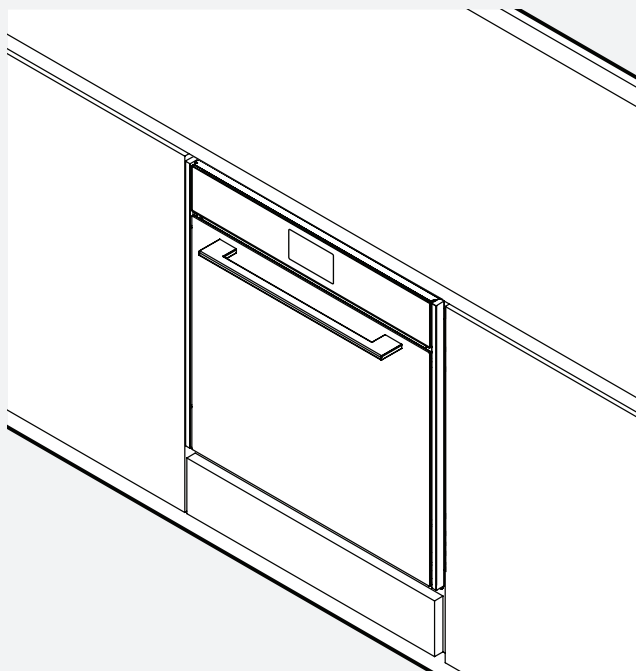




**FMY 99 P**

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

**Pyrolytisk ovn**  
**Pyrolyysiuni**  
**Pyrolytisk ovn**  
**Pyrolytisk ugn**

# SPROG

---

|    |                       |    |
|----|-----------------------|----|
| DA | BRUGSVEJLEDNING.....  | 3  |
| FI | KÄYTTÖOPAS.....       | 22 |
| NO | BRUKERVEILEDNING..... | 41 |
| SV | BRUKSANVISNING.....   | 60 |

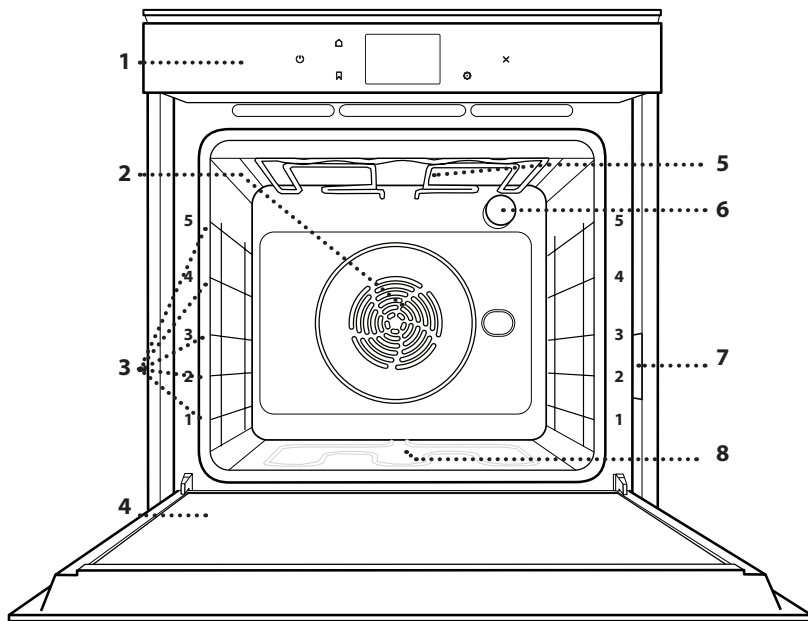


# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| OVERSIGT .....                     | 4  |
| BETJENINGSPANEL .....              | 4  |
| TILBEHØR .....                     | 5  |
| FUNKTIONER.....                    | 6  |
| BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN.....      | 7  |
| FØRSTEGANGSBRUG .....              | 7  |
| DAGLIG BRUG .....                  | 9  |
| NYTTIGE TIPS .....                 | 13 |
| KOKASSIST TILBEREDNINGSTABEL.....  | 18 |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE ..... | 20 |
| FEJLFINDING .....                  | 21 |
| ASSISTANCE.....                    | 21 |

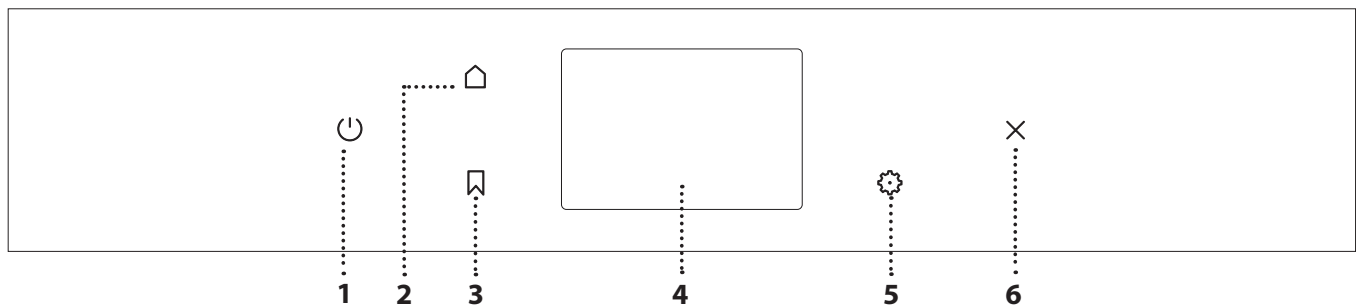
# BRUGERVEJLEDNING

## OVERSIGT



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Ovnlys
7. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
8. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

## BETJENINGSPANEL



### 1. ON / OFF

Til at tænde og slukke for ovnen.

### 2. HOME

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

### 3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

### 4. DISPLAY

### 5. REDSKABER

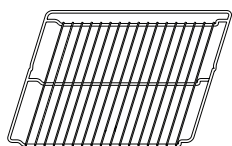
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

### 6. ANNULLER

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

# TILBEHØR

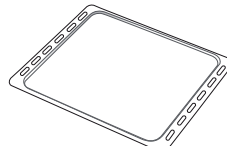
## RIST



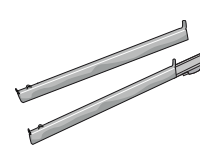
## DRYPBAKKE



## BAGEPLADE



## GLIDESKINNER



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

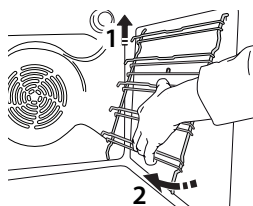
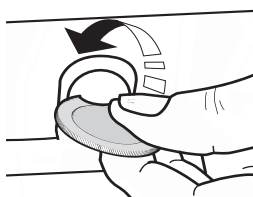
### INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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.

### FJERN OG ISÆT SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: 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.

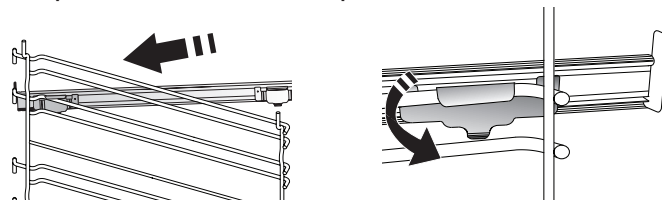


### MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)

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.

# FUNKTIONER



## MANUELLE FUNKTIONER

- **HURTIG FORVARMNING**  
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **OVER-/UNDERVARME\***  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **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 dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **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.
- **MULTICOOKING-FUNKTIONER**  
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **VARMLUFTSBAGNING**  
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **OPTØNING**  
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **HOLD VARM**  
Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

### » HÆVNING

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

### » FÆRDIGRETTER

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

### » MAXI TILBEREDNING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

### » ØKO-VARMLUFT\*

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

### • FROSSEN TILBEREDNING

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.



## COOKASSIST

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

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

# BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



## For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



## For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

## For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på < .

## For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

# FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

## 1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.

|                               |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Čeština, Český Jazyk<br>Czech |                                                                                     |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |                                                                                     |

- Bank let på det ønskede sprog.

|                           |                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |                                                                                     |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |                                                                                     |

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

## 2. VÆLG INDSTILLINGSTILSTAND

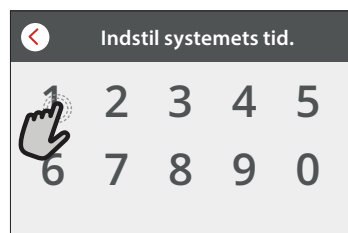
Når du har valgt sproget, vil skærmen anmode dig om at vælge mellem "FORRETNINGSDEMO" (nyttig for forhandlere til demonstrationsformål) eller at fortsætte ved at banke let på "NÆSTE".



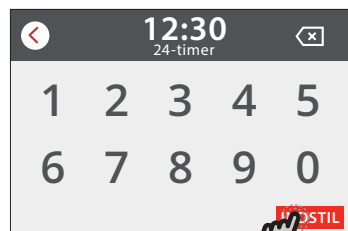
## . INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.



- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.



Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen.

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

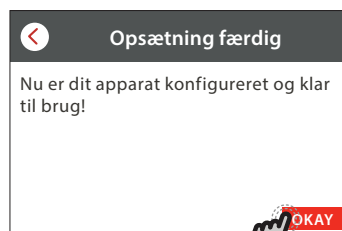
## 4. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnens er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.



- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.



## 5. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette 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 anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

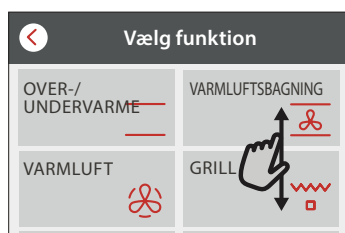
- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle og Kokassist-funktioner.

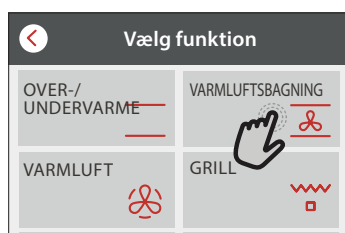
- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.



- Rul op eller ned for at gennemse listen.



- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.



## 2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

### TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.



Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.



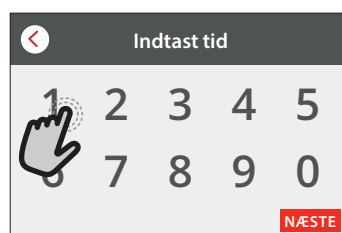
### VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.



- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.



- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

## 3. INDSTIL KOKASSIST-FUNKTIONER

Funktionen KOKASSIST sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "KOKASSIST FUNKTION" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "KOKASSIST PRO".

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.
- Følg opfordringerne på skærmen, som vil lede dig gennem tilberedningsprocessen.

#### 4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.



- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

For at programmere en forsinket start for tilberedningen skal ovnens forvarmningsfase være deaktiveret: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på , for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

#### 5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

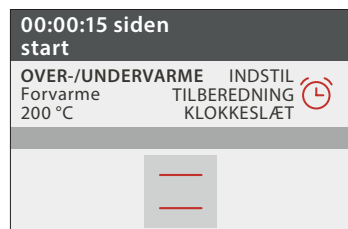
Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet.

- Tryk på  for at stoppe den aktive funktion til enhver tid, eller tryk på varighedsværdien, og vælg derefter "STOP".

#### 6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret.



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



- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen, og tilberedningen genoptages automatisk.

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

#### 7. PAUSE TILBEREDNING

Visse af KOKASSIST funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, og tilberedningen genoptages automatisk.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, og tilberedningen genoptages automatisk.

#### 8. ENDT TILBEREDNING

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

Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.



- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra brunning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på  for at gemme/forlænge tilberedningstiden.



## 9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

### SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du ved at banke let på  gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.



- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.



### NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste



- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

### ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.

- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på  i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellige måltider vises på:

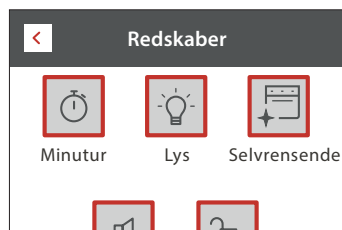
- Tryk på .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsinterval med ét måltid.

## 10. REDSKABER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber".

Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.



### MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

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

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

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevendning eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

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

- Bank let på "FORKAST" for at slette minuturet.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

### LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



## PYROLYTISK RENGØRING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Mellem, Lav. Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklingen (indtil rummet er blevet udluftet).**

- Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glastrude, før du bruger pyrolysefunktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Ovnen begynder selvrensningscyklussen, mens lågen låses automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Når cyklussen er valgt, er det muligt at udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYD", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.



## LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.



## KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på  ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.



## FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbatfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

Sabbatfunktionen holder ovnen tændt i tilstanden bagning, indtil man slår den fra. Når sabbatfunktionen er aktiveret, virker kun cyklussen med over-/undervarme. Alle andre tilberednings- og rengøringscyklusser er slået fra. Der lyder ingen signaler og displayet vil ikke angive temperaturændringer. Ovnlyset tænder eller slukker ikke, når ovnlågen åbnes eller lukkes, og varmeelementerne vil ikke straks tænde eller slukke.

Tryk på  eller , og tryk og hold herefter det viste skærbillede trykket i 3 sekunder, for at inaktivere Sabbatfunktionen.



## FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.



## INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

## NYTTIGE TIPS

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen.

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. Brug de laveste anbefalede værdier til at begynde med, og gå videre til højere værdier, hvis maden ikke er kogt nok.

### OVER-/UNDERVARME

Varmeelementerne foroven og forneden af ovnrummet opvarmer ovnens inderside jævnt.

Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe.

Forvarm ovnen, før maden sættes ind.

Denne funktion er den bedste tilberedningstilstand til tilberedning af delikate desserter på kun én ribbe.

Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Når du bruger de medfølgende bakker, skal du fjerne alt andet tilbehør, du ikke bruger, fra ovnrummet for at opnå optimale resultater og spare energi.

Brug det medfølgende tilbehør og helst mørke metalforme til kager og bageplader. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

For at kontrollere, om en kage er bagt, skal du stikke en træandstik ind i midten af kagen. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.

Fisken er stegt, når rygfinnen er let at løsne. Begynd med at vælge den laveste angivne temperatur, selv når du tilbereder større fisk. Generelt gælder det, at jo større fisken er, jo lavere skal temperaturen være, og jo længere vil tilberedningstiden derfor være.

| Opskrift                                 | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                    |
|------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Surdejskager / Sandkage                  | Ja          | 170             | 30 - 50                 |  |
| Småkager / Mørdejskage                   | Ja          | 150             | 20 - 40                 |  |
| Mindre kager / Muffin                    | Ja          | 170             | 20 - 40                 |  |
| Vandbakkelse                             | Ja          | 180 - 200       | 30 - 40                 |  |
| Marengs                                  | Ja          | 90              | 110 - 150               |  |
| Pizza / Brød / Focaccia                  | Ja          | 190 - 250       | 15 - 50                 |  |
| Frossen pizza                            | Ja          | 250             | 10 - 15                 |  |
| Vol-au-vent / butterdejssnitte           | Ja          | 190 - 200       | 20 - 30                 |  |
| Lasagne / Flan / Bagt pasta / Cannelloni | Ja          | 190 - 200       | 45 - 65                 |  |
| Lam / Kalv / Oksekød / Svinekød 1 kg     | Ja          | 190 - 200       | 80 - 110                |  |
| Kylling / Kanin / And 1 kg               | Ja          | 200 - 230       | 50 - 100                |  |
| Kalkun / Gås 3 kg                        | Ja          | 190 - 200       | 80 - 130                |  |
| Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)   | Ja          | 180 - 200       | 40 - 60                 |  |

## GRILL

Det øverste varmeelement gør det muligt at opnå optimale resultater, når du griller. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Hæld ca. 500 ml drikkevand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Meget store kødstykker kræver længere tilberedningstider.

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

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

| Opskrift                                    | Forvarmning | Grillniveau          | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|-------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast                                       | -           | 3 (Høj)              | 3 - 6                   | 5                                                                                        |
| Fiskekoteletter/-fileter                    | -           | 2 (mellem)           | 20 - 30                 | 4  3  |
| Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hamburger | -           | 2 - 3 (mellem - høj) | 15 - 30                 | 5  4  |

## TURBO GRILL

I denne funktion aktiveres det øverste varmeelement og blæseren på samme tid.

Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Hæld ca. 500 ml drikkevand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

| Opskrift               | Forvarmning | Grillniveau | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                                                                                                              |
|------------------------|-------------|-------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stegt kylling 1-1,3 kg | -           | 2 (mellem)  | 55 - 70                 | 2  1  |
| Lammekølle / skank     | -           | 2 (mellem)  | 60 - 90                 | 3                                                                                          |
| Steg kartofler         | -           | 2 (mellem)  | 35 - 55                 | 3                                                                                          |
| Grønsagsgratin         | -           | 3 (Høj)     | 10 - 25                 | 3                                                                                          |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller  
tærteform  
på rist



Dryppebakke /  
bradepande  
eller ovnfast fad på  
rist



Drypbakke /  
Bradepande



Dryppebakke med  
500 ml vand

## VARMLUFT

Det runde varmeelement og blæseren aktiveres på samme tid. Blæseren på bagvæggen fordeler den varme luft jævnt i ovnen.

Når funktionen "VARMLUFT" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk eller grøntsager) på forskellige ribber. Fjern den mad, der kræver kortere tilberedningstid, og lad den mad, der kræver længere tilberedningstid, blive i ovnen.

Brug 4. ribbe til kun at tilberede på én ribbe, den 1. og 4. ribbe til at tilberede på to ribber og den 1., 3. og 5. ribbe til at tilberede på tre ribber. Stil altid kageformene på risten. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.

For at opnå en ensartet bruning skal du sørge for, at alle dele af dejen har samme tykkelse.

Når der bages pizza, skal bakkerne smøres let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

| Opskrift                                        | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surdejskager / Sandkage                         | Ja          | 170             | 30 - 50                 |                                                                                                                                                                                |
|                                                 | Ja          | 160             | 30 - 50                 |                                                                                             |
| Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel) | Ja          | 160 - 200       | 35 - 90                 |                                                                                             |
| Småkager / Mørdejskage                          | Ja          | 140             | 30 - 50                 |                                                                                                                                                                                |
|                                                 | Ja          | 140             | 30 - 50                 |                                                                                             |
|                                                 | Ja          | 135             | 40 - 60                 |          |
| Mindre kager / Muffin                           | Ja          | 150             | 30 - 50                 |                                                                                                                                                                                |
|                                                 | Ja          | 150             | 30 - 50                 |                                                                                             |
|                                                 | Ja          | 150             | 40 - 60                 |       |
| Vandbakkelse                                    | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45                 |                                                                                         |
|                                                 | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45 *               |    |
| Marengs                                         | Ja          | 90              | 130 - 150               |                                                                                         |
|                                                 | Ja          | 90              | 140 - 160 *             |    |
| Pizza / Brød / Focaccia                         | Ja          | 190 - 230       | 20 - 50                 |                                                                                         |
| Pizza (Tynd, tyk, focaccia)                     | Ja          | 220 - 240       | 25 - 50 *               |    |
| Frossen pizza                                   | Ja          | 250             | 10 - 20                 |                                                                                         |
|                                                 | Ja          | 220 - 240       | 15 - 30                 |    |
| Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)        | Ja          | 180 - 190       | 45 - 60                 |                                                                                         |
|                                                 | Ja          | 180 - 190       | 45 - 70 *               |    |
| Vol-au-vent / butterdejssnitter                 | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40                 |                                                                                         |
|                                                 | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40 *               |    |
| Lasagne og kød                                  | Ja          | 200             | 50 - 100 *              |                                                                                         |
| Kød og kartofler                                | Ja          | 200             | 45 - 100 *              |                                                                                         |
| Fisk & Grøntsager                               | Ja          | 180             | 30 - 50 *               |                                                                                         |

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

MULTICOOKING

| Opskrift                                                                                                                   | Fad         | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Småkager                                                                                                                   | Småkager    | Ja          | 135             | 50 - 70                 |     |
| Tærter                                                                                                                     | Tærter      | Ja          | 170             | 50 - 70                 |     |
| Rund pizza                                                                                                                 | Rund pizza  | Ja          | 210             | 40 - 60                 |     |
| Fuldt måltid:<br>Frugttærte (ribbe 5)<br>stegte grøntsager (ribbe 4)<br>lasagna (ribbe 2)<br>udskårne kødstykker (ribbe 1) | Cook 4 menu | Ja          | 190             | 40 - 120                |     |

VARMLUFTSBAGNING

Brug denne funktion til quiches og grøntsagstærter eller desserter med fugtigt fyld, såsom cheesecake og frugttærte.

Den er også ideel til tilberedning af mad med et højt vandindhold. Blæseren fordeles varmen jævnt i hele ovnen. Det hjælper med at holde en konstant temperatur og tilberede maden mere jævnt, så den bliver sprød på toppen, mens fugten lukkes inde, og brødet bliver mere sprødt.

Brug 3. eller 2. ribbe. Afvent forvarmningens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.

Hvis kagens bund er for svampet, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys kagebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

| Opskrift                                           | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                    |
|----------------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)    | Ja          | 160 – 200       | 30 - 85                 |    |
| Madtærter (grøntsagstærter, quiche)                | Ja          | 180 - 190       | 45 - 55                 |   |
| Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer) | Ja          | 180 - 200       | 50 - 60                 |  |

MAXI TILBEREDNING

Denne funktion er meget nyttig til tilberedning af store kødstykker (over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Ovnens har ikke behov for forvarmning inden tilberedningen.

Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes steg, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Hvis kødet er for magert, kan du tilsætte lidt væske, dryppe fedtet over eller dække det med f.eks. baconstrimler.

Når du vender stegen, skal du sørge for først at lægge den med sværen nedad.

| Opskrift                       | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør                                                                    |
|--------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Flæskesteg med sprød svær 2 kg | -           | 170             | 110 - 150               |  |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller  
tærteform  
på rist



Dryppebakke /  
bradepande  
eller ovnfast fad på  
rist



Drypbakke /  
Bradepande



Dryppebakke med  
500 ml vand

**ØKO-VARMLUFT**

Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

| Opskrift                           | Forvarmning | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (Min.) | Niveau og tilbehør |
|------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------|
| Farserede stege                    | -           | 200             | 80 - 120 *              | 3                  |
| Udskåret kød (kanin, kylling, lam) | -           | 200             | 50 - 100 *              | 3                  |

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

**HÆVNING**

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Med denne funktion reduceres dejens hævetid med ca. en tredjedel sammenlignet med hævetid ved stuetemperatur (20-25°C).

Hævetiden for en portion pizzadej på 1 kg er ca. en time.

**VARMHOLDNING**

Funktionen Hold varm gør det muligt at holde færdiglavede måltider varme. Det forhindrer, at der dannes kondensvand, og eliminerer behovet for at rengøre ovnrummet.

Det anbefales ikke at holde færdigretter varme i mere end to timer.

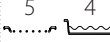
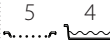
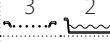
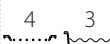
Husk, at nogle fødevarer fortsætter med at koge eller stege, mens de holdes varme: Dæk dem til, hvis det er nødvendigt, så de ikke tørrer ud.

**OPTØNING**

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tø op.



# KOKASSIST TILBEREDNINGSTABEL

| Madkategorier            |                                            |                                                                                     | Niveau og tilbehør                                                                  | Mængde           | Tilberedningsinfo                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYDERET & OVNBAGT PASTA | Fresh Lasagna (Frisk lasagne)              |                                                                                     |    | 500 - 3000 g     |                                                                                                                                                    |
|                          | Frozen Lasagna (Frossen lasagne)           |                                                                                     |    | 500 - 3000 g     | Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning                                      |
| KØD                      | Oksekød                                    | Oksesteg                                                                            |    | 600 - 2000 g     | Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring |
|                          |                                            | Hamburger                                                                           |    | 1,5 - 3 cm       | Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 3/5 af tilberedningstiden.                                                           |
|                          | Svinekød                                   | Flæskesteg                                                                          |    | 600 - 2500 g     |                                                                                                                                                    |
|                          |                                            | Svineribben                                                                         |    | 500 - 2000 g     | Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden                                                            |
|                          | Kylling                                    | Stegt kylling                                                                       |    | 600 - 3000 g     | Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad                                                        |
|                          |                                            | Fillet / Breast (Filet / Bryst)                                                     |    | 1 - 5 cm         | Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden                                                            |
|                          | Køddretter                                 | Kebab                                                                               |    | en rist          | Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden                                                            |
|                          |                                            | Pølser & wienerpølser                                                               |    | 1,5 - 4 cm       | Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden                                   |
| FISK                     | Friske fileter                             |                                                                                     |  | 0,5 - 3 cm       | Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier                                                                        |
|                          | Frosne fileter                             |                                                                                     |  | 0,5 - 3 cm       |                                                                                                                                                    |
|                          | Grilled seafood (Grillede fisk og skaldyr) | Kammuslinger                                                                        |  | en bakke         | Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille                                                                                     |
|                          |                                            | Gratinerede muslinger                                                               |  | en bakke         |                                                                                                                                                    |
|                          |                                            | Rejer                                                                               |  | en bakke         | Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier                                                                        |
|                          |                                            | Rejer                                                                               |  | en bakke         |                                                                                                                                                    |
| GRØNTSAGER               | Roasted Vegetables (Stegte grøntsager)     | Kartofler                                                                           |  | 500 - 1500 g     | Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen                                                                        |
|                          |                                            | Fyldte grøntsager                                                                   |  | 100 - 500 g hver | Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier                                                                        |
|                          |                                            | Andre grøntsager                                                                    |  | 500 - 1500 g     |                                                                                                                                                    |
|                          | Gratin Vegetables (Gratinerede grøntsager) | Kartofler                                                                           |  | 1 form           | Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen                                                                        |
|                          |                                            | Tomater                                                                             |  | 1 form           | Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille                                                                                     |
|                          |                                            | Peberfrugter                                                                        |  | 1 form           | Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning                                                                 |
|                          |                                            | Broccoli                                                                            |  | 1 form           |                                                                                                                                                    |
|                          |                                            | Blomkål                                                                             |  | 1 form           | Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning                                      |
| Andet                    |                                            |  | 1 form                                                                              |                  |                                                                                                                                                    |
| SALTE KAGER              |                                            |                                                                                     |  | 800 - 1200 g     | Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri                                |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



| Madkategorier    |                         | Niveau og tilbehør                                                                                       | Mængde           | Tilberedningsinfo                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BRØD             | Småbrød                 |                         | 60 - 150 g hver  | Lav dej til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævnig. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævnig                                                                                                                     |
|                  | Sandwichbrød i form     |                         | 400 - 600 g hver | Lav dej til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævnig. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævnig                                                                                             |
|                  | Stort brød              |                         | 700 - 2000 g     | Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande                                                                                                                                                                |
|                  | Flute                   |                         | 200 - 300 g hver | Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævnig. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævnig                                                                                                            |
| PIZZA            | Pizza, tynd             |                         | rund - bakke     | Tilbered en pizzadej baseret på 150 ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnsens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen |
|                  | Pizza, tyk              |                         | rund - bakke     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|                  | Pizza, Frossen          |                         | 1 - 4 lag        | Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på risten                                                                                                                                                                                           |
|                  |                         |                         |                  |                                                                                                                                                                                                                                        |
| KAGER & SMÅKAGER | Sukkerbrødske i form    |                         | 500 - 1200 g     | Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande                                                                                                                                              |
|                  | Bagværk & fyldte tærter | Småkager               | 200 - 600 g      | Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande                                                   |
|                  |                         | Croissanter (friske)  | en bakke         | Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før servering                                                                                                                                                                             |
|                  |                         | Vandbakkelsesdej      | en bakke         |                                                                                                                                                                                                                                        |
|                  |                         | Tærte i form          | 400 - 1600 g     | Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen                                                    |
|                  |                         | Strudel               | 400 - 1600 g     | Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del                                                                 |

TILBEHØR



Rist

Ovnfast fad eller  
tærteform  
på ristDryppebakke /  
bradepande  
eller ovnfast fad på  
ristDryppebakke /  
BradepandeDryppebakke med  
500 ml vand

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke ståluld, 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 mikrofibre.  
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 mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

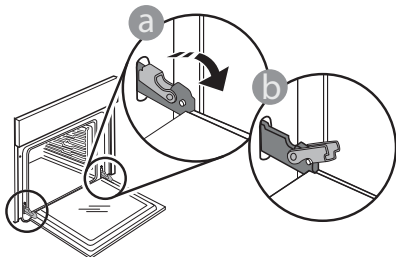
- Hvis der er genstridig snavs på indersiden, anbefaler vi, at man kører den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

## TILBEHØR

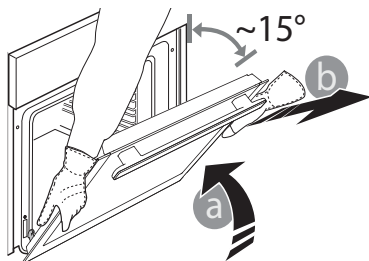
- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## FJERN OG ISÆT LÅGEN

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

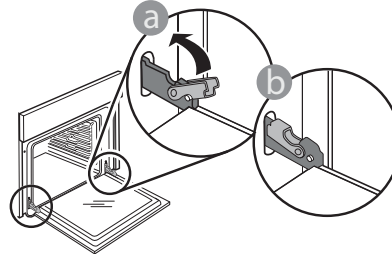


- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

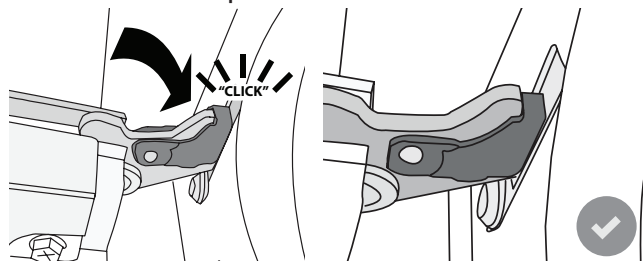


**Genmonter lågen** ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at spærhagerne er i den korrekte position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
- Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug udelukkende 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.

Berør ikke pærerne med bare hænder, da dine fingeraftryk kan beskadige dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## FEJLFINDING

| Problem                                                            | Mulig årsag                               | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                               | Ingen strøm.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav. | Funktionsfejl.                            | Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".<br>Tryk på  , bank let på  og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.                      |
| Hjemmets strøm svigter.                                            | Forkert effektindstilling.                | Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Dette gøres ved at trykke på  , vælge  "More Modes" og derefter vælge "Effektindstilling". |
| Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.                     | Demofunktionen er aktiv.                  | Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Store Demo Mode" for at afslutte.                                                                                                                                           |
| Lågen er blokeret.                                                 | Rengøringscyklus i gang.                  | Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ASSISTANCE

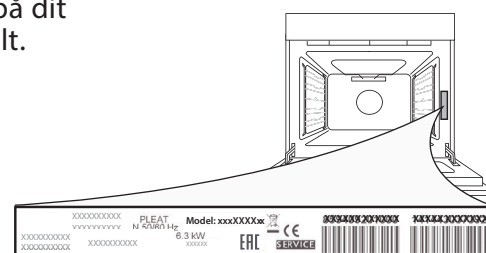
I tilfælde af driftsproblemer skal du kontakte et af Frankes tekniske servicecentre.

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 .....23

OHJAUSPANEELI.....23

VARUSTEET .....24

TOIMINNOT .....25

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET .....26

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA.....26

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....28

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ.....32

COOKASSIST-PAISTOTAULUKKO .....37

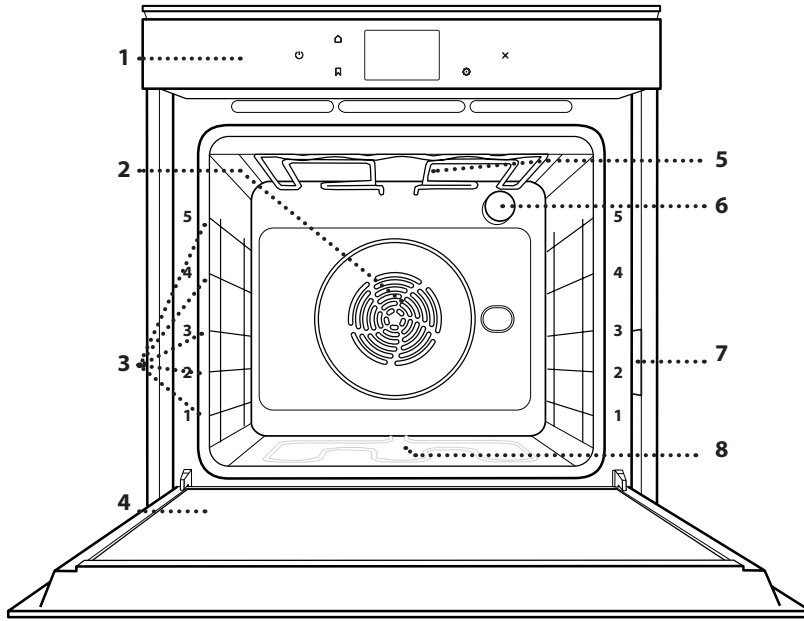
PUHDISTUS JA HUOLTO.....39

VIANETSINTÄ.....40

TUKI .....40

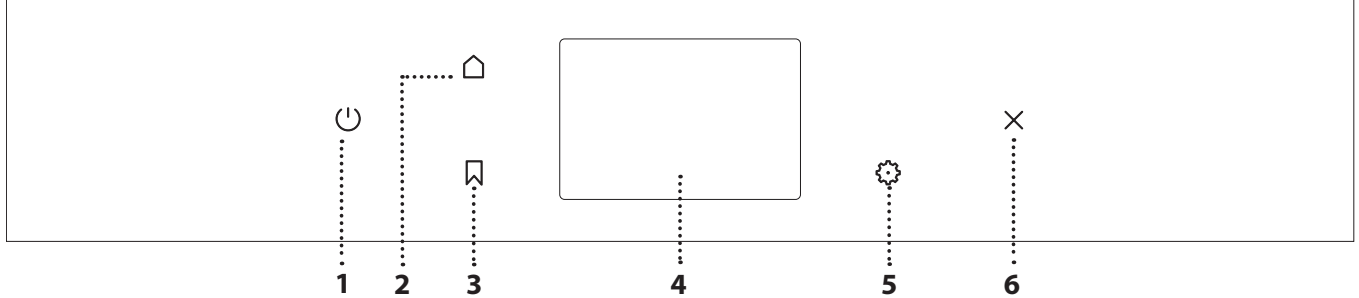
# KÄYTTÄJÄN OPAS

## YLEISKATSAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Lamppu
7. Arvokilpi (älä poista)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

## OHJAUSPANEELI



### 1. PÄÄLLÄ/POIS

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

### 2. ALOITUS

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

### 3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. TYÖKALUT

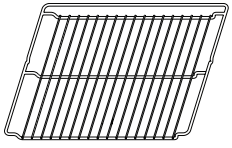
Voit valita useista vaihtoehtoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

### 6. PERUUTA

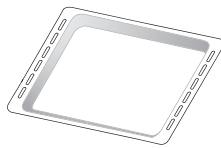
Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

# VARUSTEET

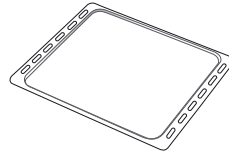
## RITILÄ



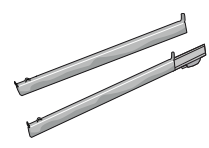
## UUNIPANNU



## LEIVINPELTI



## LIUKUKISKOT



Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

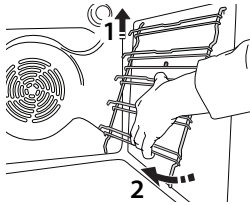
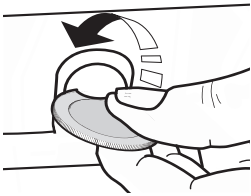
### RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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.

### HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

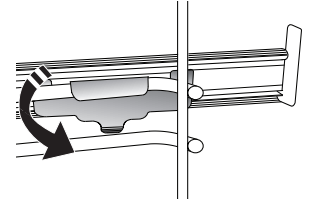
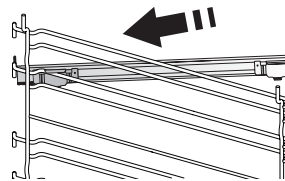
- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



### LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTÄVÄT TARVIKKEISIIN)

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.

# TOIMINNOT



## MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESILÄMMITYS**  
Esikuumentaa uunin nopeasti.
- **PERINTEINEN\***  
Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.
- **GRILLI**  
Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme 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.
- **KIERTOILMA**  
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **MULTICOOKING-TOIMINNOT**  
Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **KONVEKTIOUUNI**  
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **SULATUS**  
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitalolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **LÄMPIMÄNÄPITO**  
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

### » KOHOTUS

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

### » USEALLA TASOLLA

Sellaisten valmisruokien kypsentaminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

### » ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

### » SÄÄSTÖ KIERTOILMA\*

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentaamiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

### • PAKASTEIDEN KYSENNYS

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruokille tarkoitetusta tyyppistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



## COOKASSIST

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

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

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



## Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



## Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

## Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta < .

## Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

## 1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Čeština, Český Jazyk<br>Czech |  |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |  |

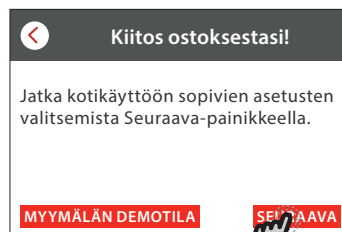
- Napauta haluamaasi kieltä.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |  |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |  |

Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

## 2. ASETUKSET-TILAN VALINTA

Kun olet valinnut kielen, näytöllä kehoitetaan valitsemaan joko MYYMÄLÄN DEMO (hyödyllinen vähittäismyymyjille vain esittelytarkoitukseen) tai jatkamaan napauttamalla SEURAAVA.





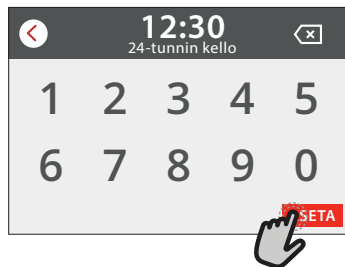
## . KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETUS

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.



- Vahvasta napsauttamalla "ASETA".



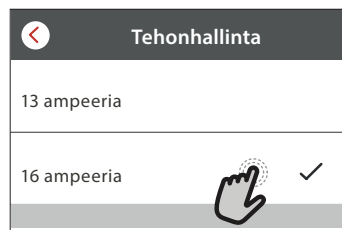
Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla "ASETA".

## 4. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla arvoa.



- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.



## 5. LÄMMITÄ UUNI

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

Suosittellemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

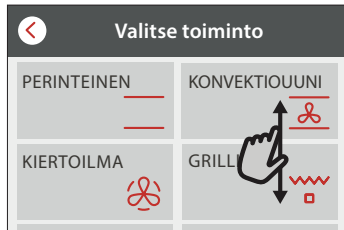
# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä. Näytöllä voit valita Manuaalinen- ja CookAssist-toiminnoista.
- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.



- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.



- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

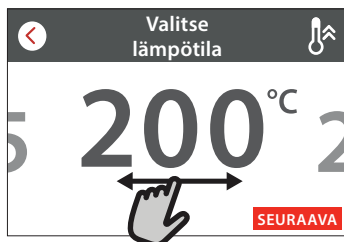


## 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

### LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.



Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napauttamalla .



### KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaika, jos haluat hallita kypsennyksen manuaalisesti. Ajustetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Kestoajan asettaminen aloitetaan napsauttamalla "Aseta kypsytysaika".



- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.



- Vahvasta napsauttamalla "SEURAAVA".

## 3. ASETA COOKASSIST-TOIMINNOT

COOKASSIST-toiminnot mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näytetään ruokakategorioiden perusteella "COOKASSIST-TOIMINNON" valikossa (tutustu kyseisiin taulukoihin) ja reseptien ominaisuuksien perusteella "COOKASSIST PRO" -valikossa.

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.
- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

#### 4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.



- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Jos haluat ohjelmoida viivästetyn kypsennysajan alkamisen, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla ⏮.

#### 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla ✕ tai napsauttamalla kestoa tarkoittavaa arvoa ja valitsemalla sitten "STOP".

#### 6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila.



Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.

- Sulje luukku, jolloin kypsennys jatkuu automaattisesti.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

#### 7. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä COOKASSIST-toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku, jolloin kypsennys jatkuu automaattisesti.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku, jolloin kypsennys jatkuu automaattisesti.

#### 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

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

Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaika tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.



- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta 🌟.
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Voit tallentaa kypsennyksen pitkittämisen napauttamalla ⊕.

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptiä uuniasetukset.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla kohtaa . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset.

Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiainen, lounas, välipala ja illallinen.

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.



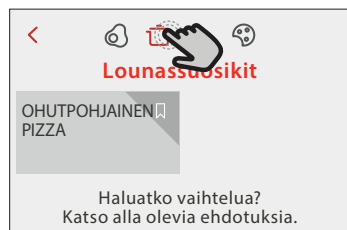
- tallenna toiminto napauttamalla SUOSIKKI-.



### TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla : Toiminnot on jaettu eri ruoka-aikoihin ja laite tarjoaa joitakin suosituksia.

- Katso vastaavat luettelot napauttamalla ateriakuvaketta



- Vieritä luettelo.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsennyksen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

### ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen kuhunkin suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määrittäminen.

- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määrittäimet.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA. Suosikkinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napauta toiminnon kohdalla .
- Napauta POISTA SE.

Voit myös säätää aikaa, milloin eri ateriat näytetään:

- Paina .
- Valitse  Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luettelo ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Ajankohta voidaan yhdistää vain aterian kanssa.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata Työkalut-valikon milloin tahansa painamalla .

Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehtoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.



### KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta.

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

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina .
- Napauta .

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

- Ajastin peruutetaan napsauttamalla "KESKEYTÄ".
- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.

### VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



## PYROLYYTTINEN PUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, keskitaso, matala. Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

### Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

**Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

- Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälsi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "START". Uuni aloittaa itsepuhdistusjakson samalla kun luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

Kun jakso on valittu, on mahdollista viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Lopetusaika asetetaan napsauttamalla "VIIVE", kuten on kerrottu kyseisessä kappaleessa.



## MYKISTYS

Voit mykistää kaikki äänet ja hälytykset tai poistaa niiden mykistysnapauttamalla kuvaketta.



## SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



## LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

**Sabbath-tilan valinta ja tehonhallinnan käyttö.**

Sapattitila pitää uunin paistotilassa, kunnes se poiskytketään. Kun sapattitila on aktivoitu, ainoastaan perinteinen jakso toimii. Kaikki muut kypsennys- ja puhdistusjaksot ovat pois toiminnasta. Mitään merkkiäniä ei kuulu eivätkä näytöt ilmoita lämpötilan muutoksia. Kun uunin luukku avataan tai suljetaan, uunin valo ei syty tai sammuu eivätkä lämmityselementit mene välittömästi päälle tai pois päältä.

Sapattitila poistetaan käytöstä ja tilasta poistutaan painamalla  tai  ja painamalla sitten näytön painiketta 3 sekunnin ajan.



## SUOSITUT VALINNAT

Erialaisten uunin asetusten muuttaminen.



## INFO

Myyvälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

# HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

## KYPSENNUSTAULUKON LUKUOHJEET

Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsennyksen suositeltu korkeus. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä aluksi alhaisimpia suositeltuja arvoja, ja jos ruoka ei kypsenny riittävästi, siirry korkeampiin arvoihin.

## PERINTEINEN

Uunitilan ylä- ja alaosassa olevat lämmityselementit lämmittävät uunin sisätilan tasaisesti. Käytä kannatintasoa 3. Käytä kannatintasoa 1 tai 2, jos paistat pizzoja, suolaisia piiraita tai kakkuja, joissa on nestepitoinen täyte. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia. Tämä toiminto on paras kypsennystapa vaativien jälkiruokien kypsennykseen vain yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun rutilän päälle. Kun käytät mukana toimitettuja peltejä, poista kaikki muut tarvikkeet, joita et käytä, uunitilasta optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi ja energian säästämiseksi.

Käytä mukana toimitettuja tarvikkeita ja mieluiten tummia metallisia kakku- ja uunivuokia. Voit käyttää myös pyrexistä tai keramiikasta valmistettuja pannuja ja tarvikkeita, mutta muista, että tämä saattaa pidentää hieman kypsennysaikaa. Noudata mukana toimitetuille tarvikkeille kypsennystaulukon ohjeita huolellisesti parhaiden tulosten saamiseksi, ja aseta tarvikkeet ohjeiden mukaisille tasoille.

Voit tarkastaa kakun kypsyyden pistämällä puisella hammastikulla kakun keskustaa. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä. Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta. Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin. Kala on kypsää, kun selkäevä irtoaa helposti. Aloita valitsemalla alhaisin ilmoitettu lämpötila, myös silloin, kun valmistat suurempia kaloja. Yleisesti ottaen suurempi kala vaatii matalamman lämpötilan ja pitemmän kypsennysajan.

| Resepti                                                                               | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Nostatetut kakut / sokerikakut                                                        | Kyllä       | 170            | 30 – 50              |  |
| Pikkuleivät / Murokeksit                                                              | Kyllä       | 150            | 20 - 40              |  |
| Small cakes / Muffin (Pienet kakut/muffinit)                                          | Kyllä       | 170            | 20 - 40              |  |
| Choux buns (Tuulihatut)                                                               | Kyllä       | 180 – 200      | 30 – 40              |  |
| Marengit                                                                              | Kyllä       | 90             | 110 - 150            |  |
| Pitsa / leipä / focaccia                                                              | Kyllä       | 190 - 250      | 15 - 50              |  |
| Pakastepitsa                                                                          | Kyllä       | 250            | 10 - 15              |  |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset) | Kyllä       | 190 – 200      | 20 – 30              |  |
| Lasagne / Piirakka / Uunipasta / Cannelonit                                           | Kyllä       | 190 – 200      | 45 - 65              |  |
| Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Porsaanliha 1 kg                             | Kyllä       | 190 – 200      | 80 - 110             |  |
| Kana / Rabbit (kani) / Duck (ankka) 1 kg                                              | Kyllä       | 200 - 230      | 50 - 100             |  |
| Turkey / Goose (Kalkkuna / hanhi) 3 kg                                                | Kyllä       | 190 – 200      | 80 – 130             |  |
| Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)                                 | Kyllä       | 180 – 200      | 40 – 60              |  |

## GRILLI

Ylemmän lämmityselementin ansiosta grillauksessa saavutetaan optimaaliset tulokset. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 4 tai 5. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Laita se 3. tai 4. tasolle ja kaada siihen noin 500 ml juomakelpoista vettä. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.

Jos haluat grillata lihaa, valitse paloja, joiden paksuus pysyy samana joka kohdassa, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Erittäin paksut lihapalat vaativat pitemmän kypsennysajan.

Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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

| Resepti                                             | Esilämmitys | Grillin taso               | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------|----------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast (Paahtoleipä)                                 | –           | 3 (korkea)                 | 3 – 6                | 5<br>                                                                                          |
| Kalafileet-/pihvit                                  | –           | 2 (keskitaso)              | 20 – 30              | 4<br> 3<br> |
| Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi | –           | 2 – 3 (keskitaso – korkea) | 15 – 30              | 5<br> 4<br> |

## TURBOGRILLI

Tässä toiminnossa ylempi lämmityselementti ja puhallin aktivoituvat samanaikaisesti.

Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Laita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen 500 ml juomakelpoista vettä. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihaliemiä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

| Resepti                   | Esilämmitys | Grillin taso  | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------|---------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paistettu kana 1 - 1,3 kg | –           | 2 (keskitaso) | 55 – 70              | 2<br> 1<br> |
| Lampaan reisi / potka     | –           | 2 (keskitaso) | 60 - 90              | 3<br>                                                                                            |
| Paistetut perunat         | –           | 2 (keskitaso) | 35 – 55              | 3<br>                                                                                            |
| Vihannesgratiini          | –           | 3 (korkea)    | 10 - 25              | 3<br>                                                                                            |

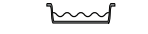
VARUSTEET

  
Ritilä

  
Uunipelti tai  
kakkuvuoka  
ritilällä

  
Uunipannu/uuniritilä  
tai uunivuoka ritilällä

  
Uunipannu /  
uunivuoka

  
Uunipannu ja  
500 ml vettä



## KIERTOILMA

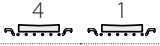
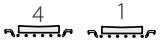
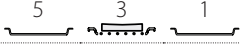
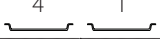
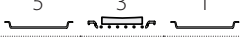
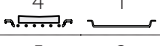
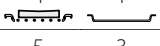
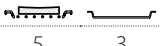
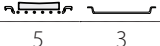
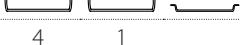
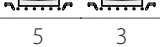
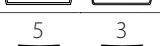
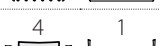
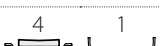
Pyöreä lämmityselementti ja puhallin aktivoituvat samanaikaisesti. Takaseinässä oleva puhallin jakaa kuuman ilman tasaisesti kaikkialle uuniin.

KIERTOILMA-toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti uunin eri tasoilla erilaisia ruokalajeja, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan (esimerkiksi kalaa tai vihanneksia). Poista vähemmän kypsennysaikaa vaativat ruoat ja jätä pidempää kypsennysaikaa vaativat ruoat uuniin.

Käytä 4. tasoa kypsennykseen vain yhdellä tasolla, 1. ja 4. tasoa kypsennykseen kahdella tasolla ja 1., 3. ja 5. tasoa kypsennykseen kolmella tasolla. Aseta kakkuvuoat aina ritalille. Esikuumenna uuni ennen ruokien kypsentämistä.

Varmista tasaisen ruskistumisen takaamiseksi, että kaikki taikinapalat ovat yhtä paksuja.

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

| Resepti                                                                                          | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Nostatetut kakut / sokerikakut                                                                   | Kyllä       | 170            | 30 – 50              |    |
|                                                                                                  | Kyllä       | 160            | 30 – 50              |    |
| Filled cakes (Täytetyt piiraat) (cheesecake (juustokakku), struudeli, apple pie (omenapiirakka)) | Kyllä       | 160 – 200      | 35 – 90              |    |
| Pikkuleivät / Murokeksit                                                                         | Kyllä       | 140            | 30 – 50              |    |
|                                                                                                  | Kyllä       | 140            | 30 – 50              |    |
|                                                                                                  | Kyllä       | 135            | 40 – 60              |    |
| Small cakes / Muffin (Pienet kakut/muffinit)                                                     | Kyllä       | 150            | 30 – 50              |    |
|                                                                                                  | Kyllä       | 150            | 30 – 50              |    |
|                                                                                                  | Kyllä       | 150            | 40 – 60              |   |
| Choux buns (Tuulihatut)                                                                          | Kyllä       | 180 – 190      | 35 – 45              |  |
|                                                                                                  | Kyllä       | 180 – 190      | 35 – 45 *            |  |
| Marengit                                                                                         | Kyllä       | 90             | 130 – 150            |  |
|                                                                                                  | Kyllä       | 90             | 140 – 160 *          |  |
| Pitsa / leipä / focaccia                                                                         | Kyllä       | 190 – 230      | 20 – 50              |  |
| Pizza (ohut, paksu, focaccia)                                                                    | Kyllä       | 220 – 240      | 25 – 50 *            |  |
| Pakastepitsa                                                                                     | Kyllä       | 250            | 10 – 20              |  |
|                                                                                                  | Kyllä       | 220 – 240      | 15 – 30              |  |
| Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka)                                         | Kyllä       | 180 – 190      | 45 – 60              |  |
|                                                                                                  | Kyllä       | 180 – 190      | 45 – 70 *            |  |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)            | Kyllä       | 180 – 190      | 20 – 40              |  |
|                                                                                                  | Kyllä       | 180 – 190      | 20 – 40 *            |  |
| Lasagne ja liha                                                                                  | Kyllä       | 200            | 50 – 100 *           |  |
| Liha ja perunat                                                                                  | Kyllä       | 200            | 45 – 100 *           |  |
| Kala ja kasvikset                                                                                | Kyllä       | 180            | 30 – 50 *            |  |

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



## MULTICOOKING

| Resepti                                                                                                                  | Astia          | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pikkuleivät                                                                                                              | Pikkuleivät    | Kyllä       | 135            | 50 – 70              |     |
| Tortut                                                                                                                   | Tortut         | Kyllä       | 170            | 50 – 70              |     |
| Pyöreät pizzat                                                                                                           | Pyöreä pizza   | Kyllä       | 210            | 40 – 60              |     |
| Kokonainen ateria:<br>Hedelmätorttu (taso 5)<br>paahdetut vihannekset (taso 4)<br>lasagne (taso 2)<br>lihapalet (taso 1) | Cook 4 valikko | Kyllä       | 190            | 40 – 120             |     |

## KONVEKTIOUUNI

Käytä tätä toimintoa suolaisille ja vihannespiiraille sekä jälkiruoille, joissa on kostea täyte, kuten esimerkiksi juustokakussa ja hedelmäpiirakassa. Se sopii myös erinomaisesti sellaisten ruokien kypsennykseen, joiden vesipitoisuus on korkea. Tuuletin jakaa lämmön tasaisesti koko uuniin. Tämä auttaa pitämään lämpötilan tasaisena ja kypsennyksen ruokaa tasaisemmin. Tällöin pinta rapeutuu sisuksen pysyessä pehmeänä ja leipiin tulee rapea pinta.

Käytä 3. tai 2. tasoa. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin. Jos taikinan pohja jää liian kosteaksi, paista kakku alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

| Resepti                                                                                          | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Filled cakes (Täytetyt piiraat) (cheesecake (juustokakku), struudeli, apple pie (omenapiirakka)) | Kyllä       | 160 – 200      | 30 – 85              |   |
| Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)                                        | Kyllä       | 180 – 190      | 45 – 55              |  |
| Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)                                       | Kyllä       | 180 – 200      | 50 – 60              |  |

## ISOT LIHAPALAT

Tämä toiminto on erittäin hyödyllinen suurten lihapalojen (yli 2,5 kg) kypsennyksessä. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi. Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa ennakolta.

Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon. Jos liha on liian vähärasvaista, voit lisätä hieman nestettä, pirskeä siihen rasvaa tai peittää sen esimerkiksi pekoni- tai suikaleilla. Kun käännät paistia, varmista, että asetat sen ensin nahkapuoli alaspäin.

| Resepti                           | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet                                                                     |
|-----------------------------------|-------------|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg | –           | 170            | 110 – 150            |  |

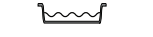
## VARUSTEET

  
Ristilä

  
Uunipelti tai kakkuvuoka ristikällä

  
Uunipannu/uuniristilä tai uunivuoka ristikällä

  
Uunipannu / uunivuoka

  
Uunipannu ja 500 ml vettä

ECO KIERTOILMA

On suositeltavaa käyttää kolmatta tasoa. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

| Resepti                                   | Esilämmitys | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min.) | Taso ja varusteet |
|-------------------------------------------|-------------|----------------|----------------------|-------------------|
| Täytetty paahdettu liha                   | –           | 200            | 80 – 120 *           | <div>3</div>      |
| Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas) | –           | 200            | 50 - 100 *           | <div>3</div>      |

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

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Taikinan kohoamisaika lyhenee tällä toiminnolla noin kolmanneksella verrattuna kohottamiseen huoneenlämmössä (20-25 °C).

1 kg:n pizzataikinaerän kohottamisaika on noin yksi tunti.

WARM KEEPING (LÄMPIMÄNÄPITO)

Lämpimänäpitotoiminnolla voidaan valmiit ateriat pitää lämpiminä. Näin estetään lauhteen muodostuminen ja vältetään tarvetta puhdistaa uunitila.

Valmisruokia ei kannata pitää lämpiminä yli kahta tuntia.  
Muista, että jotkin elintarvikkeet jatkavat kypsymistä, kun niitä pidetään lämpiminä. Estä niiden kuivuminen tarvittaessa peittämällä ne.

SULATUS

Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana. Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.



# COOKASSIST-PAISTOTAULUKKO

| Ruokaluokat            |                             |                      | Taso ja varusteet | Määrä             | Kypsennystietoja                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PATARUOKA JA UUNIPASTA | Tuore lasagne               |                      |                   | 500 – 3 000 g     |                                                                                                                                                                                                   |
|                        | Pakastelasagne              |                      |                   | 500 – 3 000 g     | Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti                                                                       |
| LIHA                   | Naudanliha                  | Paahtopaisti         |                   | 600 – 2 000 g     | Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa |
|                        |                             | Hampurilainen        |                   | 1,5 - 3 cm        | Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.                                                                                                |
|                        | Porsaanliha                 | Porsaan paahtopaisti |                   | 600 – 2 500 g     |                                                                                                                                                                                                   |
|                        |                             | Porsaan grillikylki  |                   | 500 - 2000 g      | Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3                                                                                                 |
|                        | Kana                        | Paahdettu kana       |                   | 600 – 3 000 g     | Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin                                                                                  |
|                        |                             | Filee/rinta          |                   | 1 – 5 cm          | Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3                                                                                                 |
|                        | Liharuoat                   | Lihavarras           |                   | yksi ritilä       | Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2                                                                                                 |
|                        |                             | Makkarat ja nakit    |                   | 1,5 – 4 cm        | Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeile. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3                                                                                  |
| KALA                   | Tuoreet fileet              |                      |                   | 0,5 - 3 cm        | Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan                                                                                               |
|                        | Pakastetut fileet           |                      |                   | 0,5 - 3 cm        |                                                                                                                                                                                                   |
|                        | Grillattu kala ja äyriäiset | Kampasimpukat        |                   | yksi ritilä       | Peitä leivänmuuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla                                                                                                                |
|                        |                             | Sinisimpukkagratiini |                   | yksi ritilä       |                                                                                                                                                                                                   |
|                        |                             | Katkaravut           |                   | yksi ritilä       | Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan                                                                                               |
|                        |                             | Katkaravut           |                   | yksi ritilä       |                                                                                                                                                                                                   |
| KASVIKSET              | Paahdetut kasvikset         | Perunat              |                   | 500 - 1500 g      | Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista                                                                                                                   |
|                        |                             | Täytetyt kasvikset   |                   | 100 - 500 g kukin | Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan                                                                                               |
|                        |                             | Muut vihannekset     |                   | 500 - 1500 g      |                                                                                                                                                                                                   |
|                        | Gratinoidut kasvikset       | Perunat              |                   | 1 vuoka           | Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista                                                                                                                   |
|                        |                             | Tomaatit             |                   | 1 vuoka           | Peitä leivänmuuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla                                                                                                                |
|                        |                             | Paprikat             |                   | 1 vuoka           | Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti                                                                                                           |
|                        |                             | Parsakaali           |                   | 1 vuoka           |                                                                                                                                                                                                   |
|                        |                             | Kukkakaali           |                   | 1 vuoka           | Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti                                                                       |
| Muut                   |                             |                      | 1 vuoka           |                   |                                                                                                                                                                                                   |

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu / uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä

| Ruokaluokat                                                                       |                                   | Taso ja varusteet                                                                 | Määrä                                                                               | Kypsennystietoja                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VOILEIPÄKAKUT                                                                     |                                   |  | 800 – 1 200 g                                                                       | Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
| LEIPÄ                                                                             | Sämpylät                          |  | 60 – 150 g / kpl                                                                    | Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Leipä vuoassa                     |  | 400 – 600 g / kpl                                                                   | Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Suuri Leipä                       |  | 700 – 2 000 g                                                                       | Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Patongit                          |  | 200 - 300 g jokainen                                                                | Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                         |
| PIZZA                                                                             | Ohutpohjainen pizza               |  | pyöreä – uunipelti                                                                  | Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Paksupohjainen pizza              |  | pyöreä – uunipelti                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | Pakastepizza                      |  | 1 – 4 kerrosta                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   |                                   |  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |
| KAKUT & LEIVONNAISET                                                              | Kuohkea kakku vuoassa             |                                                                                   |    | 500 – 1 200 g                                                                                                                                                                                                                                                 | Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan                                                                                                                    |
|                                                                                   | Leivonnaiset ja täytetyt piirakat | Pikkuleivät                                                                       |   | 200 – 600 g                                                                                                                                                                                                                                                   | Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoa, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille |
|                                                                                   |                                   | Voisarvet (tuoreet)                                                               |  | yksi ritilä                                                                                                                                                                                                                                                   | Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua                                                                                                                                                          |
|                                                                                   |                                   | Tuulihattutaikina                                                                 |  | yksi ritilä                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   |                                   | Torttu vuoassa                                                                    |  | 400 – 1 600 g                                                                                                                                                                                                                                                 | Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoa, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista           |
|                                                                                   |                                   | Struudeli                                                                         |  | 400 – 1 600 g                                                                                                                                                                                                                                                 | Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli               |

VARUSTEET

  
Ritilä

  
Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä

  
Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä

  
Uunipannu / uunivuoka

  
Uunipannu ja 500 ml vettä

# PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapittoa. Älä käytä höyrypesureita.

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

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

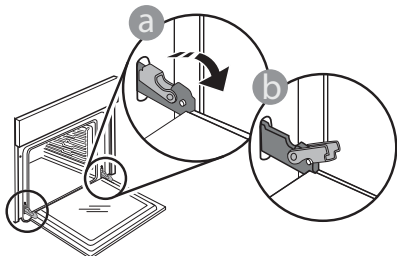
- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

## VARUSTEET

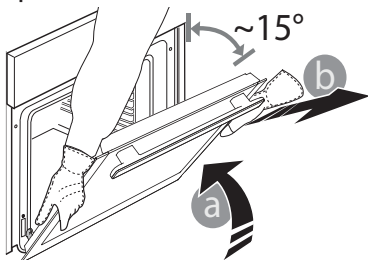
- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliukseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

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

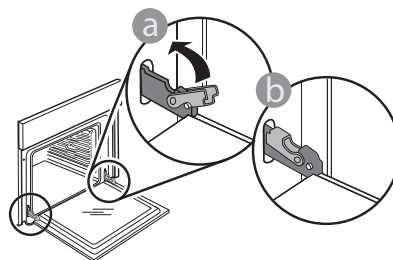


- Sulje luukku niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukku kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtaantuu paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

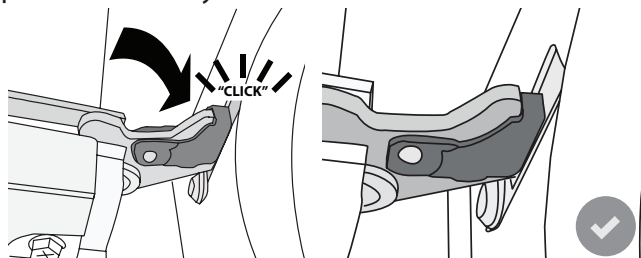


**Kiinnitä luukkutakaisin** siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
- Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

VIANETSINTÄ

| Ongelma                                                   | Mahdollinen syy                                   | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi.                                            | Virtakatko.<br>Laite on irrotettu verkkovirrasta. | Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain. | Uunissa on vika.                                  | Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.<br>Paina  , napauta  ja valitse sitten Tehdasasetusten palautus. Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.          |
| Kodin virta katkeaa.                                      | Virta-asetus on virheellinen.                     | Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Jos haluat muuttaa sitä, paina  , valitse  "Lisää käyttötiloja" ja sitten valitse "Tehonhallinta". |
| Toiminto ei ole käytettävissä demonstroititilassa.        | Esittelytila on käynnissä.                        | Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Myyvälän demo poistuaksesi".                                                                                                                                   |
| Luukku ei avaudu.                                         | Puhdistusjakso käynnissä.                         | Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

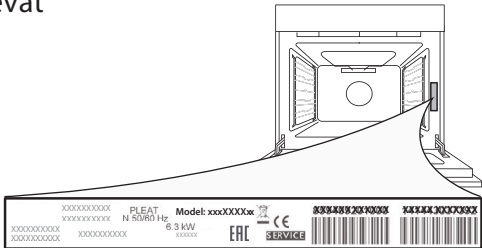
WWW.FRANKE.COM

© 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.



---

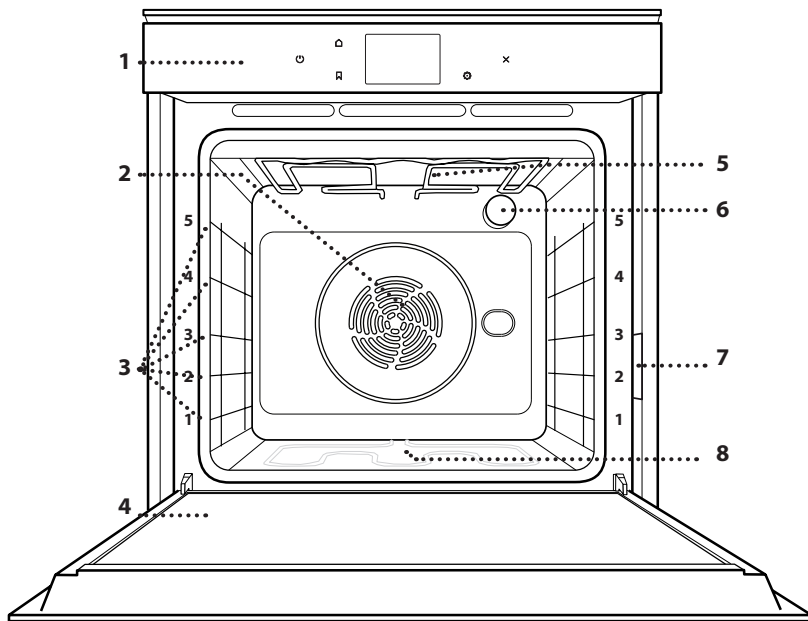
# INNHALDSFORTEGNELSE

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| OVERSIKT .....                       | 42 |
| KONTROLLPANEL.....                   | 42 |
| TILBEHØR .....                       | 43 |
| FUNKSJONER .....                     | 44 |
| HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET.....   | 45 |
| FØRSTEGANGS BRUK.....                | 45 |
| DAGLIG BRUK.....                     | 47 |
| NYTTIGE RÅD .....                    | 51 |
| COOKASSIST TILBEREDNINGSTABELL ..... | 56 |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....       | 58 |
| FEILSØKING .....                     | 59 |
| STØTTE .....                         | 59 |

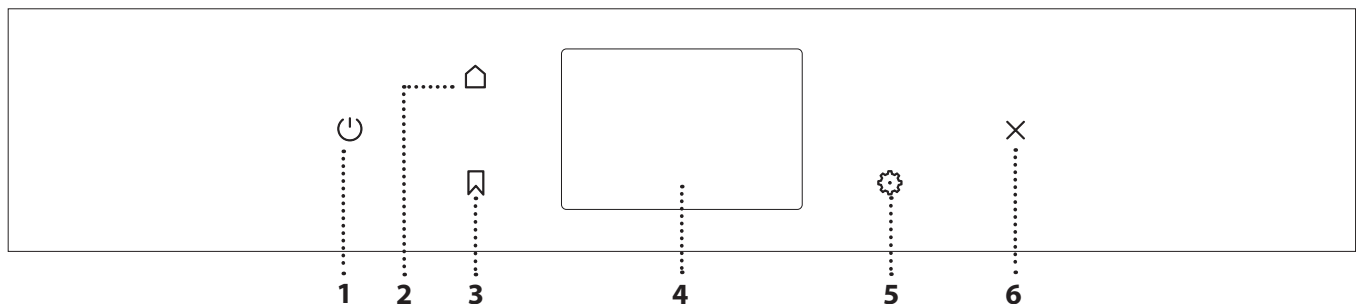
# BRUKERVEILEDNING

## OVERSIKT



1. Kontrollpanel
2. Vifte og sirkulært varmeelement (ikke synlig)
3. Glideskinner (nivået er angitt på ovns forsida)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
8. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## KONTROLLPANEL



### 1. ON / OFF

For å slå ovnen på og av.

### 2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

### 3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

### 4. DISPLAY

### 5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovns innstillinger og preferanser.

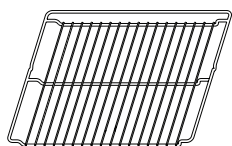
### 6. AVBRYT

For å stanse enhver av ovns funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastspærre.



# TILBEHØR

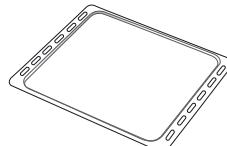
## RIST



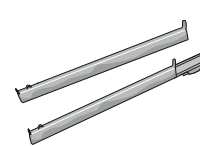
## LANGPANNE



## BAKEBRETT



## GLIDESKINNER



Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

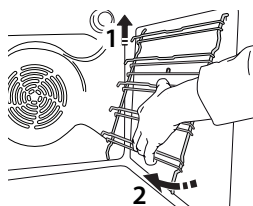
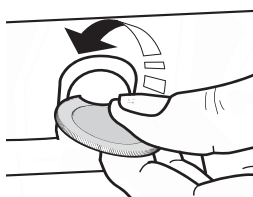
### SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinner 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.

### FJERNING OG MONTERING AV GLIDESKINNENE

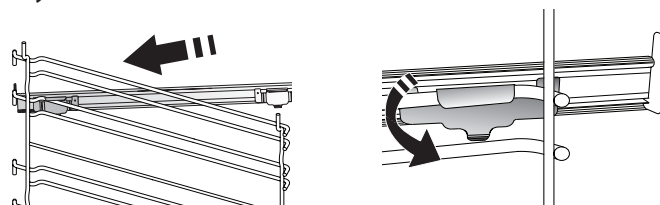
- For å fjerne glideskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



### SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

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.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# FUNKSJONER



## MANUELLE FUNKSJONER

- **RASK FORVARMING**  
For hurtig forvarming av ovnen.
- **KONVENSJONELL\***  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **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 brettet på ett 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.
- **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.
- **MULTICOOKING-FUNKSJONER**  
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, rund pizza (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **OVER/UNDERV.**  
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **TINING**  
For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **HOLD VARM**  
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

### » HEVING

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.

### » OVER/UNDERVARME

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

### » MAXI COOKING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

### » 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 ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

### • TILBEREDNING AV FROSSEN MAT

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



## COOKASSIST

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

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

# HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



**For å bla gjennom menyen eller listen:**

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



**For å velge eller bekrefte:**

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

**For å gå tilbake til forrige skjerm:**

Trykk på < .

**For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:**

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

## FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

### 1. VELG SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.

|                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Čeština, Český Jazyk<br>Tsjekkisk |  |
| Dansk<br>Dansk                    |                                                                                    |
| Deutsch<br>Tysk                   |                                                                                    |

- Trykk på ønsket språk.

|                           |                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ελληνικά<br>Moderne gresk |  |
| English<br>Engelsk        |                                                                                     |
| Español<br>Spansk         |                                                                                     |

Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

### 2. VELG INNSTILLINGSMODUS

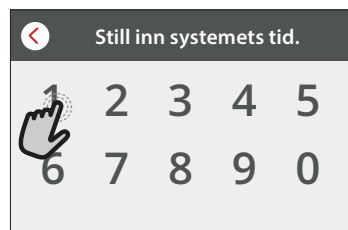
Når du har valgt språk, vil displayet be deg om å velge mellom "STORE DEMO" (butikkdemo) (nyttig for forhandlere, kun for utstillingshensyn) eller fortsette ved å trykke på "NEXT" (neste).



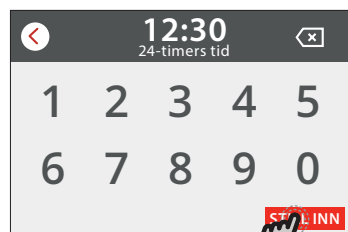
## . INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.



- Tast "STILL INN" for å bekrefte.



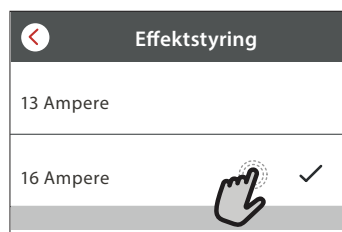
Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn dato.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn dato.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

## 4. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.



- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.



## 5. 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 tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

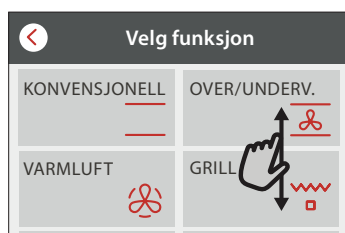
- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Displayet gir deg mulighet til å velge mellom Manuell- og CookAssist-funksjonene.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.



- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.



- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

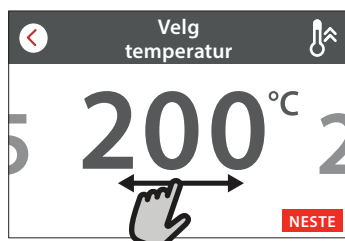


## 2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

### TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker.



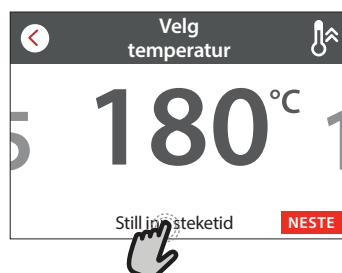
Dersom funksjonen tillater det, kan du taste  for å aktivere forvarming.



## VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å starte innstillingen av varighet, tast "Still inn steketid".



- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.



- Tast "NESTE" for å bekrefte.

## 3. ANGI COOKASSIST-FUNKSJONER

COOKASSIST-funksjonene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "COOKASSIST-FUNKSJON" (se de aktuelle tabellene) og etter oppskrift-funksjonene i menyen "COOKASSIST PRO".

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.
- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

## 4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "UTSETTELSE" for å stille inn starttiden du ønsker.



- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-UTSETTELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedningen må forvarmingsfasen være deaktivert: Ovnens vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på .

## 5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet.

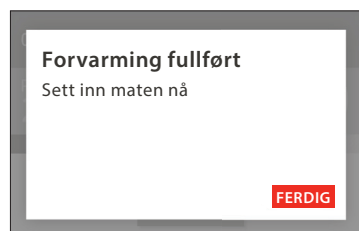
- Trykk  for å stoppe den aktive funksjonen når som helst, eller trykk på varighetsverdien og velg deretter "STOP".

## 6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen.



Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.

- Lukk døren, og tilberedningen fortsetter automatisk.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

## 7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av COOKASSIST-funksjonene krever at maten snus under tilberedningen. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, og tilberedningen fortsetter automatisk.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren, og tilberedningen fortsetter automatisk.

## 8. ENDT STEKING

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

Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra brunig når matlagingen er ferdig, forleng matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.



- Tast  for å lagre de blant favorittene.
- Velg "Ekstra brunig" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Trykk på  for å forleng matlagingen.

## 9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

### HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du lagre den som en favoritt ved å trykke på . På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene.

Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil 4 favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.



- Tast "FAVORITT" for å lagre funksjonen.



### NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: funksjonene vil være delt inn etter forskjellige måltidstider og noen forslag vil tilbys.

- Trykk på måltidsikonene for å se de relevante listene



- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

### ENDRE INNSTILLINGENE

På skjermbildet med favoritter kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye

attributtene.

- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.
- I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Trykk på  på funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også justere tiden for når de forskjellige måltidene vises:

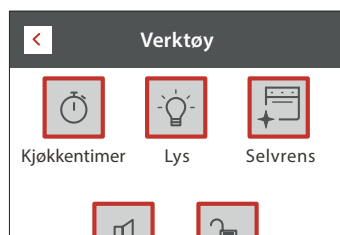
- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Det vil bare være mulig å kombinere en tidsluke med et måltid.

## 10. VERKTØY

Trykk når som helst på  for å åpne "Verktøy"-menyen.

Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.



### KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen.

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

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

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

- Tast "DISMISS" for å avbryte timeren.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

### LYS

For å slå ovnslampa på eller av.





## PYROLYTISK RENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrenszykluser med ulik varighet: Høy, middels, lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

**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).**

- Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere den valgte funksjonen. Ovnen vil begynne selvrenszyklusen mens døren låses 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 sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Når syklusen har blitt valgt, kan du utsette starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.



## DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



## TASTSPERRE

"Control Lock" (tastspærre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



## FLERE MODUSER

For å velge Sabbath-modus og få tilgang til strømhåndtering.

Sabbat-modus holder ovnen i bakemodus til den deaktiveres. Når sabbat-modus er aktivert, er det bare den konvensjonelle syklusen som fungerer. Alle andre steke- og rengjøringssykluser er deaktiverte. Ingen lyder høres og displayene indikerer ikke endringer i temperaturen. Når døren åpnes eller lukkes, vil ovnslyset slå seg på eller av, og varmeelementene slår seg ikke på eller av med det samme.

For å deaktivere og gå ut av Sabbath-modus, trykk  eller  trykk deretter og hold nede skjermbildet på display i 3 sekunder.



## INNSTILLINGER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



## INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.



# NYTTIGE RÅD

## HVORDAN LESE MATLAGINGSTABELLENE

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen.

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 de laveste anbefalte verdiene til å begynne med, og gå videre til høyere verdier hvis maten ikke er godt nok stekt.

## KONVENSJONELL

Varmeelementene øverst og nederst i ovnsrommet varmer opp innsiden av ovnen jevnt.

Bruk den 3. rillen. Bruk 1. eller 2. rille for steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll.

Forvarm ovnen før du setter inn maten.

Denne funksjonen er den beste tilberedningsmodusen for tilberedning av delikate desserter på kun én rist.

Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Når du bruker de medfølgende brettene, bør du fjerne alt annet tilbehør du ikke bruker fra ovnsrommet for å oppnå optimale resultater og spare energi.

Bruk det medfølgende tilbehøret og helst kakeformer og stekebrett av metall i mørke farger. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

For å kontrollere om en kake er ferdigstekt, stikker du en tannpirker av tre inn i midten av kaken. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig. Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.

Fisken er kokt når ryggfinneren løsner lett. Begynn med å velge den laveste angitte temperaturen, selv når du tilbereder større fisker. Generelt gjelder det at jo større fisken er, desto lavere må temperaturen være, og desto lengre er tilberedningstiden.

| Oppskrift                                            | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                      |
|------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Surdeigs-/sukkerbrødkaker                            | Ja      | 170             | 30 – 50              |  |
| Småkaker/shortbread                                  | Ja      | 150             | 20 – 40              |  |
| Småkaker/muffins                                     | Ja      | 170             | 20 – 40              |  |
| Choux buns (Vannbakkels)                             | Ja      | 180 – 200       | 30 – 40              |  |
| Marengs                                              | Ja      | 90              | 110 – 150            |  |
| Pizza/brød/focaccia                                  | Ja      | 190 – 250       | 15 – 50              |  |
| Frossen pizza                                        | Ja      | 250             | 10 – 15              |  |
| Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks) | Ja      | 190 – 200       | 20 – 30              |  |
| Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni        | Ja      | 190 – 200       | 45 – 65              |  |
| Lam/Kalv/Oksekjøtt/Svin 1 kg                         | Ja      | 190 – 200       | 80 – 110             |  |
| Kylling / kanin / and 1 kg                           | Ja      | 200 – 230       | 50 – 100             |  |
| Kalkun / gås 3 kg                                    | Ja      | 190 – 200       | 80 – 130             |  |
| Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)          | Ja      | 180 – 200       | 40 – 60              |  |

## GRILL

Det øverste varmeelementet gjør det mulig å oppnå optimale grillresultater. Sett maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. eller 4. rille og hell i omtrent 500 ml med drikkevann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Svært tykke kjøttstykker krever lenger steketid.

For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere skinne i forhold til grillen. Snu maten halvveis under steking.

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

| Oppskrift                               | Forvarm | Grillnivå         | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|---------|-------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast (Ristet brød)                     | —       | 3 (høy)           | 3 – 6                | 5                                                                                        |
| Fiskefileter / Stek                     | —       | 2 (mid)           | 20 – 30              | 4  3  |
| Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere | —       | 2 - 3 (mid - høy) | 15 – 30              | 5  4  |

## TURBOGRILL

I denne funksjonen aktiveres det øverste varmeelementet og viften samtidig.

Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1. eller 2. rille og hell i omtrent 500 ml drikkevann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

Snu maten når 2/3 av tiden er gått.

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

| Oppskrift              | Forvarm | Grillnivå | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                                |
|------------------------|---------|-----------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekt kylling 1-1,3 kg | —       | 2 (mid)   | 55 – 70              | 2  1  |
| Lammelår/lammeskank    | —       | 2 (mid)   | 60 - 90              | 3                                                                                          |
| Stekte poteter         | —       | 2 (mid)   | 35 – 55              | 3                                                                                          |
| Gratinerte grønnsaker  | —       | 3 (høy)   | 10 - 25              | 3                                                                                          |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/ bakebrett eller ovnfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

## VARMLUFT

Det runde varmeelementet og viften aktiveres samtidig. Viften på bakveggen fordeler den varme luften jevnt rundt i ovnen.

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige matvarer som setter krav til samme temperatur og samme tid samtidig (for eksempel fisk eller grønnsaker), ved å benytte forskjellige riller. Ta ut mat som krever kortere steketid, og la mat som krever lengre steketid stå i ovnen.

Bruk 4. hylle til å steke på kun én hylle, 1. og 4. hylle til å steke på to hyller, og 1., 3. og 5. hylle til å steke på tre hyller. Sett alltid kakeformene på risten. Forvarm ovnen før steking.

For å oppnå jevn bruning må du sørge for at alle deigbitene har samme tykkelse.

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

| Oppskrift                                            | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surdeigs-/sukkerbrødkaker                            | Ja      | 170             | 30 – 50              |                                                                                                                                                                                |
|                                                      | Ja      | 160             | 30 – 50              |                                                                                             |
| Fylte kaker (ostekaker, strudel, eplepai)            | Ja      | 160 – 200       | 35 – 90              |                                                                                             |
| Småkaker/shortbread                                  | Ja      | 140             | 30 – 50              |                                                                                                                                                                                |
|                                                      | Ja      | 140             | 30 – 50              |                                                                                             |
|                                                      | Ja      | 135             | 40 – 60              |          |
| Småkaker/muffins                                     | Ja      | 150             | 30 – 50              |                                                                                                                                                                                |
|                                                      | Ja      | 150             | 30 – 50              |                                                                                             |
|                                                      | Ja      | 150             | 40 – 60              |          |
| Choux buns (Vannbakkels)                             | Ja      | 180 – 190       | 35 – 45              |                                                                                           |
|                                                      | Ja      | 180 – 190       | 35 – 45 *            |    |
| Marengs                                              | Ja      | 90              | 130 – 150            |                                                                                         |
|                                                      | Ja      | 90              | 140 – 160 *          |    |
| Pizza/brød/focaccia                                  | Ja      | 190 – 230       | 20 – 50              |                                                                                         |
| Pizza (tynn, tykk, focaccia)                         | Ja      | 220 – 240       | 25 – 50 *            |    |
| Frossen pizza                                        | Ja      | 250             | 10 – 20              |                                                                                         |
|                                                      | Ja      | 220 – 240       | 15 – 30              |    |
| Middagspaier (grønnsakspai, quiche)                  | Ja      | 180 – 190       | 45 – 60              |                                                                                         |
|                                                      | Ja      | 180 – 190       | 45 – 70 *            |    |
| Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks) | Ja      | 180 – 190       | 20 – 40              |                                                                                         |
|                                                      | Ja      | 180 – 190       | 20 – 40 *            |    |
| Lasagna og kjøtt                                     | Ja      | 200             | 50 – 100 *           |                                                                                         |
| Kjøtt og poteter                                     | Ja      | 200             | 45 – 100 *           |                                                                                         |
| Fisk og grønnsaker                                   | Ja      | 180             | 30 – 50 *            |                                                                                         |

\* Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

MULTICOOKING

| Oppskrift                                                                                                       | Tallerkenrett | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Småkaker                                                                                                        | Småkaker      | Ja      | 135             | 50 - 70              |     |
| Terter                                                                                                          | Terter        | Ja      | 170             | 50 - 70              |     |
| Runde pizzaer                                                                                                   | Rund pizza    | Ja      | 210             | 40 - 60              |     |
| Fullt måltid:<br>Fruktterte (nivå 5)<br>stekte grønnsaker (nivå 4)<br>lasagna (nivå 2)<br>kjøttstykker (nivå 1) | Cook 4 meny   | Ja      | 190             | 40 - 120             |     |

OVER/UNDERV.

Bruk denne funksjonen til quiche og grønnsakspai eller desserter med fuktig fyll, for eksempel ostekake og fruktpai.  
Den er også ideell til tilberedning av mat med høyt vanninnhold. Viften fordeler varmen jevnt i hele ovnen. Dette bidrar til å holde temperaturen konstant og tilberede maten jevnere, slik at den blir sprøere på toppen, samtidig som fuktigheten holdes inne og brødet blir sprøere.

Bruk 3. eller 2. hylle. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.  
Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

| Oppskrift                                      | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                      |
|------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Fylte kaker (ostekaker, strudel, eplepai)      | Ja      | 160 - 200       | 30 - 85              |   |
| Middagspai (grønnsakspai, quiche)              | Ja      | 180 - 190       | 45 - 55              |  |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer) | Ja      | 180 - 200       | 50 - 60              |  |

MAXI COOKING

Denne funksjonen er svært nyttig ved tilberedning av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.  
Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen før steking.

For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10-15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.  
Hvis kjøttet er for magert, kan du tilsette litt væske, dryppe fett over eller dekke det med for eksempel baconstrimler.  
Når du snur steken, må du sørge for å legge den med svoren ned først.

| Oppskrift               | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør                                                                      |
|-------------------------|---------|-----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Svinestek med svor 2 kg | —       | 170             | 110 - 150            |  |

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/ bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

**ECO VARMLUFT**

Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

| Oppskrift                          | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør |
|------------------------------------|---------|-----------------|----------------------|------------------|
| Fylte steker                       | —       | 200             | 80 – 120 *           | 3                |
| Kjøttstykker (kanin, kylling, lam) | —       | 200             | 50 - 100 *           | 3                |

\* Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

**HEVING**

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Tiden for heving av deigen med denne funksjonen reduseres med ca. en tredjedel sammenlignet med heving ved romtemperatur (20-25 °C).

Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er omtrent en time.

**HOLD VARM**

Hold-varm-funksjonen gjør det mulig å holde ferdig tilberedte retter varme. Dette forhindrer kondensdannelse og gjør at du slipper å gjøre ovnsrommet rent.

Det anbefales ikke å holde ferdigretter varme i mer enn to timer.

Husk at noen matvarer fortsetter tilberedningen mens de holdes varme: Dekk de til om nødvendig, for å unngå at de tørker ut.

**TINER**

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

# COOKASSIST TILBEREDNINGSTABELL

| Matvarekategorier          |                     |                   | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                                  | Mengde           | Info for tilberedning                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|---------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYTERETT OG GRILLET PASTA | Fersk lasagna       |                   | 2<br>                                                                                            | 500 – 3000 g     | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning                                                             |
|                            | Frossen lasagna     |                   | 2<br>                                                                                            | 500 – 3000 g     |                                                                                                                                                                                         |
| KJØTT                      | Biff                | Roastbiff         | 3<br>                                                                                            | 600 – 2000 g     | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet |
|                            |                     | Hamburger         | 5<br> 4<br>     | 1,5 - 3 cm       | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 3/5 av steketiden.                                                                                                                |
|                            | Svin                | Svinestek         | 3<br>                                                                                            | 600 – 2500 g     | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden                                                                                                                 |
|                            |                     | Svinesteik        | 5<br> 4<br>     | 500 – 2000 g     |                                                                                                                                                                                         |
|                            | Kylling             | Grillet kylling   | 2<br>                                                                                            | 600 – 3000 g     | Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover                                                               |
|                            |                     | Fillet/bryst      | 5<br> 4<br>     | 1 – 5 cm         | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden                                                                                                                 |
|                            | Kjøttretter         | Kebab             | 5<br> 4<br>     | én rist          | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 1/2 av steketiden                                                                                                                 |
|                            |                     | Pølser og Wurstel | 5<br> 4<br>   | 1,5 – 4 cm       | Fordel jevnt utover på risten. Prikk pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Snu ved 2/3 av steketiden                                                                       |
| FISK                       | Ferske fileter      |                   | 3<br> 2<br> | 0,5 - 3 cm       | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov                                                                                                 |
|                            | Frosne fileter      |                   | 3<br> 2<br> | 0,5 - 3 cm       |                                                                                                                                                                                         |
|                            | Grillet sjømat      | Kamskjell         | 4<br>                                                                                          | et brett         | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov                                                                                                 |
|                            |                     | Grateng kamskjell | 4<br>                                                                                          | et brett         |                                                                                                                                                                                         |
|                            |                     | Reker             | 4<br> 3<br> | et brett         |                                                                                                                                                                                         |
|                            |                     | Kongereker        | 4<br> 3<br> | et brett         |                                                                                                                                                                                         |
| GRØNNSAKER                 | Grillede grønnsaker | Poteter           | 3<br>                                                                                          | 500 – 1500 g     | Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen                                                                                            |
|                            |                     | Fylte grønnsaker  | 3<br>                                                                                          | 100 - 500 g hver | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov                                                                                                 |
|                            |                     | Andre grønnsaker  | 3<br>                                                                                          | 500 – 1500 g     |                                                                                                                                                                                         |
|                            | Grønnsaksgrateng    | Poteter           | 3<br>                                                                                          | 1 brett          | Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen                                                                                            |
|                            |                     | Tomater           | 3<br>                                                                                          | 1 brett          | Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille                                                                                                                    |
|                            |                     | Paprika           | 3<br>                                                                                          | 1 brett          | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning                                                                                                    |
|                            |                     | Brokkoli          | 3<br>                                                                                          | 1 brett          | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning                                                             |
|                            |                     | Blomkål           | 3<br>                                                                                          | 1 brett          |                                                                                                                                                                                         |
|                            |                     | Andre             | 3<br>                                                                                          | 1 brett          |                                                                                                                                                                                         |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

| Matvarekategorier   |                         | Nivå og tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mengde                                                                                   | Info for tilberedning                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALTE KAKER         |                         | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | 800 – 1200 g                                                                             | Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner med deig og prikk den med en gaffel, fyll deigen ved å bruke din favorittoppskrift                                                                                                       |
| BRØD                | Rundstykker             | 3<br>                                                                                                                                                                                                 | 60 – 150 g hver                                                                          | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnsens egne funksjon for heving                                                                                       |
|                     | Sandwichbrød i boks     | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | 400 – 600 g hver                                                                         | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnsens egne funksjon for heving                                                                                       |
|                     | Stort brød              | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | 700 – 2000 g                                                                             | Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet                                                                                                                                                    |
|                     | Bagetter                | 3<br>                                                                                                                                                                                                 | 200 - 300 g hver                                                                         | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnsens egne funksjon for heving                                                                              |
| PIZZA               | Pizza, tynn             | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | rund – form                                                                              | Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke |
|                     | Pizza Tykk              | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | rund – form                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                     | Frosne pizza            | 2<br>                                                                                                                                                                                                 | 1 – 4 lag                                                                                | Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten                                                                                                                                                                          |
|                     |                         | 4 1<br><br>5 3 1<br><br>5 4 2 1<br> |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |
| KAKER OG WIENERBRØD | Sukkerbrød i form       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2<br>   | Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt                                                                                                                       |
|                     | Wienerbrød og fylte pai | Småkaker                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3<br> | Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett                                       |
|                     |                         | Croissanter (ferske)                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3<br> | et brett                                                                                                                                                                                                                         |
|                     |                         | Vannbakkels                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3<br> | et brett                                                                                                                                                                                                                         |
|                     |                         | Terte i boks                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3<br> | Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek de                                                 |
|                     |                         | Strudel                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3<br> | Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen                                            |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/ bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

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.

## INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, må du la ovnen kjøle ned og gjøre den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

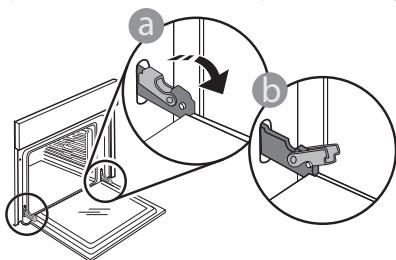
- Dersom det er flekker som er vanskelig å fjerne fra ovnsrommet, anbefaler vi å kjøre den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt resultat.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

## TILBEHØR

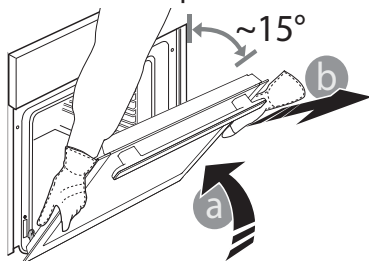
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

## FJERNING OG MONTERING AV DØREN

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

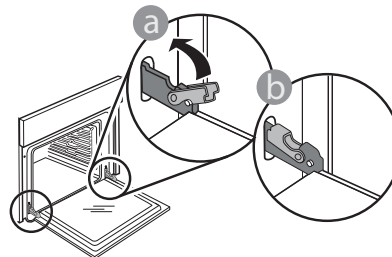


- Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

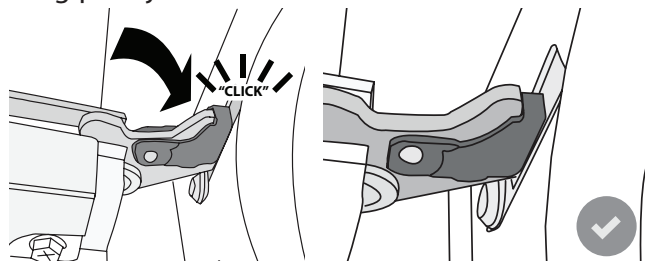


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.



## SKIFTE LAMPEN

- Koble ovnen fra effekt.
- Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
- Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. 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.

Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## FEILSØKING

| Problem                                                               | Mulig årsak                              | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen virker ikke.                                                    | Strømbrydd.<br>Koblet fra stikkontakten. | Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav. | Feil på ovnen.                           | Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".<br>Trykk på  , trykk  og velg deretter "Nullstilling til fabrikkinnstillinger". Alle lagrede innstillinger vil slettes. |
| Strømmen slår seg av.                                                 | Strøminnstillingen er feil.              | Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. For å endre, trykk  , velg  "flere moduser" og deretter velg "effektstyring".                       |
| Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus.                         | Demonstrasjonsmodus pågår.               | Trykk  , tast  "Info" og trykk deretter "Store Demo Modus" for å avslutte.                                                                                                                                           |
| Døren vil ikke kan åpnes.                                             | Rengjøringssyklus pågår.                 | Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## STØTTE

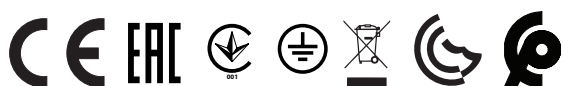
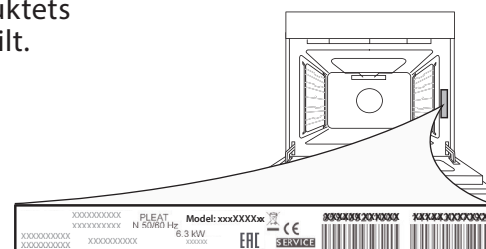
Kontakt et av de tekniske servicesentrene til Franke hvis det oppstår driftsproblemer.

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 ..... 61

KONTROLLPANEL..... 61

TILLBEHÖR..... 62

FUNKTIONER..... 63

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN ..... 64

IBRUKTAGNING..... 64

DAGLIG ANVÄNDNING ..... 66

GODA RÅD ..... 70

COOKASSIST MATLAGNINGSTABELL ..... 75

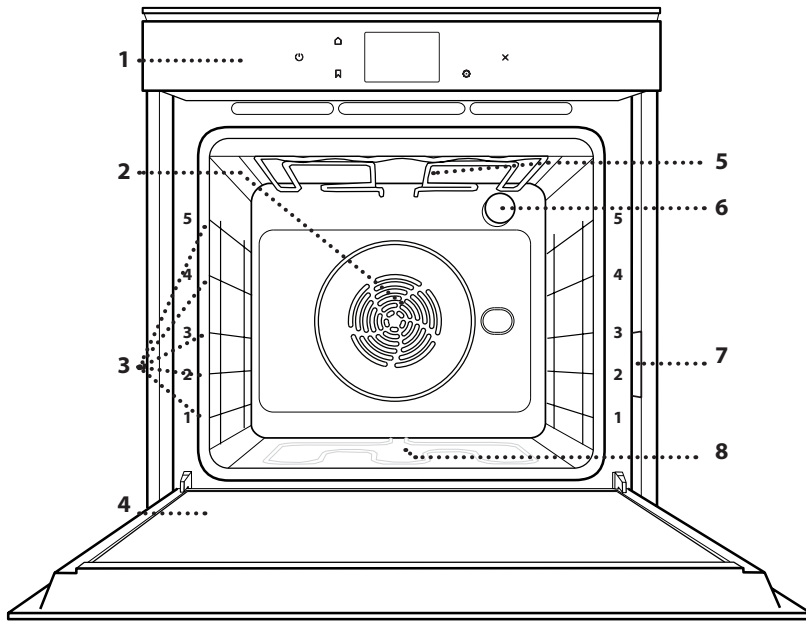
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL ..... 77

FELSÖKNING ..... 78

ASSISTANS ..... 78

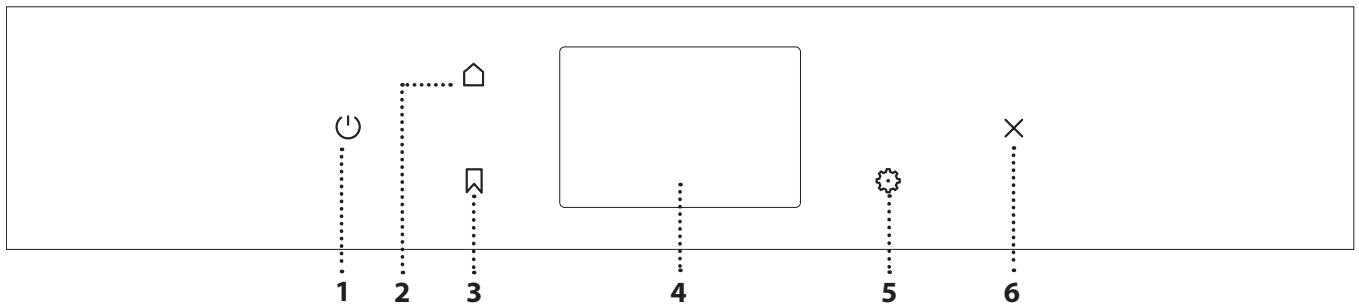
# ANVÄNDARGUIDE

## ÖVERSIKT



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt ugnselement (ej synligt)
3. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Lampa
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement (dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

### 2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

### 3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

### 4. DISPLAY

### 5. VERKTYG

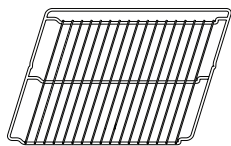
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

### 6. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

# TILLBEHÖR

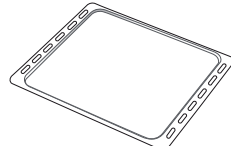
## GALLER



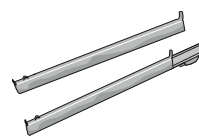
## LÅNGPANNA



## BAKPLÅT



## TELESKOPSKENOR



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

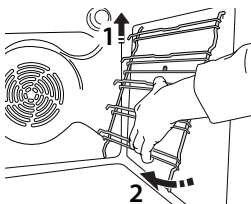
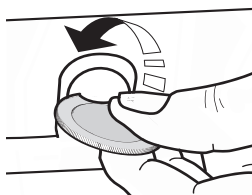
## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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.

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

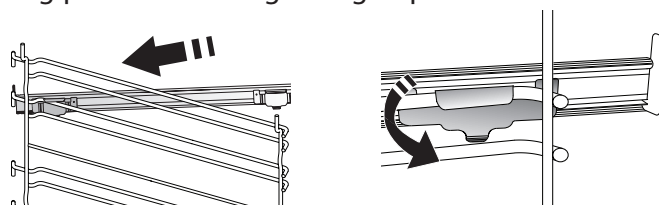


## MONTERING AV TELESKOPSKENOR

(FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

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 teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

# FUNKTIONER



## MANUELLA FUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMNING**  
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME\***  
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **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.
- **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.
- **MULTICOOKING-FUNKTIONER**  
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårter, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **ÖVER/UNDERV.& FLÄKT**  
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **UPPTINING**  
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**  
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

### » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

### » FÄRDIGMAT

För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.

### » MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

### » EKO VARMLUFT\*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Det undviks att maten torkar ut onödigt mycket tack vare en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

### • TILLAGNING AV FRYST MAT

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrys färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



## COOKASSIST

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

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

# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



**För att skrolla genom en meny eller lista:**

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



**För att välja eller bekräfta:**

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

**För att gå tillbaka till föregående skärm:**

Tryck på < .

**För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:**

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

## IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

### 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Čeština, Český Jazyk<br>Czech |  |
| Dansk<br>Danish               |  |
| Deutsch<br>German             |  |

- Tryck på språket du behöver.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Ελληνικά<br>Greek, Modern |  |
| English<br>English        |  |
| Español<br>Spanish        |  |

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

### 2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

När du har valt språk uppmanar skärmen dig om att du måste välja mellan "STORE DEMO" (användbar för återförsäljare, enbart för visningsändamål) eller fortsätta genom att trycka på "NÄSTA".



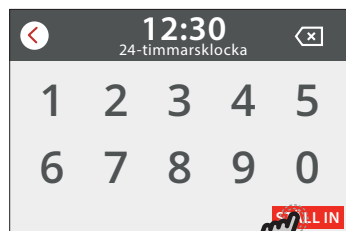
## . STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.



- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.



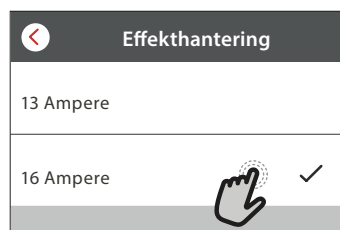
När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet.

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

## 4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.



- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.



## 5. 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 plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

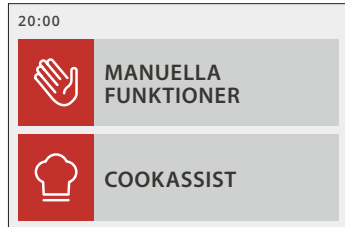
# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

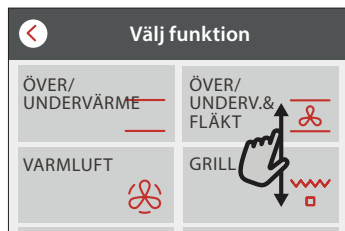
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella funktioner och CookAssist-funktioner.

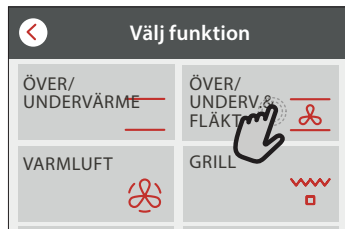
- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.



- Skrolla upp och ned för att utforska listan.



- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.



## 2. STÄLLA IN MANUELLA FUNKTIONER

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

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.



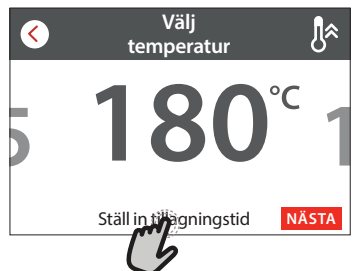
Om funktionen tillåter det kan du trycka  för att aktivera förvärmning.



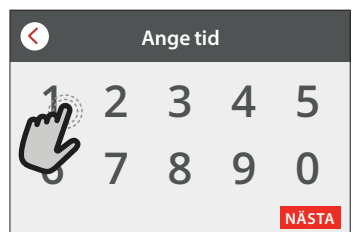
### VARAKTIGHET

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- Tryck på "Ställ in tillagningstid" för att ställa in tidslängden.



- Tryck på relevanta siffror för att ställa in tillagningstiden du behöver.



- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

## 3. STÄLLA IN COOKASSIST-FUNKTIONER

COOKASSIST-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas baserat på matkategorierna i menyn "COOKASSIST-FUNKTIONER" (se respektive tabeller) och receptfunktionerna i "COOKASSIST PRO".

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.
- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.



## 4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid.



- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på ►.

## 5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen.

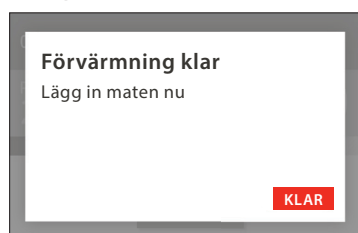
- Tryck på ✕ för att stoppa den aktiva funktionen när som helst, eller tryck på tidslängden och välj sedan "STOP".

## 6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.

- Stäng luckan. Tillagningen återupptas automatiskt.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

## 7. PAUSA TILLAGNING

Vissa av COOKASSIST-funktionerna kräver att maten vänds under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan. Tillagningen återupptas automatiskt.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan. Tillagningen återupptas automatiskt.

## 8. TILLAGNINGENS SLUT

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

Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.



- Tryck på ➕ för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på ⊕ för att förlänga tillagningen.

## 9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion har avslutats kan du trycka på  för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.



- Tryck på "SPARA SOM FAVORIT" för att spara funktionen.



### NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på  : funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor



- Skrolla genom listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

### ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "ÄNDRA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya

attributen.

- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar. I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:
- Tryck på  på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

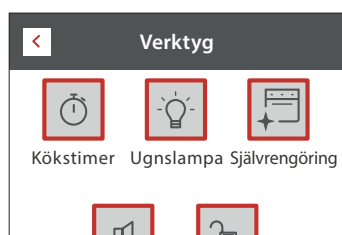
- Tryck på .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

## 10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktøy".

Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.



### KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen.

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

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimer:

- Tryck på .
- Tryck på .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVBRYT" för att radera timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

### UGUNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.



## PYROLYSRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, mellan, låg. Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

**Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.**

**Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).**

- Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Ugnen startar självrengöringscykeln, medan luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

När du har valt en cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden så som anges i det avsedda avsnittet.



## LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.



## REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.



## FLER LÄGEN

För att välja Sabbath-läge och få tillgång till Effektstyrning.

Sabbath-läget håller igång ugnen i bakningsläge tills den stängs av. När Sabbath-läget är aktiverat kommer endast det traditionella programmet att köras. Alla andra tillagnings- och rengöringsprogram är avaktiverade. Inga ljud kommer spelas upp och displayerna kommer inte visa temperaturförändringar. När luckan är öppen eller stängd kommer luckans lampa inte att komma på eller stängas av och värmeelementen kommer komma på eller stängas av genast.

För att avaktivera och avsluta Sabbath-läget ska du trycka på  eller  och sedan trycka på displayskärmen i 3 sekunder.



## PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.



## INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. 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. Börja med de lägsta rekommenderade värdena och gå sedan vidare till högre värden om maten inte är tillräckligt tillagad.

ÖVER/UNDERVÄRME

Värmeelementen längst upp och längst ner i ugnsutrymmet värmer upp ugnens insida jämnt. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefylld, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten. Denna funktion är det bästa tillagningssättet för tillagning av delikata efterrätter på endast en fals. Använd tårthorn i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. När du använder de medföljande plåtarna ska du ta bort alla andra tillbehör som du inte använder från ugnsutrymmet för att uppnå optimala resultat och spara energi.

Använd medföljande tillbehör och helst mörka kakformar av metall och ugnshorn. Det går även att använda formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

För att kontrollera om en kaka är tillagad, stick in en trätandpetare i mitten av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig. Om du använder teflonformor skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna. Om bakverket "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten och blanda smeten försiktigare. Fisken är färdigkokt när ryggen lätt lossnar. Börja med att välja den lägsta angivna temperaturen, även när du tillagar större fisk. Generellt gäller att ju större fisken är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid ska användas.

| Recept                                                | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                    |
|-------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Jästa kakor/sockerkakor)                              | Ja          | 170             | 30 - 50               |  |
| Småkakor / Mördegskakor                               | Ja          | 150             | 20 - 40               |  |
| Småkakor / Muffins                                    | Ja          | 170             | 20 - 40               |  |
| Petit-chouer                                          | Ja          | 180 - 200       | 30 - 40               |  |
| Maränger                                              | Ja          | 90              | 110 - 150             |  |
| Pizza / Bröd / Focaccia                               | Ja          | 190 - 250       | 15 - 50               |  |
| Fryst pizza                                           | Ja          | 250             | 10 - 15               |  |
| Vol-au-vent/salta kex                                 | Ja          | 190 - 200       | 20 - 30               |  |
| Lasagne / Brylépudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni | Ja          | 190 - 200       | 45 - 65               |  |
| Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg                        | Ja          | 190 - 200       | 80 - 110              |  |
| Kyckling / Kanin / Anka 1 kg                          | Ja          | 200 - 230       | 50 - 100              |  |
| Kalkon / Gås 3 kg                                     | Ja          | 190 - 200       | 80 - 130              |  |
| Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)           | Ja          | 180 - 200       | 40 - 60               |  |

## GRILL

Det övre värmeelementet ger optimala resultat vid grillning. Vi rekommenderar att placera maträtterna på den 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med cirka en 500 ml kranvatten. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

För att grilla kött, välj bitar som är lika tjocka överallt för ett jämnt tillagningsresultat. Mycket tjocka köttbitar kräver längre tillagningstid.

För att undvika att köttet bränns på ytan, placera gallret på en lägre ugnsfals så att köttet är på större avstånd från grillen. Vänd maten efter halva tillagningstiden.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halv liter kranvatten direkt under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

| Recept                                         | Förvärmning | Grillnivå           | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast (Rostat bröd)                            | -           | 3 (Hög)             | 3 - 6                 | 5<br>                                                                                          |
| Fiskfiléer / Stekar                            | -           | 2 (medel)           | 20 - 30               | 4<br> 3<br> |
| Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare | -           | 2 - 3 (Medel - Hög) | 15 - 30               | 5<br> 4<br> |

## TURBOGRILL

Med denna funktion aktiveras det övre värmeelementet och fläkten samtidigt.

Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med 500 ml kranvatten. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden.

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

| Recept                       | Förvärmning | Grillnivå | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|-------------|-----------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg | -           | 2 (medel) | 55 - 70               | 2<br> 1<br> |
| Lammlägg / Lägg              | -           | 2 (medel) | 60 - 90               | 3<br>                                                                                            |
| Ugnsstekt potatis            | -           | 2 (medel) | 35 - 55               | 3<br>                                                                                            |
| Grönsaksgratäng              | -           | 3 (Hög)   | 10 - 25               | 3<br>                                                                                            |

TILLBEHÖR

  
Galler

  
Ugnsfast form eller  
kakform  
på galler

  
Långpanna/bakplåt  
eller ugnsfast form på  
galler

  
Långpanna/bakplåt

  
Långpanna med  
500 ml vatten

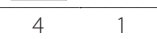
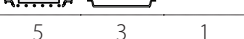
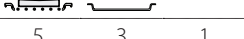
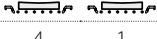
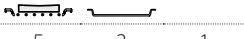
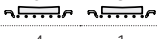
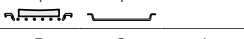
## VARMLUFT

Det runda värmeelementet och fläkten aktiveras samtidigt. Fläkten på bakväggen fördelar den varma luften jämnt runt ugnen.

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (till exempel fisk eller grönsaker) genom att ställa dem på olika ugnsfalsar. Ta ut mat som kräver kortare tillagningstid och låt mat som kräver längre tillagningstid vara kvar i ugnen.

Använd den 4:e ugnsfalsen för tillagning på endast en ugnsfals, 1:a och 4:e ugnsfalsen för tillagning på två ugnsfalsar och 1:a, 3:e och 5:e ugnsfalsen för tillagning på tre ugnsfalsar. Ställ alltid kakformar på gallret. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen. Se till att degen är lika tjock överallt för att få en jämn gräddning.

När du gräddar pizza, smörj plåtarna en aning för att få en knaprig pizzabotten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

| Recept                                        | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                    |
|-----------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Jästa kakor/sockerkakor)                      | Ja          | 170             | 30 - 50               |    |
|                                               | Ja          | 160             | 30 - 50               |    |
| Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj) | Ja          | 160 - 200       | 35 - 90               |    |
|                                               | Ja          | 140             | 30 - 50               |    |
| Småkakor / Mördegskakor                       | Ja          | 140             | 30 - 50               |    |
|                                               | Ja          | 135             | 40 - 60               |    |
|                                               | Ja          | 150             | 30 - 50               |    |
| Småkakor / Muffins                            | Ja          | 150             | 30 - 50               |    |
|                                               | Ja          | 150             | 40 - 60               |    |
|                                               | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45               |   |
| Petit-choucroute                              | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45 *             |  |
|                                               | Ja          | 90              | 130 - 150             |  |
| Maränger                                      | Ja          | 90              | 140 - 160 *           |  |
|                                               | Ja          | 190 - 230       | 20 - 50               |  |
| Pizza / Bröd / Focaccia                       | Ja          | 220 - 240       | 25 - 50 *             |  |
| Frost pizza                                   | Ja          | 250             | 10 - 20               |  |
|                                               | Ja          | 220 - 240       | 15 - 30               |  |
| Matpajer (grönsakspajer, quiche)              | Ja          | 180 - 190       | 45 - 60               |  |
|                                               | Ja          | 180 - 190       | 45 - 70 *             |  |
| Vol-au-vent/salta kex                         | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40               |  |
|                                               | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40 *             |  |
| Lasagne och kött                              | Ja          | 200             | 50 - 100 *            |  |
| Kött och potatis                              | Ja          | 200             | 45 - 100 *            |  |
| Fisk och grönsaker                            | Ja          | 180             | 30 - 50 *             |  |

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



## MULTICOOKING

| Recept                                                                                                        | Rätt           | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-----------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakor                                                                                                         | Kakor          | Ja          | 135             | 50 - 70               |     |
| Turtalar                                                                                                      | Turtalar       | Ja          | 170             | 50 - 70               |     |
| Runda pizzor                                                                                                  | Rund Pizza     | Ja          | 210             | 40 - 60               |     |
| Komplett måltid:<br>Fruktpaj (nivå 5)<br>rostade grönsaker (nivå 4)<br>lasagne (nivå 2)<br>köttbitar (nivå 1) | Cook 4<br>menu | Ja          | 190             | 40 - 120              |     |

## ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT

Använd denna funktion för quiche och grönsakspajer eller efterrätter med fuktig fyllning, t.ex. cheesecake och fruktpaj.

Den är också perfekt för tillagning av mat med hög vattenhalt. Fläkten fördelar värmen jämnt över hela ugnen. Detta bidrar till att hålla en konstant temperatur och tillaga maten jämnare, så att den blir knaprig på ytan samtidigt som fukten stannar kvar och ger ett knaprigt bröd.

Använd 3:e eller 2:a ugnsfalsen. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten. Om bakverkets botten är kladdig, byt till lägre ugnsfals och lägg kaksmulor på formens botten innan du tillsätter smeten.

| Recept                                        | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                    |
|-----------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj) | Ja          | 160 - 200       | 30 - 85               |   |
| Pajer (grönsakspajer, quiche)                 | Ja          | 180 - 190       | 45 - 55               |  |
| Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine) | Ja          | 180 - 200       | 50 - 60               |  |

## MAXI COOKING

Denna funktion är mycket användbar vid tillagning av stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte förvärmas före tillagning.

När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

Om köttet är magert kan du tillsätta lite vätska och smörja köttet med fett eller täcka det med t.ex. baconremsor.

Om steken behöver vändas ska du se till att först lägga den med svålen nedåt.

| Recept                                  | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör                                                                    |
|-----------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg | -           | 170             | 110 - 150             |  |

TILLBEHÖR

  
Galler

  
Ugnsfast form eller  
kakform  
på galler

  
Långpanna/bakplåt  
eller ugnsfast form på  
galler

  
Långpanna/bakplåt

  
Långpanna med  
500 ml vatten

EKO VARMLUFT

Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

| Recept                            | Förvärmning | Temperatur (°C) | Tillagningstid (Min.) | Nivå och tillbehör |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Fyllda ugnstekta stekar           | -           | 200             | 80 - 120 *            | 3                  |
| Köttbitar (kanin, kyckling, lamm) | -           | 200             | 50 - 100 *            | 3                  |

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

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Med denna funktion förkortas jäsnings tiden för deg med ca en tredjedel jämfört med jäsning i rumstemperatur (20-25 °C).

Jäsnings tiden för en sats pizzadeg på 1 kg är ca en timme.

VARMHÅLLNING

Med varmhållningsfunktionen kan du hålla färdiglagade rätter varma. Detta förhindrar att det bildas kondens och gör så att ugnsutrymmet inte behöver rengöras.

Det avrådes från att hålla färdiglagad mat varm i mer än två timmar.

Tänk på att vissa livsmedel fortsätter att tillagas medan de hålls varma: Täck över dem om det behövs för att förhindra att de torkar ut.

UPPTINING

Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.





# COOKASSIST MATLAGNINGSTABELL

| Livsmedelskategorier     |                           |                         | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                                | Mängd               | Tillagningsinformation                                                                                                                                                   |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYTA och UGNBAKAD PASTA | Färsk lasagne             |                         | 2<br>                                                                                            | 500 - 3000 g        | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering                                                                     |
|                          | Fryst lasagne             |                         | 2<br>                                                                                            | 500 - 3000 g        |                                                                                                                                                                          |
| KÖTT                     | Nöt                       | Rostbiff                | 3<br>                                                                                            | 600 - 2000 g        | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning |
|                          |                           | Hamburgare              | 5<br> 4<br>     | 1,5 - 3 cm          | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.                                                                                   |
|                          | Fläsk                     | Fläskstek               | 3<br>                                                                                            | 600 - 2500 g        |                                                                                                                                                                          |
|                          |                           | Revbensspjäll           | 5<br> 4<br>     | 500 - 2000 g        | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden                                                                                    |
|                          | Kyckling                  | Grillad kyckling        | 2<br>                                                                                            | 600 - 3000 g        | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp                                                         |
|                          |                           | Filé / Bröst            | 5<br> 4<br>     | 1 - 5 cm            | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden                                                                                    |
|                          | Köttträtter               | Grillspett              | 5<br> 4<br>     | ett galler          | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden                                                                                    |
|                          |                           | Korvar och Frankfurtere | 5<br> 4<br>   | 1,5 - 4 cm          | Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden                                              |
| FISK                     | Färska filéer             |                         | 3<br> 2<br> | 0,5 - 3 cm          | Pensla med olja och massera med salt och peppar.                                                                                                                         |
|                          | Frusna filéer             |                         | 3<br> 2<br> | 0,5 - 3 cm          | Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak                                                                                                                         |
|                          | Grillad fisk och skaldjur | Kammusslor              | 4<br>                                                                                          | en plåt             | Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja                                                                                                      |
|                          |                           | Gratäng musslor         | 4<br>                                                                                          | en plåt             |                                                                                                                                                                          |
|                          |                           | Räkor                   | 4<br> 3<br> | en plåt             | Pensla med olja och massera med salt och peppar.                                                                                                                         |
|                          |                           | Räkor                   | 4<br> 3<br> | en plåt             | Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak                                                                                                                         |
| GRÖNSAKER                | Grillade Grönsaker        | Potatis                 | 3<br>                                                                                          | 500 - 1500 g        | Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen                                                                                     |
|                          |                           | Fyllda grönsaker        | 3<br>                                                                                          | 100 - 500 g vardera | Pensla med olja och massera med salt och peppar.                                                                                                                         |
|                          |                           | Andra grönsaker         | 3<br>                                                                                          | 500 - 1500 g        | Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak                                                                                                                         |
|                          | Graten sebze              | Potatis                 | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            | Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen                                                                                     |
|                          |                           | Tomater                 | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            | Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja                                                                                                      |
|                          |                           | Paprika                 | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning                                                                                          |
|                          |                           | Brokoli                 | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            |                                                                                                                                                                          |
|                          |                           | Blomkål                 | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering                                                                     |
|                          |                           | Övriga                  | 3<br>                                                                                          | 1 bricka            |                                                                                                                                                                          |

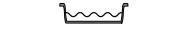
TILLBEHÖR

  
 Galler

  
 Ugnsfast form eller kakform på galler

  
 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

  
 Långpanna/bakplåt

  
 Långpanna med 500 ml vatten

| Livsmedelskategorier                                                                                                                                                                                                                                           |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                         | Mängd               | Tillagningsinformation                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALTA PAJER                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | 800 - 1200 g        | Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept                                                                                                                            |
| BRÖD                                                                                                                                                                                                                                                           | Bullar                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3<br>                                                                                     | 60 - 150 g vardera  | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Smörgåslimpa i form      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | 400 - 600 g vardera | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Storbröd                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | 700 - 2000 g        | Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Baguetter                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3<br>                                                                                     | 200 - 300 g vardera | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till baguetterullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning                                                                                                  |
| PIZZA                                                                                                                                                                                                                                                          | Pizza tunn               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | rund - plåt         | Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Pizza tjock              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | rund - plåt         |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Frost pizza              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | 1 - 4 lager         | Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 1<br>  |                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5 3 1<br>   |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | 5 4 2 1<br>    |                                                                                                                                                                            |                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
| KAKOR & BAKVERK                                                                                                                                                                                                                                                | Sockerkaka i form        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>                                                                                     | 500 - 1200 g        | Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Bakverk och fyllda pajer | Kakor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3<br>                                                                                     | 200 - 600 g         | Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lagg ut kakorna på en bakplåt                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | Croissanter (färska)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3<br>                                                                                   | en plåt             | Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | Smördeg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3<br>                                                                                   | en plåt             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | Tårta i form                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3<br>                                                                                   | 400 - 1600 g        | Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | Strudel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3<br>                                                                                   | 400 - 1600 g        | Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna                                                    |

TILLBEHÖR

  
 Galler

  
 Ugnsfast form eller  
kakform  
på galler

  
 Långpanna/bakplåt  
eller ugnsfast form på  
galler

  
 Långpanna/bakplåt

  
 Långpanna med  
500 ml vatten

# 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.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

## UTSIDAN

- 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 ska du låta ugnen svalna och sedan rengöra den, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakats av matrester. För att torka eventuell kondens som bildats efter att ha tillagat mat med hög vattenhalt ska du låta ugnen svalna helt och sedan torka av den med en trasa eller svamp.

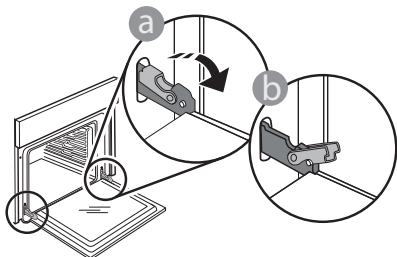
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

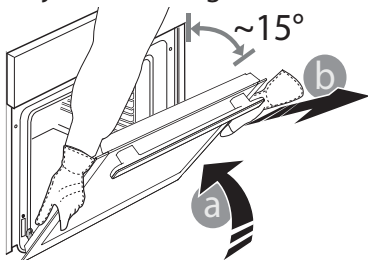
- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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

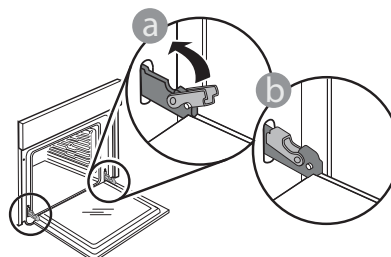


- Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

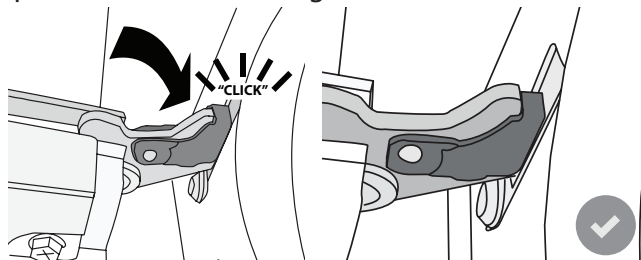


**Montera tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa 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.

BYTE AV LAMPA

- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/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.

Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

| Problem                                                             | Möjlig orsak                                 | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                                | Strömavbrott.<br>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.                                                                                                                                                                                                                    |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav. | Ugnsfel.                                     | Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".<br>Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Återställ fabriksinställningar". Alla sparade inställningar raderas.                         |
| Hemströmmen stängs av.                                              | Effektnivå fel.                              | Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra det, tryck på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effekthantering". |
| Funktionen är inte tillgänglig i demo-läge.                         | Demoläge körs.                               | Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Demoläge Butik" för att lämna.                                                                                                                          |
| Ugnsluckan öppnas inte.                                             | Rengöringscykel pågår.                       | Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

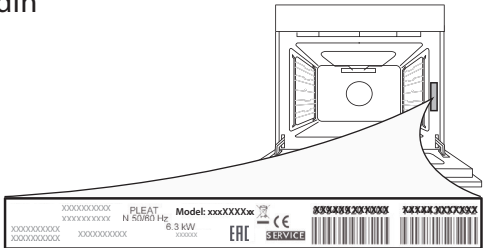
WWW.FRANKE.COM

© 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](http://www.franke.com)



DA FI NO SV

400020002302

