

Built in Pyrolytic Oven

EBIOP75B23N



EN

NO

SE

FI

DK



Instruction Manual

epoq

Contents

Safety Warnings	12
Unpacking	27
Installation	28
Installing the Built-in Oven	29
- Installation under a worktop	29
- Installation in a tall cupboard	30
Product Overview	31
Front View.....	31
Control Panel Controls.....	31
Control Panel Symbols.....	32
Setting up the oven for the first time	33
First Time Use of the Oven/Grill	34
Thermostat Control	34
Using the Oven/Grill	35
- Selecting the correct shelf height.....	35
- Replacing the Anti-tilting Oven Shelf.....	35
- Installing the Telescopic Runners.....	36
- Select the cooking function.....	37
- Select the cooking temperature.....	37
- Preheating your oven.....	37
- Start cooking.....	37
- Pausing cooking.....	38
- Stopping cooking.....	38
- Switching the oven light on/off.....	38
Functions Control Table	39
Cooking Table	40
Test food according to EN 60350-1	43
Energy Efficiency according to EN 60350-1	43
Setting a cooking timer	44
Setting a end cooking timer	46
Using the minute minder	48
Using the meat probe	50
Setting the child lock	51
- Activating the child lock when cooking.....	51
- Activating the child lock when in standby.....	51
- Switching the child lock off.....	51
Attaching the door lock	52
- Opening and closing the door once the door lock is attached	52
Baking Tips	53
Energy Saving	53

Pyrolytic Cleaning	54
- Preparing for Pyrolytic cleaning	54
- Selecting Pyrolytic cleaning	54
Cleaning Tips	55
Cleaning the Outside of the Oven	55
Cleaning the Oven Door Glass	55
Replacing the side lamp.....	56
Replacing the Oven Lamps	56
Replacing the top lamp.....	56
Door Removal	57
Taking out the Glass from the Oven Door for Cleaning	58
Troubleshooting	59
Error codes	60
Energy Saving Tips and Energy Label	63
- Main Oven.....	63
Product Fiche and Specifications	64

EN

NO

SE

FI

DK

- Sikkerhetsadvarsler 15**
- Pakke opp..... 65**
- Installasjon..... 66**
- Installere den innebygde ovnen 67**
 - **Montering under benkeplate 67**
 - **Montering i et høyt skap..... 68**
- Produktoversikt..... 69**
 - Sett forfra..... 69
 - Kontrollpanelkontroller..... 69
 - Kontrollpanelsymboler..... 70
- Sette opp ovnen for første gang 71**
- Første gang man bruker stekeovnen 72**
- Termostatregulering 72**
- Bruke ovnen/grillen 73**
 - Velge riktig hyllehøyde..... 73
 - Bytte ut den vippebestandige ovnshyllen 73
 - Installere teleskopskinnene 74
 - Velg tilberedningsfunksjon 75
 - Velg steketemperatur 75
 - Forvarming av ovnen 75
 - Begynn tilberedningen 75
 - Ta pause i tilberedningen 76
 - Slutt å tilberede 76
 - Slå ovnslampen på/av 76
- Kontrolltabell for funksjoner..... 77**
- Tabell for tilberedning 78**
- Testmat i henhold til EN 60350-1 81**
- Energieffektivitet i henhold til EN 60350-1 81**
- Stille inn en tilberedningstidtager 82**
- Stille inn en slutt-tidtager 84**
- Bruke kjøkkentimeren 86**
- Bruke steketermometer 88**
- Aktivere barnesikringen 89**
 - Aktivere barnesikringen under matlaging 89
 - Aktivere barnesikringen under ventemodus 89
 - Slå av barnesikringen..... 89
- Feste dørlåsen..... 90**
 - **Åpne og lukke døren når dørlåsen er festet..... 90**
- Tips til baking 91**
- Strømsparing 91**
- Pyrolytisk rengjøring 92**
 - **Gjøre klart for pyrolytisk rengjøring 92**
 - **Velge pyrolytisk rengjøring..... 92**
- Rengjøringstips 93**

Rengjøre inne i stekeovnen	93
Rengjøre glasset i ovnsdøren	93
Bytte ovnslampene	94
Bytte topplampen	94
Bytte sidelampe	94
Fjerne døren.....	95
Ta ut glasset fra ovnsdøren for rengjøring	96
Feilsøking	97
Feilkoder	98
Tips for å spare strøm og energimerking	101
- Hovedovn.....	101
Produktkort og spesifikasjoner.....	102

EN

NO

SE

FI

DK

- Säkerhetsföreskrifter 18**
- Packa upp 103**
- Installation 104**
- Installera inbyggnadsugnen 105**
 - Installation under en bänkskiva 105
 - Installation i ett högskåp 106
- Produktöversikt 107**
 - Framifrån 107
 - Kontrollpanelens reglage 107
 - Kontrollpanelens ikoner 108
- Ställ in ugnen för första gången 109**
- Första användningen av ugnen/grillen 110**
- Termostatreglage 110**
- Använda ugnen/grillen 111**
 - Välja rätt höjd för gallret/plåten 111
 - Ändra ugnens tippskyddsgaller 111
 - Montera teleskopskenorna 112
 - Välj tillagningsfunktionen 113
 - Välj tillagningstemperaturen 113
 - Förvärma ugnen 113
 - Börja tillagningen 113
 - Pausa tillagningen 114
 - Stoppa tillagningen 114
 - Tända/släcka ugnslampan 114
- Funktionskontrolltabell 115**
- Tillagningstabell 116**
- Tester enligt EN 60350-1 119**
- Energieffektivitet enligt EN 60350-1 119**
- Ställa in en matlagningstimer 120**
- Ställa in ett slut på tillagningen 122**
- Använda korttidspåminnelsen 124**
- Använda stektermometern 126**
- Ställa in barnlåset 127**
 - Aktivera barnlåset under tillagning 127
 - Aktivera barnlåset under standby 127
 - Stänga av barnlåset 127
- Fästa lucklåset 128**
 - Öppna och stäng luckan när luckan har satts fast 128
- Baktips 129**
- Spara energi 129**
- Rengöring med pyrolys 130**
 - Förbereda rengöring med pyrolys 130
 - Välja rengöring med pyrolys 130
- Rengöringstips 131**

Rengöra ugnens utsida	131
Rengöra glaset i ugnsluckan	131
Byta ugnslamporna	132
Byta den övre lampan.....	132
Byta sidolampan	132
Ta av luckan.....	133
Ta ut glaset ut ugnsluckan för rengöring	134
Felsökning.....	135
Felkoder	136
Energispartips och energimärkning	139
- Huvudugn.....	139
Produktblad och specifikationer.....	140

EN

NO

SE

FI

DK

Turvavaroitukset 21

Pakkauksen purkaminen 141

Asennus 142

Sisäänrakennetun uunin asentaminen..... 143

- **Asennus työtason alle..... 143**
- **Asennus korkeaan kaappiin 144**

Tuotteen yleiskatsaus 145

- Näkymä edestä.....145
- Ohjauspaneelin hallintalaitteet.....145
- Ohjauspaneelin symbolit.....146

Uunin käyttöönotto ensimmäistä kertaa 147

Uunin/grillin ensikäyttö..... 148

Termostaatin ohjaus..... 148

Uunin/grillin käyttö..... 149

- Oikean hyllykorkeuden valitseminen.....149
- Kallistumisen estävän uunihyllyn vaihtaminen149
- Teleskooppikiskojen asentaminen.....150
- Valitse kypsennystoiminto151
- Valitse kypsennyslämpötila151
- Uunin esilämmitys151
- Aloita ruoanlaitto151
- Ruoanlaiton keskeyttäminen152
- Ruoanlaiton lopettaminen152
- Uunin valon kytkeminen päälle/pois152

Toimintojen ohjaustaulukko 153

Ruoanlaittotaulukko 154

Testaa elintarvikkeet standardin EN 60350 -1 mukaisesti 157

Energiatehokkuus standardin EN 60350 -1 mukaisesti 157

Kypsennyksen ajastimen asetus 158

Loppukypsennysajastimen asettaminen 160

Minuuttiohjaimen käyttäminen..... 162

Liha -anturin käyttö..... 164

Lapsilukon asettaminen 165

- Lapsilukon aktivointi ruoanlaiton aikana.....165
- Lapsilukon aktivointi valmiustilassa165
- Lapsilukon kytkeminen pois päältä165

Oven lukon kiinnittäminen..... 166

- **Oven avaaminen ja sulkeminen, kun ovilukko on kiinnitetty..... 166**

Vinkkejä leivontaan 167

Energiansäästö 167

Pyrolyyttinen puhdistus 168

- **Pyrolyyttisen puhdistuksen valmistelu..... 168**
- **Pyrolyyttisen puhdistuksen valitseminen 168**

Vinkkejä puhdistukseen 169

Uunin ulkopinnan puhdistaminen	169
Uunin luukun lasin puhdistaminen	169
Uunin lamppujen vaihtaminen	170
Ylävalaisimen vaihtaminen	170
Sivuväläisimen vaihto	170
Luukun irrotus	171
Lasin poistaminen uunin luukusta puhdistusta varten	172
Vianmääritys	173
Virhekoodit	174
Energiansäästövinikit ja energiamerkki	177
- Pääuuni.....	177
Tuoteseloste ja tekniset tiedot	178

EN

NO

SE

FI

DK

Sikkerhedsforanstaltninger	24
Udpakning	179
Installation	180
Montering af den indbyggede ovn	181
- Montering under en bordplade	181
- Montering i et højt skab	182
Produktoversigt.....	183
Set forfra	183
Betjeningsknapperne på betjeningspanelet	183
Ikonerne på betjeningspanelet.....	184
Opsætning af ovnen for første gang.....	185
Når du bruger ovnen/grillen for første gang	186
Termostatknop.....	186
Sådan bruges ovnen/grillen	187
- Sådan vælges den rigtige hyldehøjde	187
- Udskiftning af anti-vip ovnbakken.....	187
- Sådan monteres teleskopudtrækkene	188
- Vælg tilberedningsfunktionen	189
- Sådan vælges tilberedningstemperaturen	189
- Sådan forvarmes oven	189
- Sådan starter du tilberedningen	189
- Sådan sættes tilberedelsen på pause	190
- Sådan stoppes tilberedningen	190
- Sådan tændes/slukkes ovnlyset	190
Oversigt over funktionskontrol knapperne	191
Tilberedningsoversigt.....	192
Test fødevarer i henhold til EN 60350-1.....	195
Energieffektivitet i henhold til EN 60350-1	195
Indstilling af køkkenuret	196
Sådan indstiller du et sluttidspunkt til tilberedningen.....	198
Sådan bruges minuturet	200
Sådan bruges stegetermometeret	202
Sådan indstilles børnesikringen	203
- Sådan slås børnesikringen til under tilberedningen	203
- Sådan slås børnesikringen til, når ovnen er på standby.....	203
- Sådan slås børnesikringen fra.....	203
Sådan sættes lågelåsen på	204
- Sådan åbnes og lukkes lågen, når lågelåsen er sat på	204
Bagetips	205
Energibesparelse	205
Pyrolytisk rengøring	206
- Forberedelse til den pyrolytiske rengøring	206
- Valg af den pyrolytiske rengøring	206
Tips til rengøringen	207

Udvendig rengøring af ovnen	207
Rengøring af glasset i ovnlågen.....	207
Sådan skiftes ovnens pærer	208
Sådan skiftes pæren foroven.....	208
Sådan skiftes pæren på siden	208
Sådan tager du lågen af	209
Sådan tager du glasset ud af ovnlågen, når det skal rengøres.....	210
Fejlfinding	211
Fejlkode	212
Tips til energibesparelse og energimærkning	215
- Hovedovn.....	215
Produktoversigt og specifikationer	216

EN

NO

SE

FI

DK

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When using pyrolytic self-cleaning, excess spillages must be removed before the pyrolytic cleaning process and remove all shelves and runners.
- When using pyrolytic self-cleaning, surfaces may get hotter than usual, children should be kept away.
- The oven must be switched off at the mains before removing the fan guard to clean the guard and fan. After cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Shelves must be installed correctly, see instructions.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Ensure that the appliance is switched off at the mains supply switch and allowed to completely cool down before cleaning, replacing the oven lamp or performing any maintenance to avoid the possibility of an electric shock or burns.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external

timer or separate remote-control system.

- **WARNING** - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION** - The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING** - Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The oven must be used in a well ventilated location and installed on flat / level ground.
- The appliance must not be installed behind a decorative door.
- For disconnection from the mains supply you must have a switch with a contact separation of at least 3.0 mm in all poles that provides full disconnection, this must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the local wiring regulations.
- Ensure the mains cable is not touching hot parts of the appliance.
- For power cable type check installation instructions.
- For correct installation of your appliance see the installation instructions.
- Only use the control panel supplied with this appliance.
- If the mains cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid a hazard.
- It is recommended that this appliance is installed by a qualified electrician. The manufacturer is not responsible for any damage caused by incorrect installation.
- Check whether there is any damage to the appliance after you have unpacked it. If any damage is found, do not use the appliance and contact the store where you purchased it.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no

burrs, or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when unpacking, installing and moving this appliance. This will prevent any injury.

- This appliance is for indoor domestic use only.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Only operate your appliance in a dry atmosphere.
- Keep the electrical cables of your other appliances away from hot areas; do not let them touch the appliance.
- Use of your appliance creates moisture in the room in which it is placed, make sure that your kitchen is well ventilated. Maintain the natural ventilation ducts properly.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When the oven is hot never touch the oven glass or any other parts that get hot. Allow the oven to cool before touching these parts.
- Before starting to use your appliance, keep curtains, tulle, paper or flammable materials away from your appliance. Do not keep combustible or flammable things in or on the appliance.
- Do not rest any items on or stand on the open door.
- Take care when handling parts with glass, knocks, chips, heavy handling and dropping could cause the glass to shatter.
- The glass oven door uses toughened glass and is designed to break into many 'nugget' size pieces if it breaks. These pieces will still have sharp edges, please handle broken glass with care.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

LESES NØYE OG BEHOLDES FOR FREMTIDIG OPPSLAG

- Dette apparatet kan brukes av personer fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Dette apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene i ovnen.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn under åtte år skal holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall til å rengjøre ovnsdørglasset, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset knuses.
- Ved bruk av pyrolytisk selvrens må overflødig søl fjernes før den pyrolytiske rensesprosessen og alle hyller og skinner fjernes.
- Ved bruk av pyrolytisk selvrens kan overflater bli varmere enn vanlig, så barn bør holdes unna.
- Ovnen må slås av ved strømmettet før man fjerner viftebeskyttelsen for å rengjøre hetten og viften. Etter rengjøring skal hetten settes på igjen i henhold til instruksjonene.
- Bruk kun et steketermometer som er anbefalt for denne ovnen.
- Ovnen må slås av ved strømmettet før man fjerner viftebeskyttelsen for å rengjøre hetten og viften. Etter rengjøring skal hetten settes på igjen i henhold til instruksjonene.
- Hyller må monteres riktig – se veiledningen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre apparatet.
- Påse at apparatet er avslått ved bryteren i strømmettet og la det kjøles helt ned før rengjøring, utskifting av ovnslampen eller annet vedlikehold for å unngå faren for et elektrisk støt og brannskår.

EN

- Dette apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

NO

- ADVARSEL - Oppvarming av fett eller olje uten tilsyn på en platetopp er farlig og kan føre til brann. Bruk ALDRI vann i et forsøk på å slukke en brann, men slå av apparatet og kvel flammene med et lokk, et brannteppe eller lignende.

SE

- FORSIKTIGHET - Man må følge med når man lager mat. Man må følge med hele tiden når man lager mat i kort tid.

FI

- ADVARSEL - Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på koketoppen.

DK

- Bruk kun en hette som er designet av produsenten av kokeapparatet eller som står angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller en hette integrert i apparatet. Bruk av uegnet hette kan forårsake ulykker.
- Ovnen må brukes på et godt luftet sted og stå i vater på et flatt underlag.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør.
- Det kreves en bryter som gir full frakobling fra strømmettet med en kontaktavstand i alle polene på minst 3,0 mm. Bryteren må være innebygd i den faste installasjonen i samsvar med lokale forskrifter for elektriske anlegg.
- Sørg for at strømledningen ikke berører varme deler av apparatet.
- Type strømledning står i installasjonsinstruksjonene.
- For riktig installasjon av apparatet må du se installasjonsinstruksjonene.
- Bruk bare kontrollpanelet som leveres med dette apparatet.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av en autorisert serviceagent eller kvalifisert elektriker for å unngå fare..
- Det anbefales at dette apparatet installeres av en kvalifisert elektriker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feil installasjon.
- Kontroller apparatet etter utpakking og se etter skade. Hvis det oppdages skade, må apparatet ikke brukes. Ta kontakt med butikken hvor det ble kjøpt.
- Selv om det er tatt hensyn for å hindre at apparatet har noen skarpe kanter, anbefaler vi at du bruker vernehansker når du pakker ut, installerer og flytter på apparatet. Dette vil forhindre skade.
- Dette apparatet er kun for innendørs bruk i hjemmet.

- Dette apparatet er beregnet kun for tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rom.
- Apparatet må kun brukes i en tørr atmosfære.
- Elektriske ledninger til andre apparater må holdes på avstand fra varme områder; ledninger må ikke komme i kontakt med dette apparatet.
- Bruken av apparatet øker luftfuktigheten i omgivelsene – sørg for at kjøkkenet har god lufting. Vedlikehold naturlige ventilasjonskanaler ordentlig.
- Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Når ovnen er varm, må glasset i ovnsdøren og andre varme deler ikke berøres. La ovnen bli nedkjølt før disse delene berøres.
- Før apparatet tas i bruk, må gardiner, tekstiler, papir og antennerlige materialer holdes på avstand. Brennbare og antennerlige stoffer må ikke oppbevares i nærheten av apparatet.
- Ikke la gjenstander støtte seg til eller stå på den åpne døren.
- Vær forsiktig ved håndtering av deler med glass, idet støt, hakk, uvøren håndtering og fall kan knuse glasset.
- Glasset i ovnsdøren er herdet og beregnet på å bli knust til mange små «grus»-biter ved for stor påkjenning. Disse småbitene har fortsatt skarpe kanter, så vær forsiktig når du håndterer knust glass.

EN

NO

SE

FI

DK

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**LÄS NOGA IGENOM OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS**

- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de fått handledning eller instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Under användningen blir apparaten het. Försiktighet bör iakttas, för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
- Produkten och de åtkomliga delarna blir heta vid användning. Var noga med att undvika att vidröra värmeelementen. Barn under 8 ska inte vistas i närheten utan kontinuerlig tillsyn.
- Använd inte skarpa slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.
- När man använder självrengöring med pyrolys måste spill avlägsnas innan man starta rengöringsprocessen, och ta bort alla galler/plåtar och falsar.
- När man använder självrengöring med pyrolys kan ytorna blir varmare än vanligt, och barn ska inte vistas i närheten.
- Ugnen måste kopplas ifrån elnätet innan man tar bort fläktskyddet och fläkten. Efter rengöring måste skyddet sättas tillbaka försiktigt genom att följa anvisningarna.
- Använd endast stektermometern som rekommendera för denna ugn.
- Ugnen måste kopplas ifrån elnätet innan man tar bort fläktskyddet och fläkten. Efter rengöring måste skyddet sättas tillbaka försiktigt genom att följa anvisningarna.
- Hyllorna måste sättas in rätt, se anvisningarna.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra produkten.
- Kontrollera att apparaten är fränkopplad från strömmen och låt den svalna helt innan du ska rengöra, byta ugnslampan eller utföra underhåll, för att undvika risken för brännskador.

- Produkten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING - Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till eldsvåda. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET - Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortare tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING - Brandfara: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.
- Använd endast hållskydd från tillverkaren av tillagningsapparaten eller som anges som lämpligt i apparattillverkarens bruksanvisning eller hållskydden som medföljer apparaten. Användning av skydd som inte passar kan orsaka olyckor.
- Ugnen måste användas i ett väl ventilerat utrymme och installeras på en plan/jämn yta.
- Produkten får inte installeras bakom en dekorationsdörr.
- För att koppla ifrån nätströmmen måste du ha en brytare med kontaktavstånd på minst 3,0 mm på alla poler som ger fullständig avstängning, som måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med lokala regler för ledningsdragning.
- Kontrollera att elkabeln inte vidrör varma delar på apparaten.
- För typ av elkabel, kontrollera installationsanvisningarna.
- För korrekt installation av apparaten, se installationsanvisningarna.
- Använd enbart den kontrollpanel som levererats med denna apparat.
- Om elkabeln skadas, ska den bytas av ett auktoriserat serviceombud eller kvalificerad elektriker för att undvika risker.
- Vi rekommenderar att produkten installeras av en kvalificerad elektriker. Tillverkaren har inget ansvar för några skador som orsakas av felaktig installation.
- Kontrollera om det finns skador på produkten när den har packats upp. Om du hittar skador ska produkten inte användas, utan kontakta butiken där du köpte den.

EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

SE

FI

DK

- Trots att alla åtgärder vidtagits för att säkerställa att det inte ska finnas några grader eller vassa kanter, rekommenderar vi att man använder skyddshandskar när man packar upp, installerar och flyttar maskinen. Det förhindrar personskador.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsanvändning inomhus.
- Denna produkt är enbart till för hushållsbruk. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. uppvärmning av rum.
- Använd bara produkten i en torr miljö.
- Ha inte elkablar från andra elektriska produkter i närheten av heta områden, och låt dem inte vidröra produkten.
- Användning av produkten bildar fukt i utrymmet där den är placerad, varför köket ska vara väl ventilerat. Håll de naturliga ventilationskanalerna i ordning.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn skall hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rör aldrig glas eller andra delar som blir varma, när ugnen är varm. Låt ugnen svalna innan du vidrör dessa delar.
- Innan du börjar använda produkten ska gardiner, tyll, papper eller brandfarliga material avlägsnas från produktens närhet. Ha inte lättantändliga vätskor eller brandfarliga föremål i eller på produkten.
- Placera aldrig några föremål eller stå på ugnsluckan när den är öppen.
- Var försiktig när du handskas med föremål med glas, stötar, flisor och hantering av tunga föremål och tappade föremål kan spräcka glaset.
- Ugnsluckan av glas har härdad t glas och är designad att gå i många småbitar om den går sönder. Dessa delar har vassa kanter och måste hanteras varsamt.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8 -vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heiltä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.
- Käytön aikana laite kuumenee. On varottava koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- Laite ja sen luokse päästävät osat kuumenevat käytössä. On varottava koskettamasta kuumennuselementtejä. Alle 8 -vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Kun käytetään pyrolyyttistä itsepuhdistusta, ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen pyrolyyttistä puhdistusprosessia, ja kaikki hyllyt ja juoksupyörät on poistettava.
- Pyrolyyttistä itsepuhdistusta käytettäessä pinnat voivat kuumentua tavallista kuumemmiksi, lapset on pidettävä etäällä.
- Uuni on kytkettävä pois päältä sähköverkosta ennen tuulettimen suojuksen irrottamista suojuksen ja tuulettimen puhdistamista varten. Puhdistuksen jälkeen suojuksen on vaihdettava ohjeiden mukaisesti.
- Käytä vain tähän uuniin suositeltua lämpötila -anturia.
- Uuni on kytkettävä pois päältä sähköverkosta ennen tuulettimen suojuksen irrottamista suojuksen ja tuulettimen puhdistamista varten. Puhdistuksen jälkeen suojuksen on vaihdettava ohjeiden mukaisesti.
- Hyllyt on asennettava oikein, katso ohjeet.
- Älä käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.
- Varmista, että laite on kytketty pois päältä virtakytkimellä, ja että se on jäähtynyt kokonaan ennen puhdistusta, uunin lampun vaihtamista tai ennen minkään kunnossapitotyön suorittamista sähköiskun tai palovamman vaaran välttämiseksi.

EN

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko -ohjausjärjestelmällä.

NO

- VAROITUS - Valvomaton ruoanvalmistus liedellä, jossa on rasvaa tai öljyä, voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa rasvapaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä se esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

SE

- VAROITUS - Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

FI

- VAROITUS - Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään ruoanlaittopinnoilla.

- Käytä ainoastaan keittolaitteen valmistajan suunnittelemaa tai laitteen valmistajan käyttöohjeissa sopiviksi ilmoittamia keittotasosuojaia tai laitteeseen sisällytettyjä keittotasosuojaia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

- Uunia on käytettävä hyvin tuuletetussa paikassa ja se on asennettava tasaiselle / vakaalle alustalle.

- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.

- Verkkovirrasta irrottamista varten on oltava kytkin, jonka kosketin on erotettu vähintään 3,0 mm:n välein kaikissa navoissa ja joka mahdollistaa täydellisen irrotuksen. Tämä kytkin on sisällytettävä kiinteään johdotukseen paikallisten johdotusmääräysten mukaisesti.

- Varmista, että verkkokaapeli ei kosketa laitteen kuumia osia.

- Tarkista asennusohjeista virtajohdon tyyppi.

- Laitteen oikea asennus on esitetty asennusohjeissa.

- Käytä vain tämän laitteen mukana toimitettua ohjauspaneelia.

- Jos verkkokaapeli vaurioituu, valtuutetun huoltoliikkeen tai pätevän sähköasentajan on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

- On suositeltavaa, että tämän laitteen asentaa pätevä sähköasentaja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä asennuksesta.

- Tarkasta laite vahinkojen varalta, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos havaitset vahinkoja, älä käytä laitetta, ja ota yhteys liikkeeseen, josta ostit sen.

- Vaikka kaikki tarpeellinen on tehty sen varmistamiseksi, ettei tässä koneessa olisi särmiä tai teräviä reunoja, on suositeltavaa käyttää suojahansikkaita tätä konetta asennettaessa tai siirrettäessä. Tällä

estetään mahdolliset vammat.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitalouksissa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kypsennyskäyttöön. Sitä ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa.
- Pidä muiden laitteiden sähkökaapelit poissa kuumilta alueilta; älä anna niiden koskettaa laitetta.
- Laitteen käyttö muodostaa sijaintihuoneeseen kosteutta. Varmista, että keittiö on hyvin tuuletettu. Pidä luonnolliset tuuletuskanavat hyvässä kunnossa.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.
- Lapsia tulisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kun uuni on kuuma, älä kosketa uunin lasia tai muita kuumentuvia osia. Anna uunin jäähtyä ennen kuin kosketat näitä osia.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että verhot, tyllikankaat, paperi tai muu syttyvä materiaali on poistettu laitteen läheltä. Älä säilytä palavia tai syttyviä esineitä uunissa tai sen päällä.
- Älä aseta mitään esineitä avoimen uuninluukun päälle tai nojaamaan siihen.
- Ole varovainen käsitellessäsi lasiosia, sillä kolhaisut, naarmuttaminen, raskas käsittely ja pudottamiset voivat saada lasin särkymään.
- Uunin lasiluukku on karkaisuta lasia, ja se on suunniteltu hajoamaan pieniksi murusiksi särkyessään. Näillä palasilla on terävät reunat. Käsittele rikkoutunutta lasia varovasti.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**LÆS DETTE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG BRUG**

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i hvordan apparatet bruges på en sikker måde og forstår de involverede risici. Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Du skal være forsigtig med at røre ved varmeelementerne inden i ovnen.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til, at rengøre ovnlågen af glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få glasses til, at gå i stykker.
- Ved brug af den pyrolytiske selvrensning skal du fjerne større madrester før denne funktion tages i brug. Tag også alle hylder og udstræk ud.
- Når den pyrolytiske selvrensning bruges, bliver overfladerne varmere end normalt. Hold børn på afstand.
- Ovnen skal slukkes på stikkontakten, før ventilatorskærmen fjernes for, at rengøre skærmen og ventilatoren. Efter rengøring skal skærmen sættes på igen i henhold til instruktionerne.
- Brug kun en temperatursonde, der anbefales til denne ovn.
- Ovnen skal slukkes på stikkontakten, før ventilatorskærmen fjernes for, at rengøre skærmen og ventilatoren. Efter rengøring skal skærmen sættes på igen i henhold til instruktionerne.
- Hylderne skal sættes rigtigt i apparatet. Se vejledningerne.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet med.
- Sørg for, at apparatet er slukket på stikkontakten og lad det køle helt ned inden du rengør det, skifter pæren eller udfører andet vedligeholdelsesarbejde, så du undgår risikoen for elektrisk stød eller forbrændinger.

- Apparatet er ikke beregnet til at betjenes med en ekstern timer eller et separate, fjernbetjent system.
- ADVARSEL - Tilberedning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan føre til brand. Du må ALDRIG forsøge at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet, og tildæk derefter flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG - Hold altid øje med fødevarerne, der tilberedes. Selv en kortvarig tilberedningen skal løbende være under opsyn.
- ADVARSEL - Fare for brand: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- Brug kun komfurskærme, der er designet eller anbefalet af komfurets producent i brugsanvisningen, eller komfurskærme, der følger med produktet. Det kan være farligt at bruge skærme, der ikke er beregnet til dette produkt.
- Ovnen skal anvendes på et godt ventileret sted, og den skal stilles på en plan/flad overflade.
- Apparat må ikke monteres bag en dekorativ låge.
- Afbrydelsen til strømforsyningen skal bestå af en kontakt med en kontaktafstand på mindst 3,0 mm på alle poler. Den skal kunne frakoble alt strømforsyningen, og skal forbindes til strømforsyningen i overensstemmelse med de lokale regler for ledningsføring.
- Sørg for, at strømkablet ikke rører apparatets varme overflade.
- Strømkablets specifikationer kan findes i installationsvejledningen.
- Se, hvordan apparatet skal monteres, i installationsvejledningen.
- Brug kun betjeningspanelet, der følger med apparatet.
- Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af et autoriseret serviceværksted eller en autoriseret elektriker.
- Det anbefales, at apparatet monteres af en autoriseret el-installatør. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader, som følge af forkert installation.
- Se, om der er skader på apparatet, når du har pakket det ud. Hvis du finder nogen skader, må du ikke bruge apparatet. Kontakt venligst butikken hvor du har købt apparatet.
- Selvom vi gør at for, at denne maskine ikke har grater eller skarpe kanter,

EN

anbefaler vi, at du bruger beskyttelseshandsker, når maskinen pakkes ud, opstilles og flyttes. På denne måde undgår du skader.

NO

- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug i hjemmet.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til madlavning. Det må ikke anvendes til nogen andre formål, som for eksempel opvarmning af et lokale.

SE

FI

DK

- Apparatet må kun bruges på et tørt sted.
- Hold elektriske ledninger fra dine andre apparater væk fra varme områder, og sørg for at de ikke rører apparatet.
- Apparatet danner fugt i lokalet hvor det anvendes, så sørg for, at dit køkken er godt ventileret. Sørg for at holde udluftningen vedlige.
- Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn skal være under opsyn for, at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Når ovnen er varm, må du aldrig røre ved ovnens vindue eller andre dele, der bliver varme. Lad ovnen køle ned, før du rører ved disse dele.
- Før du begynder at bruge apparatet, skal du sørge for at der ikke er gardiner, tyl, papir eller andre brændbare materialer i nærheden af apparatet. Put ikke brændbare eller brandfarlige ting i eller på apparatet.
- Undgå, at hænge eller stille genstande på ovnens låge.
- Vær forsigtig når du har med glasgenstande at gøre, da disse kan splintre, hvis de får et slag, har en revne, indeholder for meget mad eller tabes på gulvet.
- Vinduet i ovnlågen er lavet af hærdet glas, og er designet til at splintre i mange små stykker. Disse stykker har stadig skarpe kanter. Håndter venligst disse glasskår med omhu.

Thank you for purchasing your new Epoq Built-in multi-function fan oven.
You must read this manual in order to fully understand how to install and operate it correctly.
Read all the safety warnings carefully before use and keep this manual for future reference.

EN

NO

SE

FI

DK

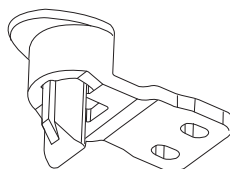
Unpacking

Remove all packaging from the unit. Retain the packaging. If you dispose of it please do so according to local regulations.

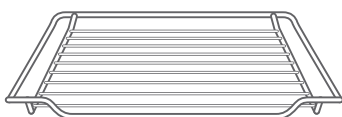
The following items are included:



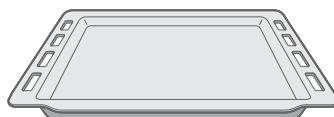
The Main Unit



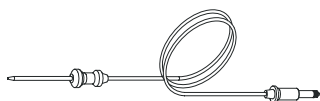
Door Lock x 1



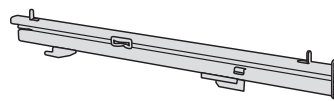
Oven Shelf x 1



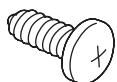
Baking Pan Shelf x 3



Meat Probe x 1



Telescopic Runners x 2



Fixing Screws x 2



Fixing Clips x 2



Screw Cover x 2

* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

Installation



- The electrical connection of this oven should be carried out by a qualified electrician. Following the instructions in the installation section of this manual and in compliance with the current regulations.
- The oven is intended for household use only.

- This oven must be installed in compliance with local safety regulations.
- Wiring connections must be in accordance with Local Wiring Rules and any particular conditions of the local authority.
- Refer to the data plate for rating information. The data plate is positioned inside the oven door. The wiring diagram is positioned on the rear panel of the appliance.
- This appliance must be properly earthed.
- Do not lift the appliance by the door handles.
- Prepare the cupboard opening to match your appliance measurements. (See diagrams)
- Slide appliance into the cupboard, ensuring that the mains cable (where fitted) does not kink.
- To prevent tipping, secure your oven into the cupboard by fastening with the 2 screws supplied.
- The cabinet must be suitable for use with built-in ovens and capable of withstanding 100°C. Installation into low temperature tolerant cabinetry (e.g. Vinyl coated) may result in deterioration of the low temperature coating by discolouring or bubbling.
- Ensure the cabinet is rated at a temperature suitable for built in ovens. We cannot accept responsibility for damage caused by installation into low temperature tolerant cabinets.
- After installation, test and ensure that the appliance operates correctly.

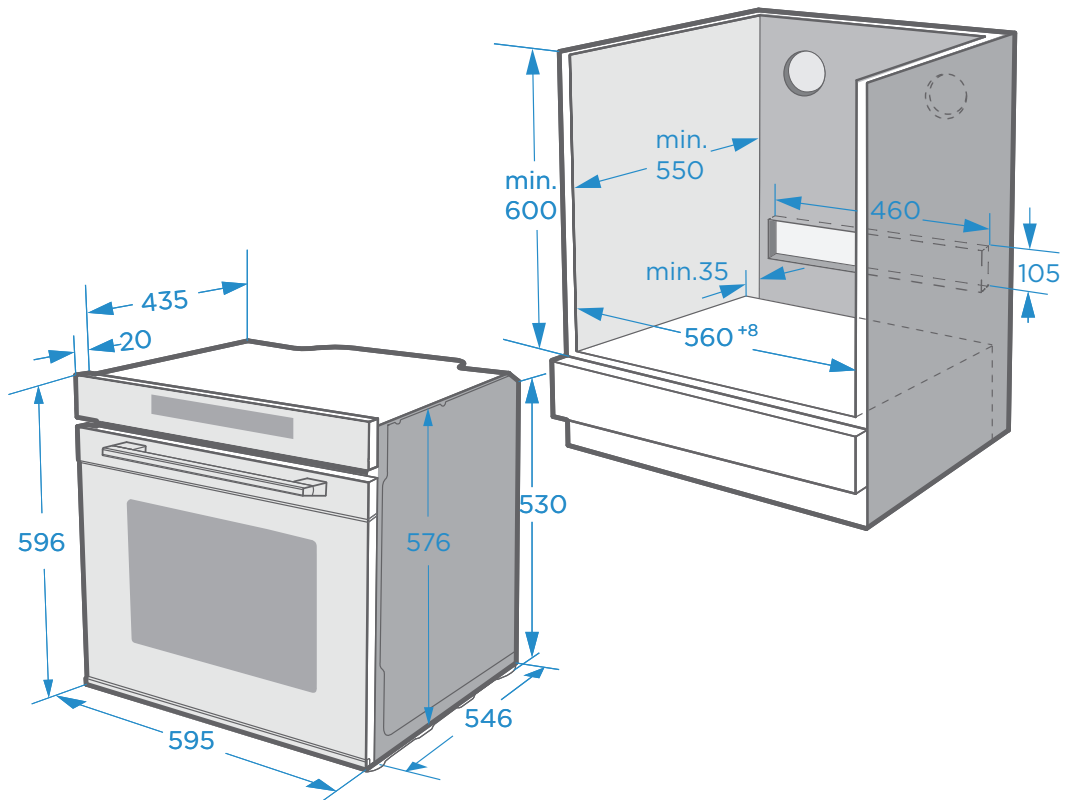


To avoid any potential hazard, you must follow these instructions when you install your appliance.

Installing the Built-in Oven

1. The space where the oven will be placed needs to be at least 560mm wide, 550mm deep and 590mm high. Ensure the electrical connections have been made.
2. The dimensions shown are in mm.

Installation under a worktop



EN

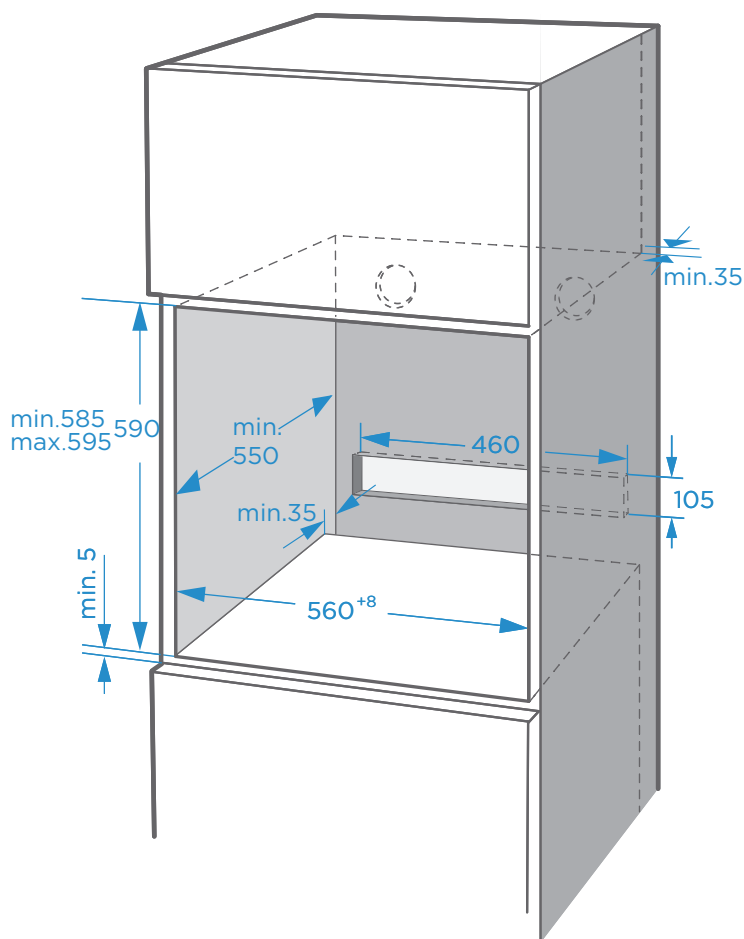
NO

SE

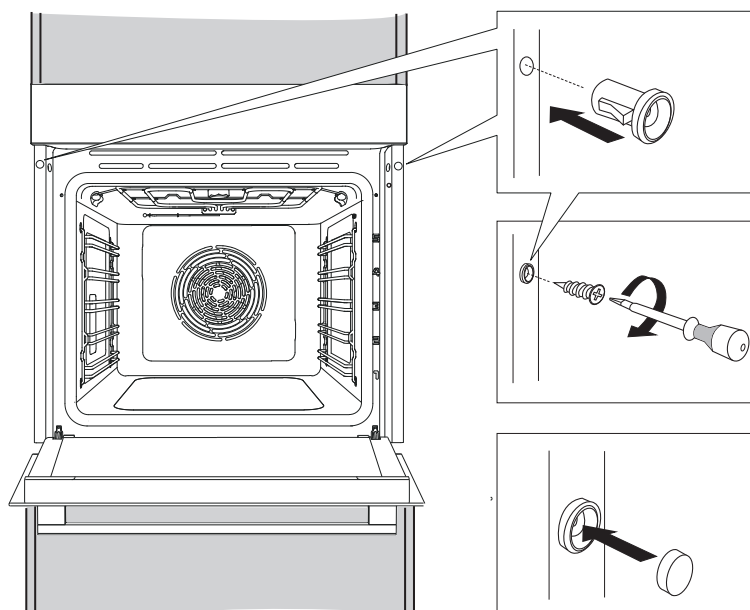
FI

DK

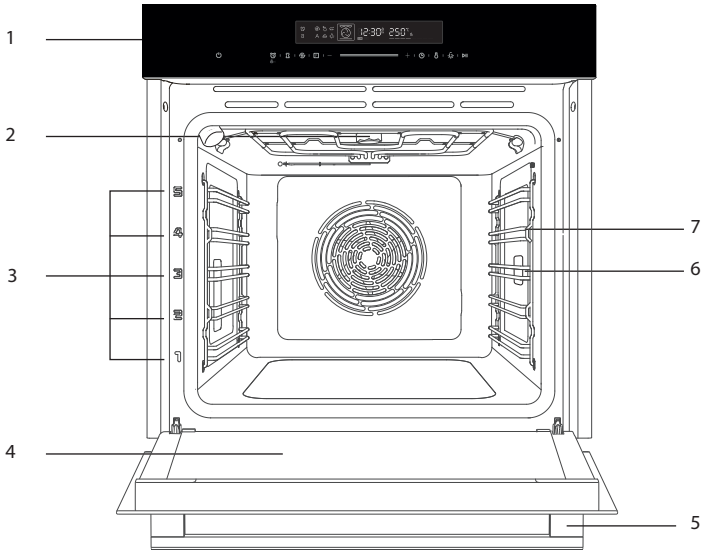
Installation in a tall cupboard



3. Insert the oven into the cabinet by pushing it back into the space within the cabinet.
4. Open the oven door and push the fixing clips into the screw holes, they should clip into place.
5. Insert the screws into the holes located on the oven frame and tighten the screws.
6. Insert the screw covers

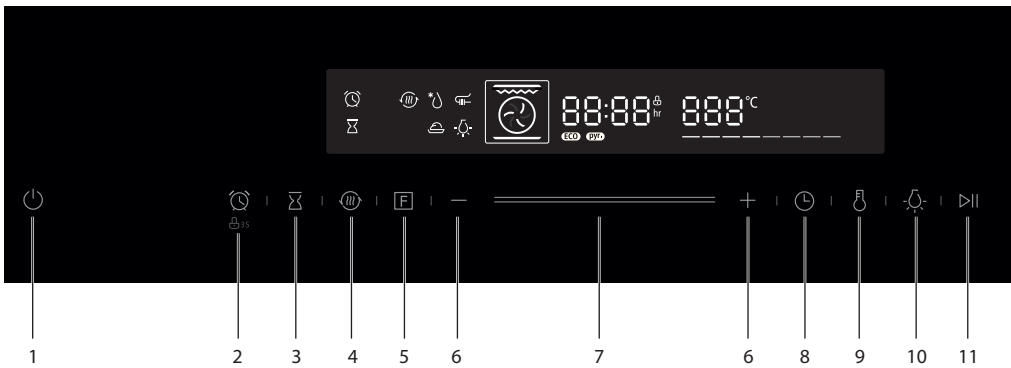


Front View



- | | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------------------|
| 1. Control panel | 4. Oven door | 7. Removable Shelf guide slots |
| 2. Oven light | 5. Oven door handle | |
| 3. Shelf guide levels | 6. Side oven light | |

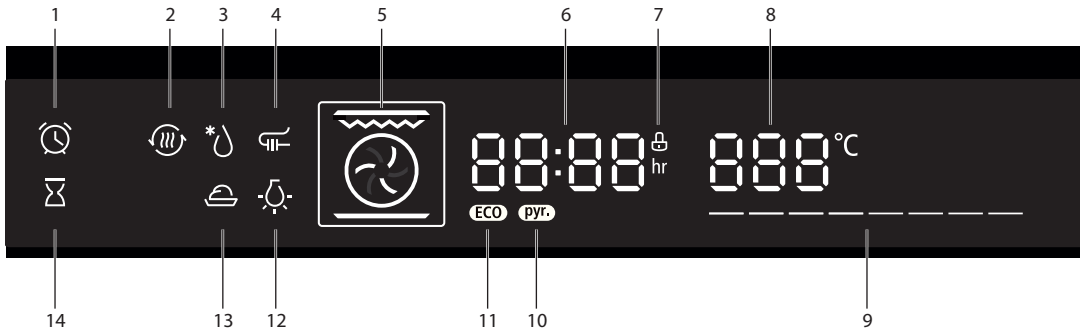
Control Panel Controls



- | | | |
|---------------------|---------------------------------|-------------------|
| 1. Standby/Cancel | 5. Function | 8. Duration/Clock |
| 2. Timer/Child lock | 6. Temperature/Time Up and Down | 9. Temperature |
| 3. End Timer | 7. Temperature/Time Slider | 10. Light |
| 4. Quick Preheat | | 11. Start/Pause |

* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

Control Panel Symbols



Number	Symbol	Function Description
1		Timer When this symbol is displayed a timer is set.
2		Quick Preheat When this symbol is displayed your oven is performing a quick preheat.
3		Defrost When this symbol is displayed the defrost function has been selected. Only the fan will be operating.
4		Meat Probe When this symbol is displayed you have connected the meat probe.
5		Heating functions These symbols so which heating elements are functioning.
6		Current time or timer countdown This will either show the current time or if you have set a timer it will show the time remaining on the timer.
7		Child lock When this symbol is displayed the child lock function is active. The display will be locked. To deactivate touch and hold the TIMER/CHILD LOCK control for 3 seconds.
8		Temperature This displays the temperature you have set for your oven.
9		Progress bar This displays the heating up progress. When all bars are lit your oven is at temperature.
10		Pyro Clean Function When this symbol is displayed you have selected the Pyrolytic cleaning function.
11		Eco Function When this symbol is displayed you have selected the Eco cooking function. This is the most energy efficient cooking function.
12		Oven Light When this symbol is displayed your oven light has been switched on.
13		Proving Function When this symbol is displayed you have selected the Proving function. This is for proving dough when before baking bread.
14		End Timer When this symbol is displayed you have set and end timer.

Setting up the oven for the first time

EN

NO

SE

FI

DK

Before using your oven you will need to set the clock. The clock **MUST** be set for your oven to operate properly. The clock uses a 24 hour display.

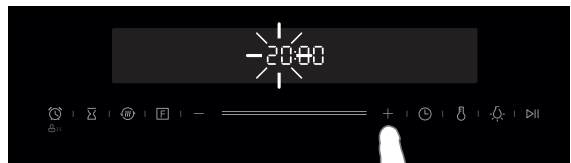
1. When the power is connected the oven will beep and the clock will be displayed.



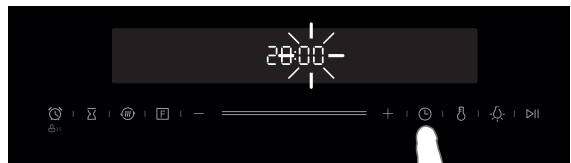
2. Touch the **DURATION/CLOCK** button to select the hours. The hours will start to flash.



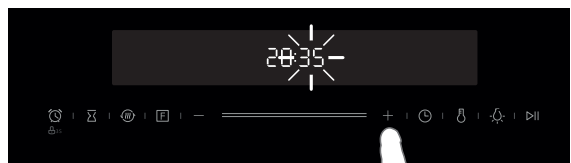
3. Touch the **TIME UP** button to set the hours, or slide your finger across the **TIME SLIDER** for a quicker adjustment.



4. Touch the **DURATION/CLOCK** button to confirm the hours. The minutes will now start to flash.



5. Touch the **TIME UP** button to set the minutes, or slide your finger across the **TIME SLIDER** for a quicker adjustment.



6. Touch the **DURATION/CLOCK** button to confirm the minutes. Your clock is now set.



First Time Use of the Oven/Grill

- Unpack the oven. Remove any insert cards or plastic bags. Use a damp cloth to carefully wipe the inner cavity wall and housing. Clean all the detachable parts in hot, soapy water before using.
- Ensure the appliance is installed correctly before turning it on.
- Heat the appliance on maximum, making sure the room is well ventilated as there may be a little smoke and odour. This is normal, and is due to the protective substance on the appliance which protects it during shipping from the factory. Switch the appliance off once the smoke and odour has stopped. This can take up to 30 minutes.

Thermostat Control

The temperature can be set from 30°C - 250°C. Select the desired temperature, as follows:

To keep food warm	50 - 100°C position
For traditional oven cooking	50 - 250°C position
For all types of grilling	190°C position

Using the Oven/Grill

EN



- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Bread may catch fire if the toasting time is too long. Close supervision is necessary during toasting.
- During use, this appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching hot surfaces, e.g., oven door, heating elements.
- Accessible parts may become hot when in use. Children should be kept away.
- Oven gloves must be used when removing oven shelves or baking pans.

NO

SE

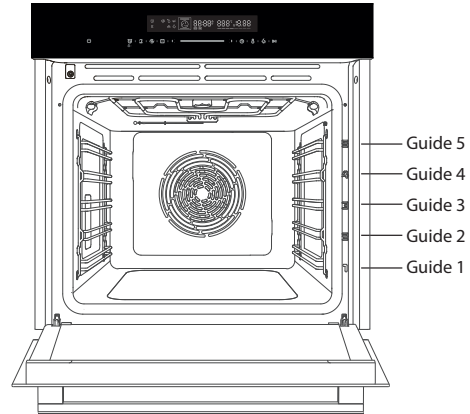
FI

DK

Selecting the correct shelf height

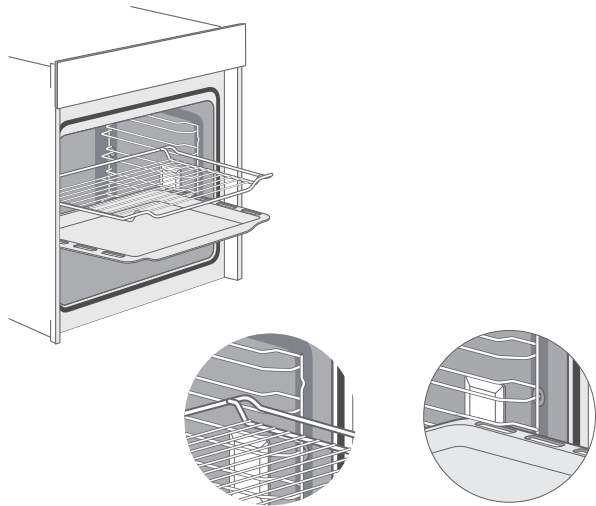
To get the best results, the smallest distance allowed between the food and the upper heating element is 30mm.

- On the wall of inner cavity there are 5 different shelf guide slots. You can place a wire shelf or baking pan at different heights to achieve the best cooking performance depending on the heat of the heating elements and the size of food. If only the upper heating element is on, we suggest that you place the shelf on guide 5 (ensure a minimum distance of 30mm between the food and the upper heating element).



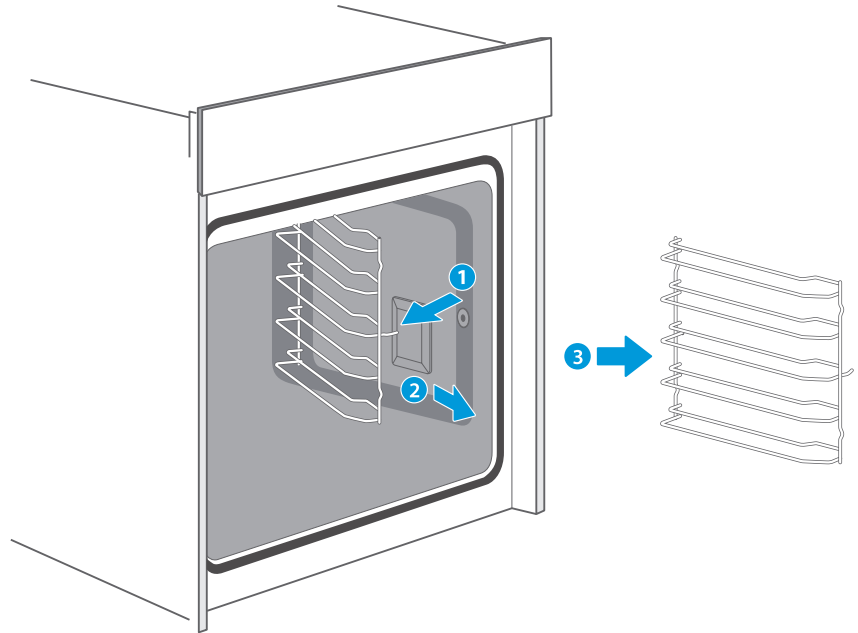
Replacing the Anti-tilting Oven Shelf

- Insert the shelf at an angle, between the wire guides, with the vertical section to the rear to clear the stops at either side of the guide slot. Once past this stop the shelf can be placed level again.
- To remove, completely angle the shelf upward so the shelf stop is cleared from the guide slot.



Installing the Telescopic Runners

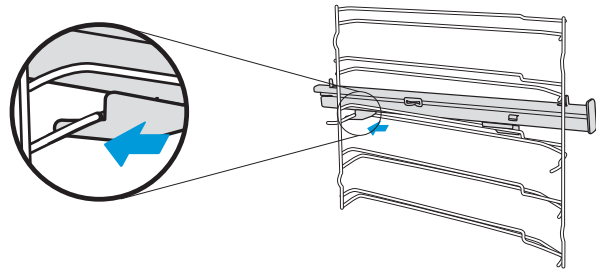
You may find it easier to remove the shelf runners from the oven before installing the telescopic runners.



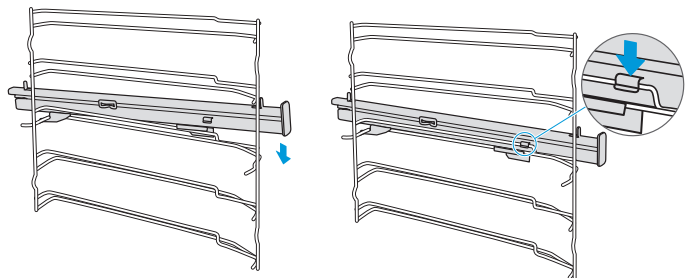
1. Hold the shelf runner at the front and firmly pull towards the centre of the oven.
2. Once the front has come away from the oven cavity then pull the shelf runner towards you.
3. You can now remove the shelf runner from the oven.

Now you can attach the telescopic runners to the shelf runners. If you look carefully at the telescopic runner you will see an R (Right runner) on one and an L (left runner) on the other. The right telescopic runner attaches to the right shelf runner.

4. Angle the runner and slide it under the back of the shelf runner as shown.



5. Push the telescopic runner down and it will now click into position on the shelf runner.
6. Repeat these instructions for the opposite side.
7. Re-fit the shelf runners inside your oven. Slot the rear of the shelf runner into the hole at the back, then firmly press the front. It should click into position.

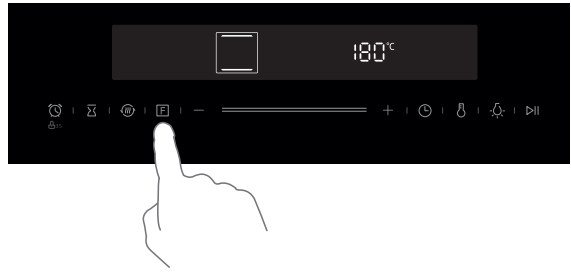


Select the cooking function

- Touch the **FUNCTION** control to select your desired cooking function. Each function is described in the Function control table.

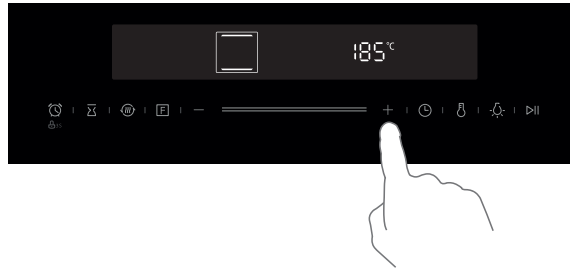


If you wish to preheat your oven quickly see the **RAPID OVEN PREHEATING** section.



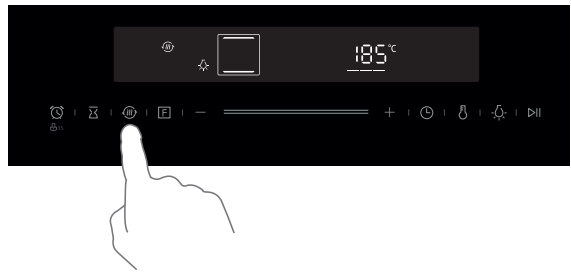
Select the cooking temperature

- After selecting a cooking function the default temperature for that function will be displayed, to adjust the temperature touch the + or - controls. For quick temperature selection you can slide your finger along the **TEMPERATURE SLIDER**.



Preheating your oven

- Touch the **QUICK PREHEAT** control the preheat symbol will appear in the display. Your oven will now get to your desired temperature as quickly as possible.
- When the temperature is reached, a beep will sound, the preheat symbol will disappear from the display and your oven will continue cooking on the set function.



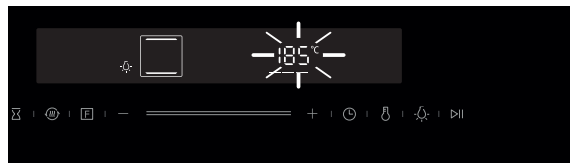
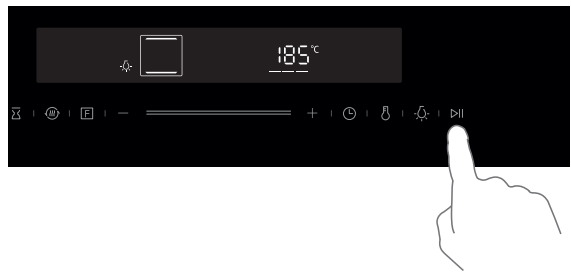
Start cooking

- Touch the **START/PAUSE** control. Your oven will now switch on and start heating. The **PROGRESS** bars will start to move towards the right, as the oven heats up to temperature. It will beep when the temperature you set is reached.



The maximum operating time is 9 hours.

- If you open the oven door the oven will switch off the heating element, a beep will be heard and the temperature will flash in the display. Close the door to continue cooking.



EN

NO

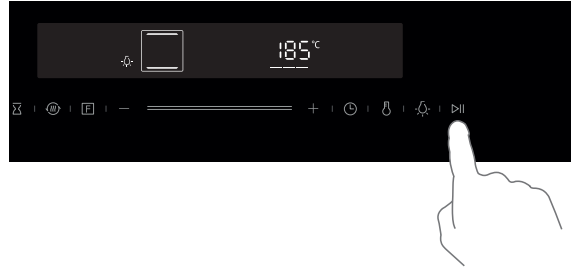
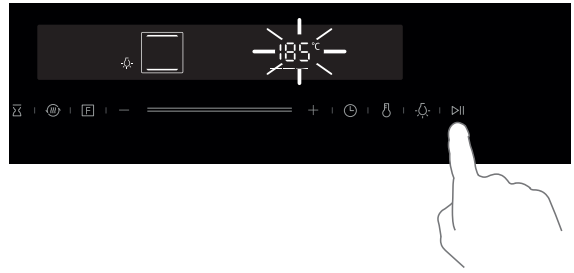
SE

FI

DK

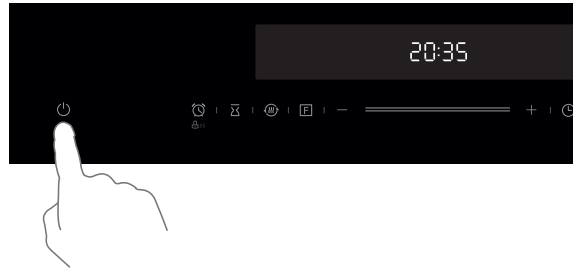
Pausing cooking

1. To pause cooking touch the **START/PAUSE** control. A long beep will be heard and the temperature will flash in the display. The heating elements will now stop heating.
2. To continue cooking touch the **START/PAUSE** control again.



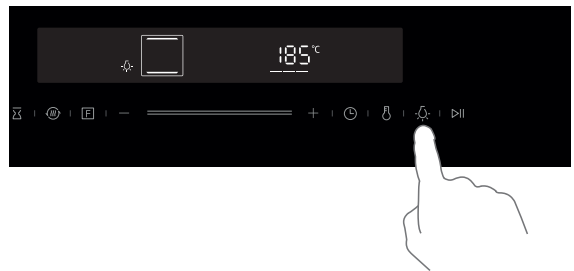
Stopping cooking

- To stop cooking touch the **STANDBY/CANCEL** control. Your oven will now switch off and the clock will be displayed.
- A few seconds after you stop cooking the cooling fan will activate, this will run for a few minutes until your oven has cooled down.



Switching the oven light on/off

- When your oven is in operation the light will automatically switch on, but this can be switched off if you like. Touch the **LIGHT** control to switch the oven light on or off.



Functions Control Table













EN

NO















SE








FI

DK







Symbol	Temperature	Function Description
	30 - 250°C	Conventional For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	50 - 250°C	Convection For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	140 - 240°C	ECO* For energy-saved cooking.
	50 - 250°C	Conventional + Fan For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	150 - 250°C	Radiant Heat For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the centre part under the grill heating element.
	50 - 250°C	Double Grill + Fan For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	150 - 250°C	Double Grill For grilling flat items and for browning food.
	50 - 250°C	Pizza For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	30 - 220°C	Bottom Heat For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	50°C - No adjustment	Defrost For gently defrosting frozen food.
	30 - 45°C	Fermentation For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
	MAX - No adjustment	Pyrolytic Self-cleaning To heat up to a very high temperature. Residues will burn, for easy cleaning. The oven door will lock while this function is active.

* It is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

Dishes	Shelf Position	Function	Temperature	Cooking Time (mins)
Cakes				
Sponge Cake (simple) in a Box shape	2		170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	1		140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	1		150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	1		140	70
Raisins Brioche Muffins (yeast cake)	2		220	Preheat 19 Bake 11
Gugelhupf (with Yeast)	1		150	Preheat 11 Cooking 60
Muffins	1		160	Preheat 8:30 Cooking 30
Muffins	1		150	Preheat 8:30 Cooking 30
Apple Yeast Cake on a Tray	1		160	Preheat 10 Cooking 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	1		160	Preheat 9:30 Cooking 41
Water Sponge Cake (4 Eggs)	1		160	Preheat 9 Cooking 26
Water sponge Cake	1		160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	2		150	Preheat 8 Cooking 42
Hefezopf (Callah)	2		150	40

Dishes	Shelf Position	Function	Temperature	Cooking Time (mins)
Small Cakes 20	2		150	36
Small Cakes 40	2, 4		150	Preheat 10 Cooking 34
Butter Yeast Cake	2		150	Preheat 8 Cooking 30
Shortbread	2		170	Preheat 8 Cooking 13
Shortbread 2 Trays	2, 4		160	Preheat 8 Cooking 12
Vanilla Cookies	2		160	Preheat 8 Cooking 10
Vanilla Cookies	2, 4		150	Preheat 8 Cooking 14

Bread

White Bread (1 kg Flour) Box shape	1		170	Preheat 9 Cooking 50
White Bread (1 kg Flour) Box shape	1		170	Preheat 12 Cooking 45
Fresh Pizza (thin)	2		170	Preheat 9 Cooking 21
Fresh Pizza (thick)	2		170	Preheat 10 Cooking 45
Fresh Pizza (thick)	2		170	Preheat 8 Cooking 41
Bread	1		190	Preheat 9 Cooking 30








EN

NO













SE

FI

DK

Dishes	Shelf Position	Function	Temperature	Cooking Time (mins)
Meat				
Beef Tender Loin 1,6 kg	2		180	55
Meatloaf 1 kg Meat	1		180	75
Chicken 1 kg	1		180	50
Fish (2.5 kg)	2		170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	3		120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	1		160	82
Chicken 1,7kg	2		180	78

Test food according to EN 60350-1

Dishes	Shelf Position	Function	Temperature	Cooking Time (mins)	Pre-heat
Sponge cake	1		170	30-35	No
Sponge cake	1		160	30-35	No
Small cake	2		150	30-40	Yes
Small cake	2		150	40-50	Yes
Small cake	2,4		150	30-35	Yes
Cheese cake	1		150	70-80	No
Apple pie	1		170	80-85	No
Apple pie	1		160	70-80	No
Bread	1		210	30-35	Yes
Bread	1		190	30-35	Yes
Toast	5		Max	6-8	Yes 5 Mins
Chicken	2		180	75-80	Yes

Energy Efficiency according to EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode.

EN

NO

SE

FI

DK

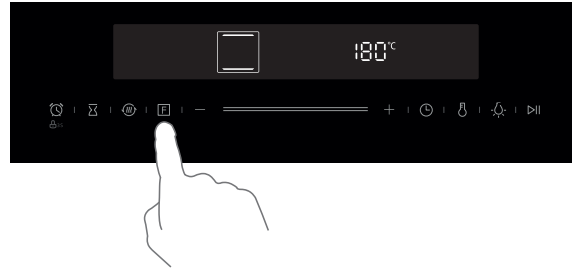
Setting a cooking timer

You can easily select the amount of time you wish to cook for. In this example we will show how to set a 2 hour and 30 minutes cooking timer. Once the cooking timer has reached zero the oven will beep to warn you and switch the cooking elements off.

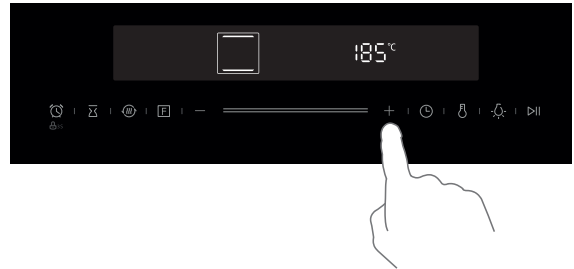


The maximum time for a cooking timer is 9 hours.

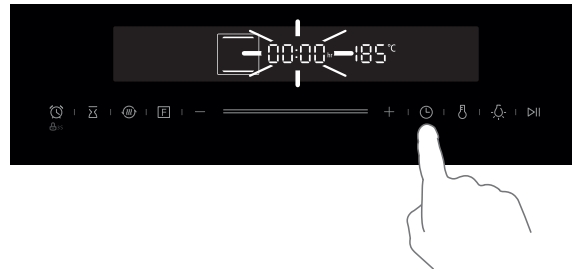
1. Place your food in the oven and first select your cooking function using the **FUNCTION CONTROL**.



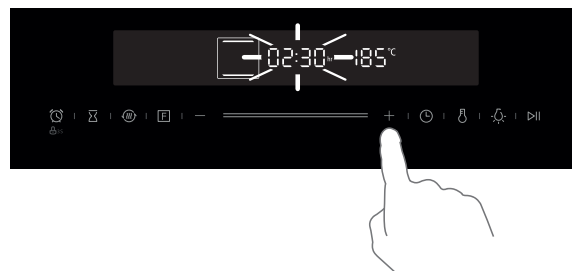
2. After selecting a cooking function the default temperature for that function will be displayed, to adjust the temperature touch the + or - controls. For quick temperature selection you can slide your finger along the **TEMPERATURE SLIDER**.



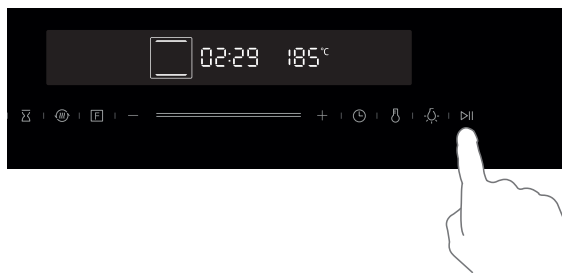
3. Touch the **DURATION/CLOCK** control. 00:00 will appear in the display, and be flashing.



4. Touch the - or + controls to select the amount of time.



5. Touch the **START/PAUSE** control to start the cooking timer. The timer will start to count down.



6. When the cooking timer ends your oven will beep and cooking will stop.

- EN
- NO
- SE
- FI
- DK

Setting an end cooking timer

You can set your oven to cook for a set duration and tell it when you want cooking to finish. In this example we will show how to set a 2 hour 30 minute cooking timer to finish at 18:00. So this would mean your oven would switch on at 15:30 then cook for 2 and a half hours, switching off at 18:00. Once the cooking timer has reached zero the oven will beep to warn you and switch the cooking elements off.



- The clock must be set to the correct time.

1. Touch the **END TIMER** control. The end timer symbol will appear in the display and the hours will start to flash.



2. Touch the - or + controls to select the hour that you would like your oven to switch off.



3. Touch the **END TIMER** control. The minutes will now start flashing.



4. Touch the - or + controls to select the minute that you would like your oven to switch off.



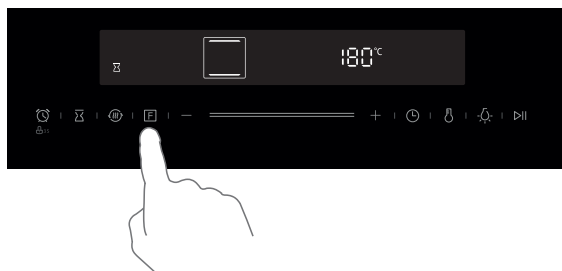
5. Touch the **END TIMER** control. The end time will now start be displayed.



6. Touch the **FUNCTION** control to select your desired cooking function.



Defrost, Fermentation and Pyrolytic self-cleaning can not be selected when using the end timer.



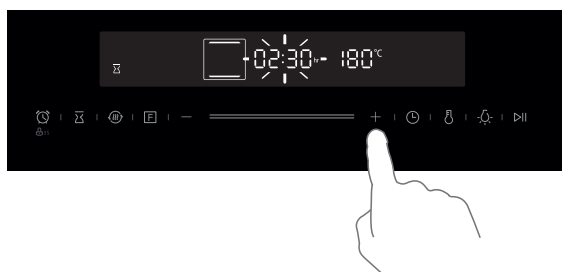
7. Touch the **START/PAUSE** control, the timer will flash.



8. Touch the - and + controls to select the amount of cooking time.

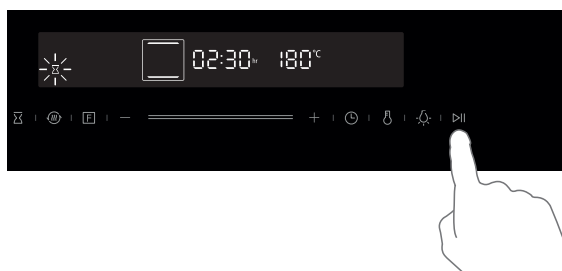


If the cooking time is greater than the time you want the oven to end cooking it will start immediately.

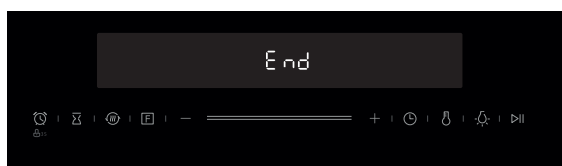


9. Touch the **START/PAUSE** control, the end timer symbol will flash in the display.

10. Place the food inside your oven and close the door. It will now automatically switch on, cook for your desired time and then switch off at the end time that you set.



11. When cooking finishes the oven will beep and the word 'End' will be displayed. Touch the **STANDBY/CANCEL** control to switch the oven off and display the clock.



EN

NO

SE

FI

DK

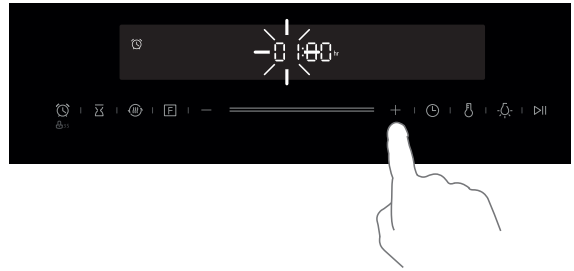
Using the minute minder

The minute minder can be used as a kitchen timer. For example you might want to set a timer while boiling an egg on your hob. The minute minder can be set for up to 24 hours.

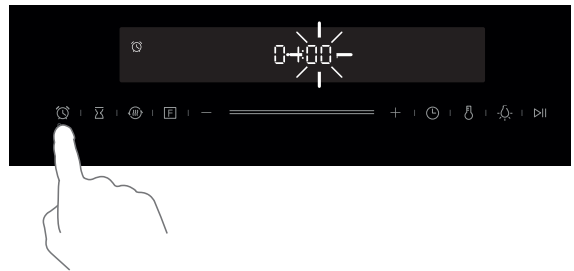
1. With no cooking functions selected, touch the **TIMER/CHILD LOCK** control. The **TIMER** symbol will appear in the display and the hours will flash.



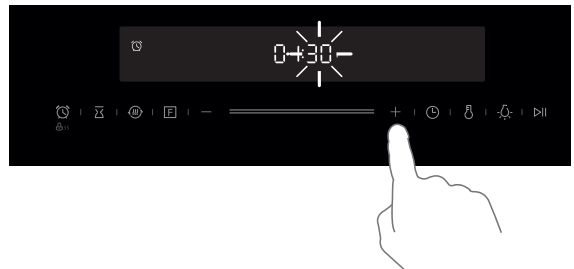
2. Touch the - and + controls to select the amount of hours.



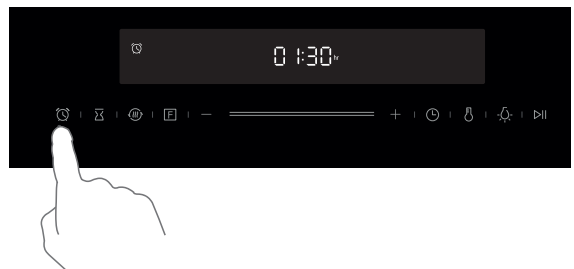
3. Touch the **TIMER/CHILD LOCK** control the minutes will start to flash.



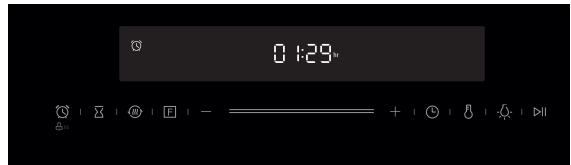
4. Touch the - and + controls to select the amount of minutes.



5. Touch the **TIMER/CHILD LOCK** control to start the minute minder.



- The minute minder will now start to count down. When the minute minder counts down to zero the oven will beep, press any button to cancel the alarm.



If you want to cancel the minute minder, touch the STANDBY/CANCEL control.

EN

NO

SE

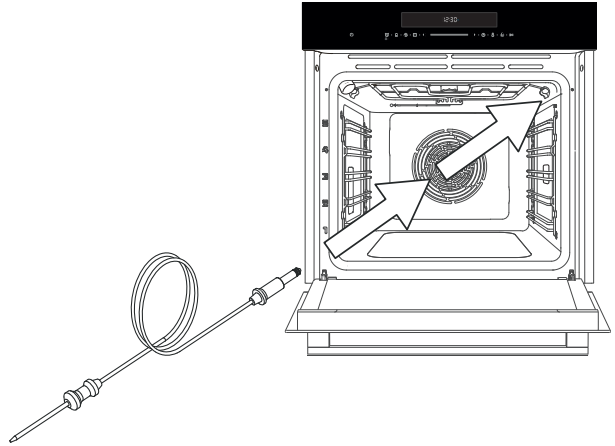
FI

DK

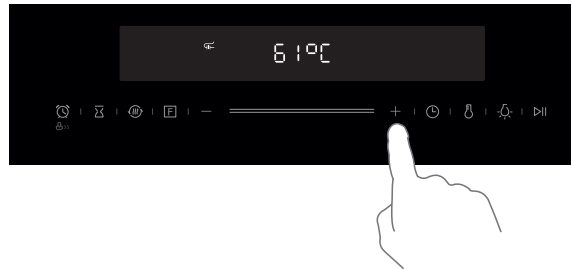
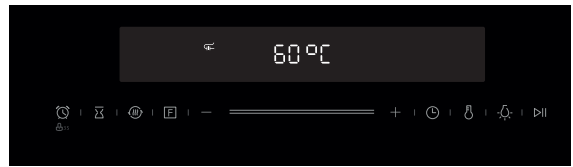
Using the meat probe

Using the meat probe while cooking enables you to set the temperature you would like the centre of your meat to be. Once this temperature is reached your oven will automatically switch off.

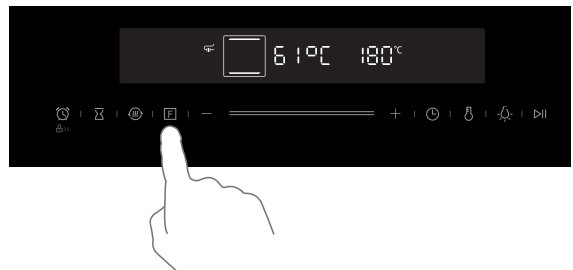
1. Connect the meat probe to the oven by first un-screwing the nut on the top right side of the oven cavity.
2. Insert the probe into the socket. You'll see the meat probe symbol appear in the display and the current temperature the probe is sensing.
3. Insert the spike end of the probe into the centre of the meat that you are wishing to cook. Try to avoid fat or bone.



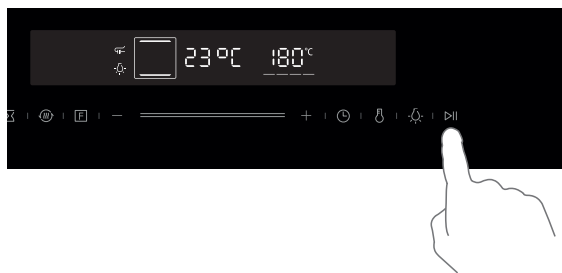
4. Touch the - or + controls to set the temperature that you would like your meat to get to.



5. Touch the **FUNCTION** control to select the cooking function you would like to use. You can also adjust the temperature of the oven if you wish.



6. Touch the **START/PAUSE** control to start cooking. You will start to see the temperature of the probe rising.



7. Once the temperature of the probe is reached your oven will automatically switch off. The word 'End' will be displayed.



EN

NO

SE

FI

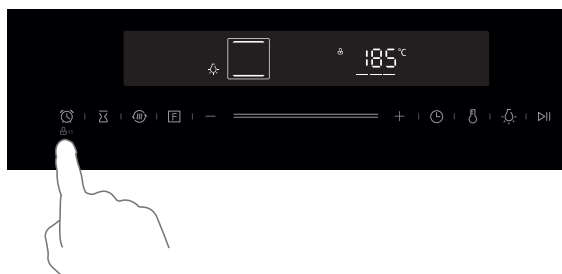
DK

Setting the child lock

Your oven has a child lock which when active will prevent any of the controls from accidentally being touched. When active the only control that will operate is the **TIMER/CHILD LOCK** control. The child lock can be switched on while your oven is operating, or you can also switch it on when in standby to prevent a child from accidentally switching the oven on.

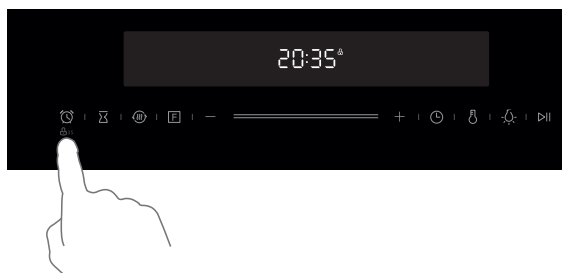
Activating the child lock when cooking

1. Switch your oven on and start cooking. Then touch and hold the **TIMER/CHILD LOCK** control for 3 seconds. The oven will beep and the lock symbol will appear in the display.



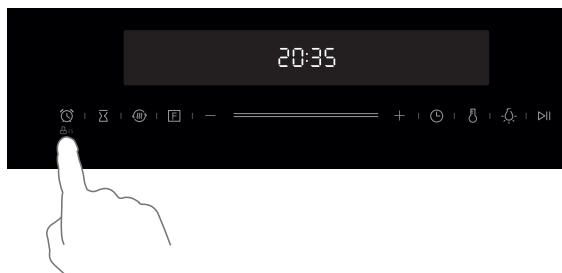
Activating the child lock when in standby

1. Touch and hold the **TIMER/CHILD LOCK** control for 3 seconds. The oven will beep and the lock symbol will appear in the display.



Switching the child lock off

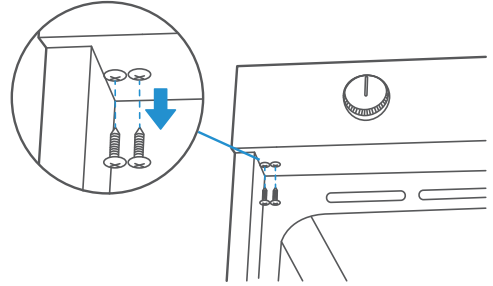
1. Touch and hold the **TIMER/CHILD LOCK** control for 3 seconds. The oven will beep and the lock symbol will disappear from the display.



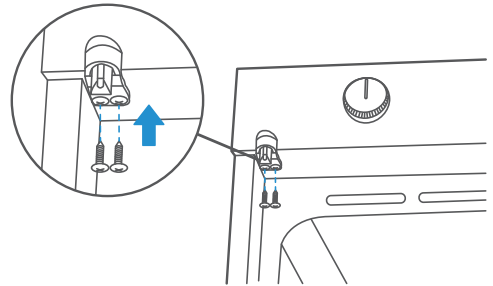
Attaching the door lock

Although the oven door will automatically lock when in Pyrolytic cleaning mode an additional lock is provided as an accessory. This lock can be installed to the oven, and will prevent the door from being opened accidentally.

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel.

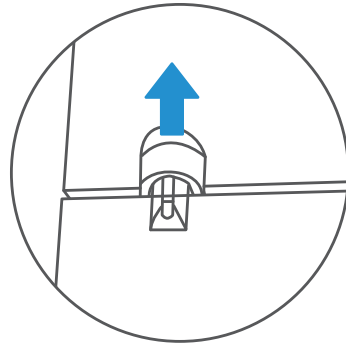


2. Take out the door lock from the accessory, and fasten it with two screws at the bottom of control panel.



Opening and closing the door once the door lock is attached

1. Push the top of the door lock up at the same time as opening the door. The latch should raise up allowing the door to open.



2. The door will automatically latch and lock when the door is closed.

Baking Tips

- Always place baking tins in the centre of the wire shelf.
- Make sure you use bakeware that is oven proof.
- Do not place bakeware too close to the rear of the oven wall.
- You can influence the degree of browning by changing the temperature setting or by re-positioning the shelves closer to the top element if it is active.
- If a cake collapses after removing it from the oven:
 - Use less liquid on your next attempt.
 - Consider using a longer baking time or use a slightly lower temperature setting.

Energy Saving

To save energy and to help protect the environment, we recommend these hints:

- Preheat the oven only if expressly required by the recipe or guidelines.
- Dark baking tins have a higher degree of heat absorption.
- In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5–10 minutes before the full baking time and use the residual heat. This will reduce energy usage.
- Use the oven efficiently, by cooking many trays of food at the same time.
- Select the correct shelf location for food being cooked.
- Do not open the oven door more than necessary.

EN

NO

SE

FI

DK

Pyrolytic Cleaning

Your oven has a Pyrolytic cleaning function to make cleaning your oven easy. This feature will heat your oven to around 450°C, which will turn burnt on food or residue to ash which after the process you can simply wipe the ash away with a damp cloth.

Preparing for Pyrolytic cleaning

The first thing you must do is remove all the shelves, baking pans, shelf supports and meat probe from the inside of your oven. If you leave them inside while using Pyrolytic cleaning they will be damaged and discolour.

1. If you have been using your oven, wait for your oven to fully cool down.
2. Remove the shelves and baking pans.
3. Remove the shelf supports. Hold the shelf support at the front and pull away from the side of the oven. Then the back will slide out from the housing.



The front of the oven may become hot to the touch when pyrolytic cleaning is in progress. Do not touch the oven while cleaning is in progress.

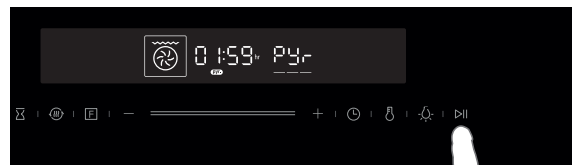
Selecting Pyrolytic cleaning

The cleaning process has a set time of 2 hours, this can't be changed.

1. After removing all the accessories from inside the oven cavity, touch the **FUNCTION** control and select PYr.



2. Touch the **START/PAUSE** control to start the pyrolytic cleaning. The door will automatically lock when the process starts. The oven light will not switch on in this mode.



The door will remain locked even after the process has finished, it will only unlock when the oven has cooled down.

Cleaning Tips



Ensure that the appliance is switched off and isolated before cleaning the oven to avoid the possibility of electric shock.

1. Allow the oven to fully cool before cleaning. Remove the wire shelves, wash them separately in hot soapy water and dry thoroughly.
2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried before replacing the wire shelves.
4. Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling, this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. Steam cleaners must never be used to clean this oven.

Cleaning the Outside of the Oven

1. You should regularly wipe over the control panel and oven door using a soft cloth and liquid detergent as spilt liquids may damage the finish.
2. Wash enamelled or chrome plated parts of the oven with hot soapy water or non-abrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean enamelled, chrome or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products, avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

Cleaning the Oven Door Glass

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Take care when handling parts with glass, knocks, chips, heavy handling and dropping could cause the glass to shatter.

Replacing the Oven Lamps

Your oven has two lamps one at the top of the cavity and one on the right hand side, both lamps can be replaced.



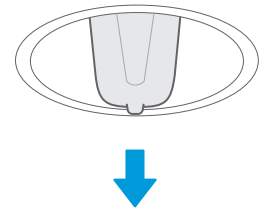
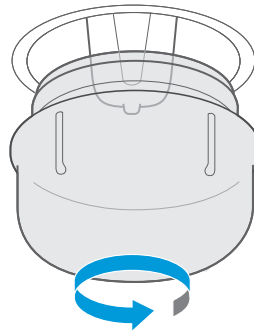
Ensure that the appliance is switched off at the mains before replacing the light to avoid the possibility of electric shock.



Bulb specifications
230V~ 50 Hz, 25W, G9

Replacing the top lamp

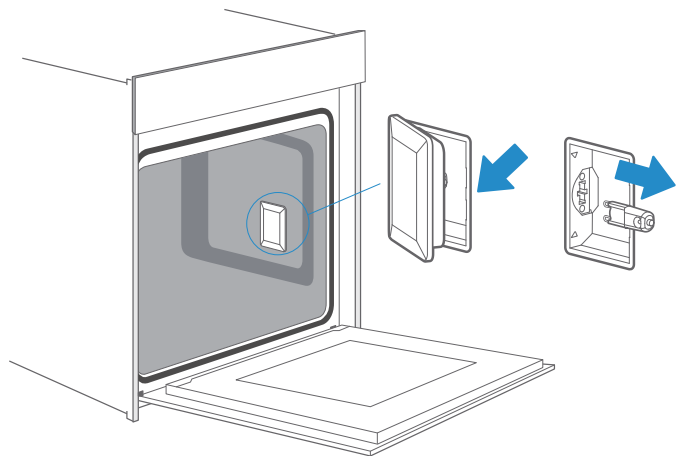
1. Turn off the oven and make sure that it is cold. Switch off its isolation switch.
2. Turn the bulb cover anti-clockwise to remove the cover then gently pull the bulb to remove it.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre (details at the back of this guide).
4. Re-fit the cover by turning clockwise.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



When handling the new lamp use a dry cloth. This will increase the life of the new lamp.

Replacing the side lamp

1. Turn off the oven and make sure that it is cold. Switch off its isolation switch.
2. Remove the cover then gently pull the bulb to remove it.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre (details at the back of this guide).
4. Re-fit the cover by clicking it back into place.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



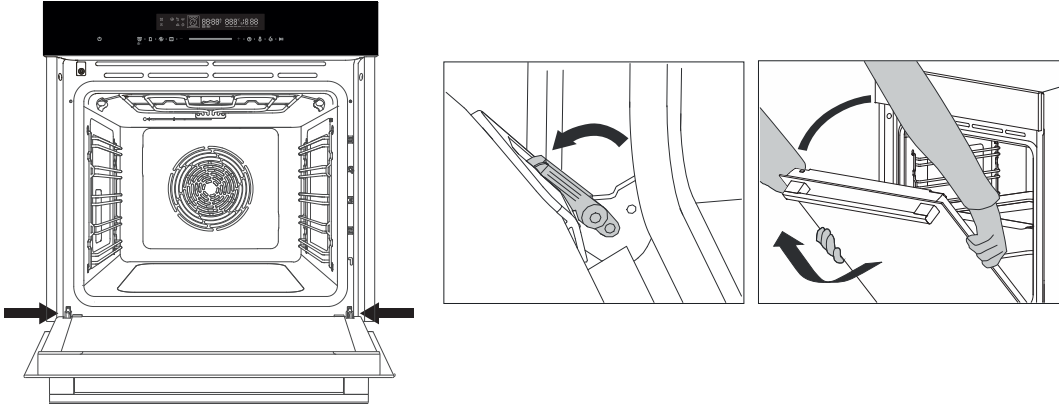
* All images are for indication only; please refer to your individual unit for actual item.

Door Removal



- Take care when handling parts with glass, knocks, chips, heavy handling and dropping could cause the glass to shatter.
- Allow the door to cool down before removing it.

It is possible to remove the oven door. Follow the steps below to remove the door. This may be required if easier access to the cavity is required or if you wish to clean the door parts.



1. We recommend you have someone to assist you during removal of the door.
2. Open the door completely.
3. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
4. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
5. To replace the door, perform the above in reverse order. Ensure the slot on the bottom of the hinge is seated when refitting the door. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.

EN

NO

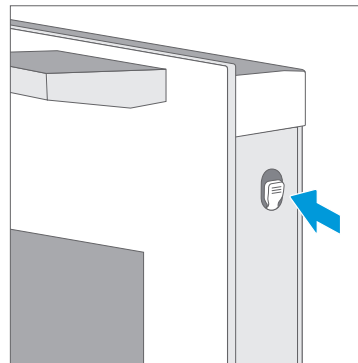
SE

FI

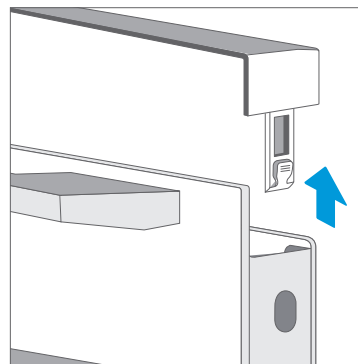
DK

Taking out the Glass from the Oven Door for Cleaning

1. Remove the door before trying to remove the glass. If you do not remove the door, and you try to remove the glass the lack of weight in the door may make it slam closed and potentially damage the oven.
2. To remove the cover, press the latches on either side of the door.



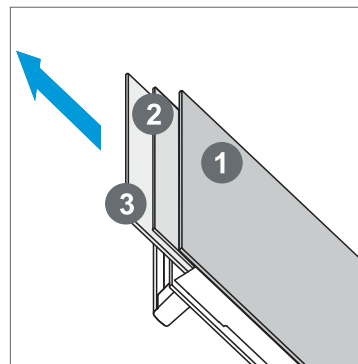
3. Lift the cover off the top of the door.



4. Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).

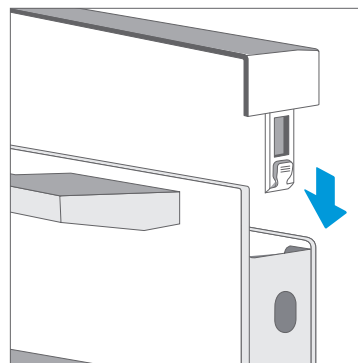


- Take care not to break the glass.
- The inner door glass has a 'P' printed on the glass, this should be facing into the oven when you replace the glass.



5. To replace the glass, reverse the instructions above.

6. Clip the cover back into place.



Troubleshooting

EN

NO

SE

FI

DK

The following table has some advice on rectifying some common problems.

Fault	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.	No Fault
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience.	The cooling fan will switch off automatically.
Food is under cooked within the time specified in the recipe.	A temperature different from the recipe is used.	Double check the temperatures.
	The ingredient quantities are different to the recipe.	Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized.	Double check the recipe and settings.
	The surface finish and or colour and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function.	When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use mat finished, dark coloured and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp has blown.	Replace the lamp.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician.

Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

The following table shows some possible errors that could be displayed.

Error Code	Description	Solution
E1	Temperature sensor open circuit (or short circuit) is detected at any time, the error code is displayed, and lock the oven door (if have door lock), and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Turn off the power, open the oven to check whether the temperature sensor wire is well connected or not, and re-connect them well. Re-power to see if the error is removed? If not, go to step 3. 3. Replace the temperature sensor, and re-power to see if the error is removed? If not, go to step 4. 4. Replace the power board, and re-power to see if the error is removed.
E2	Temperature verification error is detected when the function is running, the error code is displayed, and lock the oven door, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Replace the power board, and re-power and start Pyrolytic function to see if the error is removed.
E4	Detecting no communication data was received for 5 seconds continuously at any time, the error code is displayed, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Turn off the power, open the oven to check whether the display board and the power board is well connected or not, and re-connect them well. Re-power to see if the error is removed? If not, go to step 3. 3. Replace the connecting wire of the display board and the power board, and re-power to see if the error is removed? If not, go to step 4. 4. Replace the display board or the power board, and re-power to see if the error is removed.

Error Code	Description	Solution
E5	Meat probe sensor short circuit is detected at any time, but this error code will be displayed only when the meat probe function is running. This error does not affect the function operation, you can press the Power button to cancel it and back to standby mode.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button, and insert the meat probe to see if you can enter the meat probe mode or can run the function in the meat probe mode, if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Turn off the power, open the oven to check whether the meat probe wire is well connected or not, and re-connect them well. Re-power and insert the meat probe and start the function to see if the error is removed? If not, go to step 3. 3. Replace the meat probe, and re-power and insert the meat probe and start the function to see if the error is removed? If not, go to step 4. 4. Replace the power board, and re-power and insert the meat probe and start the function to see if the error is removed.
E6	Detecting the door lock fails to lock (or unlock) the oven door normally in 10 seconds at any time, the error code is displayed, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to check whether the oven door has been locked or unlocked successfully after 10 seconds, and see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Turn off the power, open the oven to check whether the door lock wire is well connected or not, and re-connect them well. Re-power to see if the error is removed? If not, go to step 3. 3. Replace the door lock, and re-power to see if the error is removed? If not, go to step 4. 4. Replace the power board, and re-power to see if the error is removed.
E7	No zero-cross signal is detected for 10 seconds continuously at any time, the error code is displayed, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Replace the power board, and re-power to see if the error is removed.

Error Code	Description	Solution
E8	<p>Detecting the temperature did not rise more than 3°C within 10 minutes after the function was started, or oven centre temperature higher than 350°C during function operation (except for Pyrolytic function), the error code is displayed, and lock the oven door, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power, and re-power and operate to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Turn off the power, after the oven cools down, replace the temperature sensor. Re-power to run general functions over 10 minutes to see if the error is removed? If not, go to step 3. 3. Turn off the power, after the oven cools down, replace the power board. Re-power to run general functions over 10 minutes to see if the error is removed? If not, go to step 3. 4. Turn off the power, after the oven cools down, replace the heating elements. Re-power to run general functions over 10 minutes to see if the error is removed.
E9	<p>PCB chip verification error is detected at any time, the error code is displayed, and lock the oven door, and all loads (Lamp, Heating elements, Convection motor) are closed except cooling fan motor. The other buttons are invalid except the Power button.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Power button to see if the error code is displayed again? If also shown, go to step 2. 2. Replace the power board, and re-power and start Pyrolytic function to see if the error is removed.

Energy Saving Tips and Energy Label

EN

NO

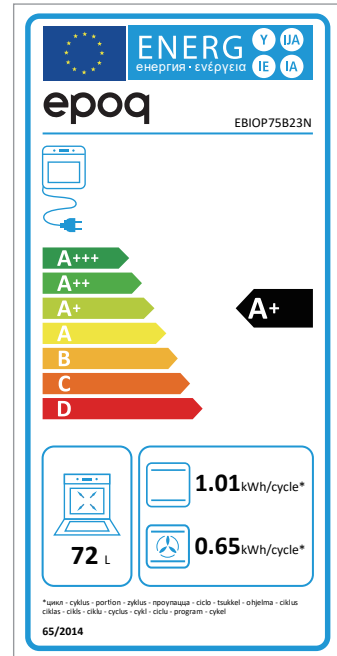
SE

FI

DK

Main Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn off the oven at the end of cooking.
- Do not open the oven door often during cooking.



Product Fiche and Specifications

Brand	Epoq
Model	EBIOP75B23N
Type of Oven	Electric
Mass	43 kg
Energy Efficiency Index - Conventional	112.9
Energy Efficiency Index - Fan Forced	76.5
Energy Class	A+
Energy Consumption (electricity) - Conventional	1.01 kWh/cycle
Energy Consumption (electricity) - Fan Forced	0.65 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat Source	Electric
Volume	72 litres
This product complies with	EN 60350-1
Overall Dimension (WxDxH) excluding handle	595(W) x 566(D) x 596(H) mm
Oven Lamp	25 W, G9, 300°C
Supply Voltage	220V - 240V~ 50-60 Hz
Power (electricity)	3200 W
Grill/Top Element	2200 W (1300 W + 900 W)
Fan	37 W
Fan Element	1800 W
Bottom Element	1000 W

Features and specifications are subject to change without prior notice.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local authority, or where you purchased your product.

For the latest version of the Safety and Instruction Manual, please visit the official website below (other websites may not contain the full and most updated version):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

Takk for at du kjøpte din nye Epoq innebygde multifunksjonelle vifteovn.

Du må lese denne håndboken for å forstå hvordan dette apparatet brukes på riktig måte. Les alle sikkerhetsadvarslene nøye før bruk og behold denne håndboken for fremtidig referanse.

EN

NO

SE

FI

DK

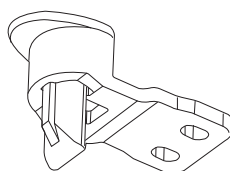
Pakke opp

Fjern all emballasje fra apparatet. Ta vare på emballasjen. Ta hensyn til lokale forskrifter om avfallshåndtering hvis du må kaste den.

Følgende er vedlagt:



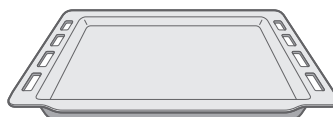
Hovedenheten



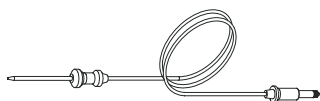
Dørlås x 1



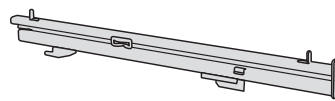
Ovnshylle x 1



Stekepannehylle x 3



Steketermometer x 1



Teleskopskinner x 2



Festeskruer x 2



Festeklemmer x 2



Skruedeksel x 2

* Alle bilder er kun for illustrasjon; se den individuelle enheten for virkelig utseende.

Installasjon



- Denne ovnen bør kun kobles til elektrisitet av en kvalifisert elektriker. Følg instruksjonene i installasjonsdelen i denne håndboken og utfør arbeid i samsvar med gjeldende forskrifter.
- Ovnen er kun beregnet for husholdningsbruk.

- Ovnen må installeres i samsvar med lokale sikkerhetsforskrifter.
- Kabling må utføres i samsvar med lokale ledningsregler og eventuelle spesielle regler der du bor.
- Se typeskiltet for klassifiseringen. Typeskiltet er plassert på innsiden av ovnsdøren. Koblingsskjemaet er på bakpanelet av apparatet.
- Apparatet må jordes på riktig måte.
- Ikke løft apparatet etter dørhåndtaket.
- Lag en åpning i skapet som passer størrelsen til apparatet. (Se diagrammer)
- Skyv apparatet inn i skapet, og pass på at strømkabelen (hvis det er en) ikke bøyes.
- For å unngå velt bør du feste ovnen i skapet med de 2 skruene som følger med.
- Skapet må være egnet for bruk med en innebygd ovn og tåle 100 °C. Hvis det legges i et skap som har dårlig temperaturløstoleranse (f.eks. vinylbelagt), kan det føre til at belegget blir misfarget eller får bobler.
- Sørg for at skapet tåler temperaturen til en innebygd ovn. Vi påtar oss ikke noe ansvar for skader forårsaket av installasjon i et skap som har dårlig temperaturløstoleranse.
- Etter installasjon må du kontrollere at apparatet fungerer som det skal.

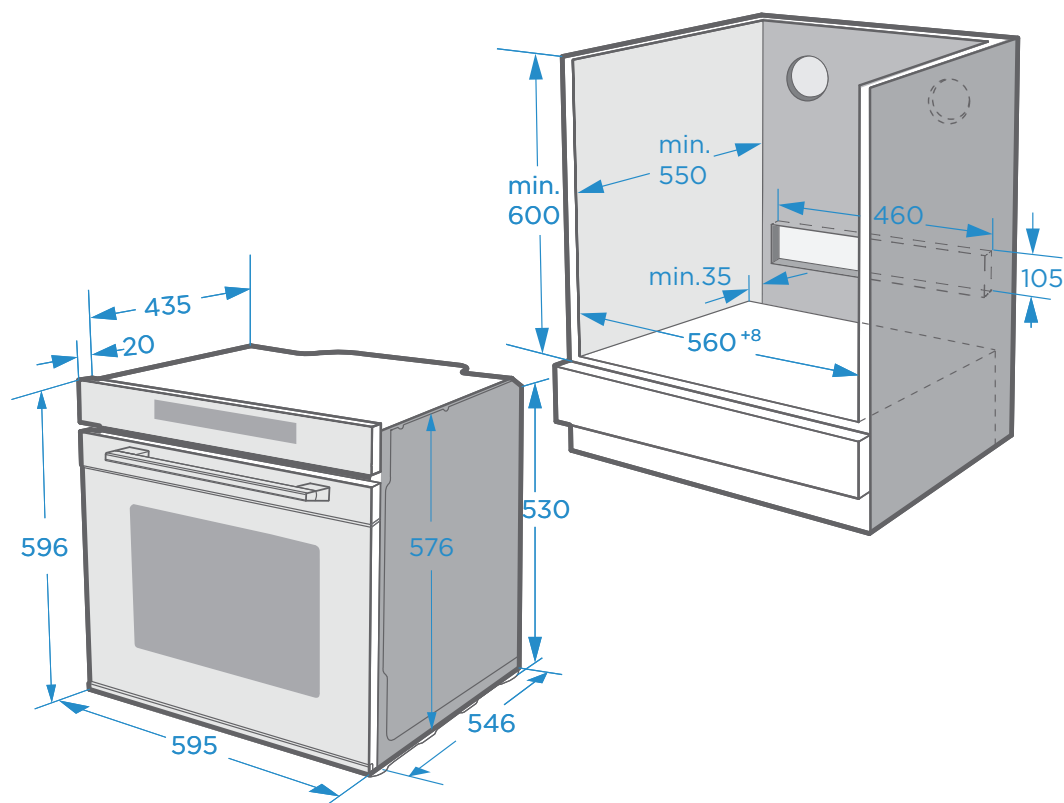


For å unngå en fare må disse instruksjonene følges når man installerer apparatet.

Installere den innebygde ovnen

1. Stedet der ovnen skal plasseres må være minst 560 mm bredt, 550 mm dypt og 590 mm høyt. Sørg for at elektriske tilkoblinger er utført.
2. Målene som vises er i mm.

Montering under benkeplate



EN

NO

SE

FI

DK

Montering i et høyt skap

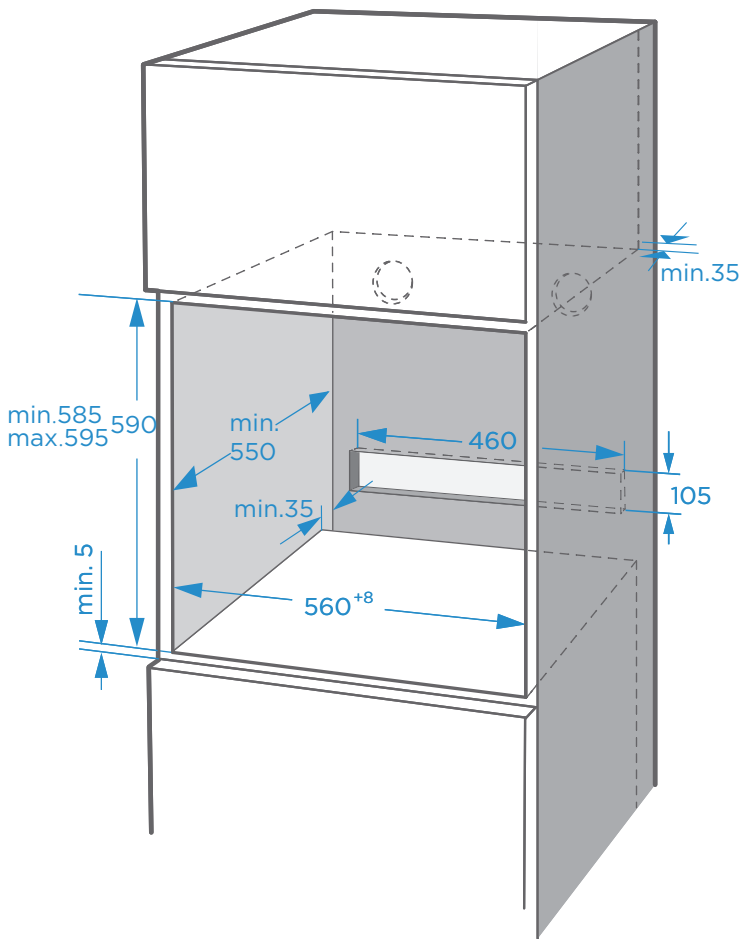
EN

NO

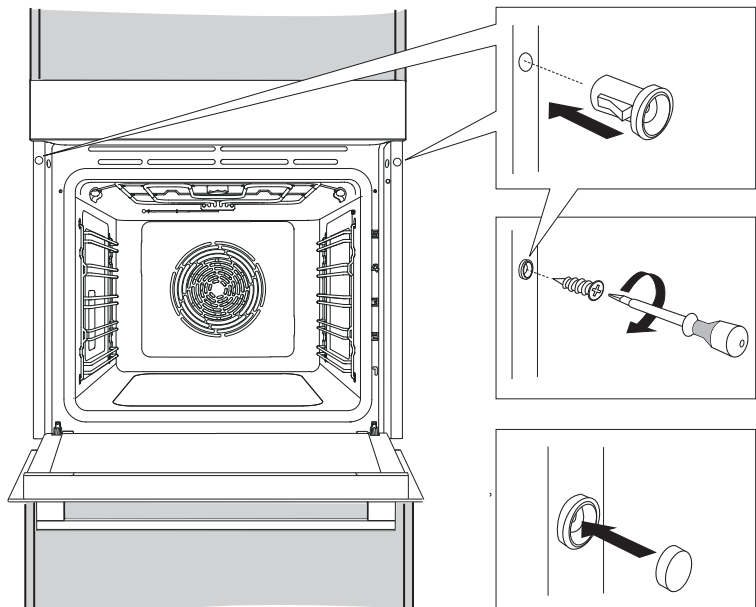
SE

FI

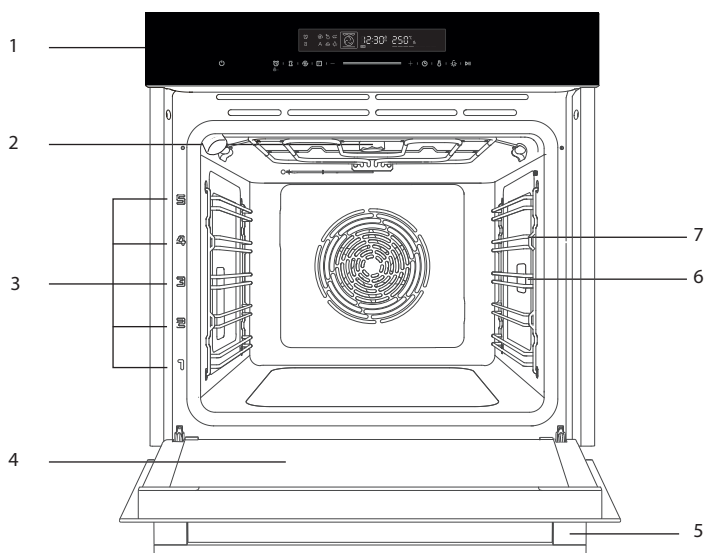
DK



1. Sett ovnen inn i skapet ved å skyve den tilbake i rommet inne i skapet.
2. Åpne ovnsdøren og skyv festklemmene inn i skruehullene, så skal de klemmes på plass.
3. Sett skruene inn i hullene på ovnsrammen, og stram til skruene.
4. Sett inn skruedekslene

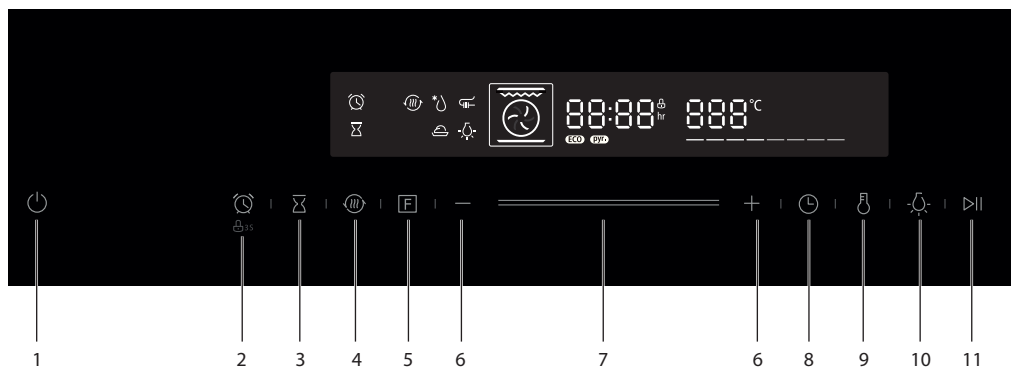


Sett forfra



- | | | |
|--------------------|-------------------|------------------------|
| 1. Kontrollpanel | 4. Ovnsdør | 7. Avtakbare hyllespor |
| 2. Ovnslampe | 5. Ovnsdørhåndtak | |
| 3. Hyllespornivåer | 6. Sideovnslampe | |

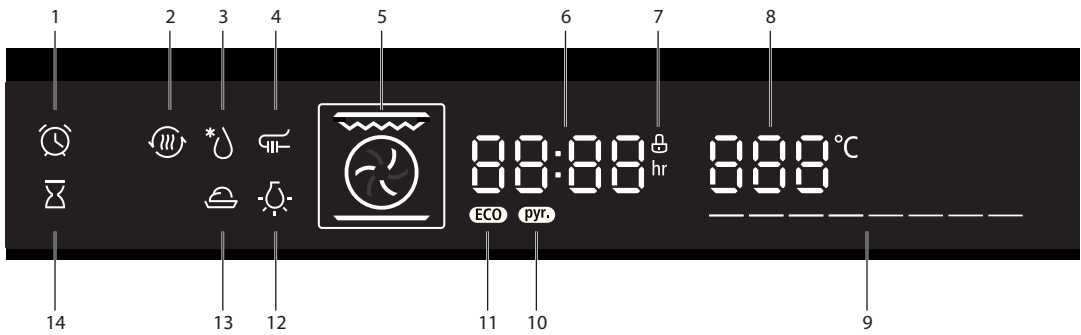
Kontrollpanelkontroller



- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| 1. Ventemodus/Avbryt | 5. Funksjon | 8. Varighet/klokke |
| 2. Tidtaker/barnesikring | 6. Temperatur/tid opp og ned | 9. Temperatur |
| 3. Slutt-tidtaker | 7. Glidebryter for temperatur/tid | 10. Lys |
| 4. Rask forvarming | | 11. Start/pause |

* Alle bilder er kun for illustrasjon; se den individuelle enheten for virkelig utseende.

Kontrollpanelsymboler



Nummer	Symbol	Funksjonsbeskrivelse
1		Tidtaker Når dette symbolet vises, er tidtakeren innstilt.
2		Rask forvarming Når dette symbolet vises, driver ovnen med rask forvarming.
3		Opptining Når dette symbolet vises, er opptiningsfunksjonen valgt. Bare viften vil være i drift.
4		Stekermometer Når dette symbolet vises, har du koblet til stekermometeret.
5		Oppvarmingsfunksjoner Disse symbolene viser hvilke varmeelementer som brukes.
6		Klokkeslett eller nedtelling Dette viser vanligvis klokken, men hvis du har stilt inn en tidtaker, viser tiden som gjenstår.
7		Barnesikring Når dette symbolet vises, er barnesikringsfunksjonen aktiv. Displayet vil være låst. Hold inne for å deaktivere TIDTAKER/BARNESIKRING -kontrollen i 3 sekunder.
8		Temperatur Dette viser temperaturen du har stilt inn for ovnen.
9		Fremdriftsindikator Dette viser fremgangen for oppvarming. Når alle linjene lyser, har ovnen nådd temperaturen.
10		Pyrolitisk rengjøring-funksjon Når dette symbolet vises, har du valgt funksjonen pyrolitisk rengjøring.
11		Øko-funksjon Når dette symbolet vises, har du valgt Økotilberedning-funksjonen. Dette er den mest energieffektive tilberedningsfunksjonen.
12		Ovnslampe Når dette symbolet vises, er ovnen slått på.
13		Hevefunksjon Når dette symbolet vises, har du valgt hevefunksjonen. Denne er for å heve deig før du baker brød.
14		Slutt-tidtaker Når dette symbolet vises, har du stilt inn slutt-tidtakeren.

Sette opp ovnen for første gang

Før du bruker ovnen, må du stille klokken. Klokken MÅ stilles inn for at ovnen skal fungere skikkelig. Klokken bruker en 24-timers-visning.

1. Når strømmen er koblet til, piper ovnen og klokken vises.



2. Trykk **VARIGHET/KLOKKE**-knappen for å velge timene. Displayet begynner å blinke.



3. Trykk **TID OPP** for å stille inn timene, eller skyv fingeren over **TIDSGSLIDEBRYTEREN** for å justere raskere.



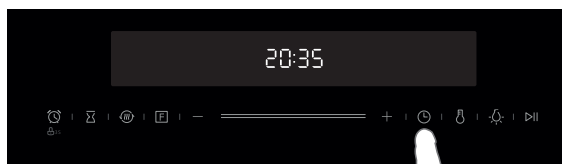
4. Trykk **VARIGHET/KLOKKE** for å bekrefte timene. Minuttene begynner nå å blinke.



5. Trykk **TID OPP** for å stille inn minuttene, eller skyv fingeren over **TIDSGSLIDEBRYTEREN** for å justere raskere.



6. Trykk **VARIGHET/KLOKKE** for å bekrefte minuttene. Klokken er nå stilt.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

Første gang man bruker stekeovnen

- Pakk ut ovnen. Fjern eventuelle kort eller plastposer. Bruk en fuktig klut til å tørke det indre rommet og kabinettet forsiktig. Rengjør alle de avtakbare delene i varmt såpevann før bruk.
- Sørg for at apparatet er riktig installert før du slår det på.
- Varm opp apparatet til maksimum, og sørg for at rommet er godt ventilert, da det kan komme litt røyk og lukt. Dette er normalt og kommer fra det beskyttende materialet på apparatet som beskytter det under frakt fra fabrikk. Slå av apparatet når røyken og lukten har stoppet. Dette kan ta opptil 30 minutter.

SE

FI

DK

Termostatregulering

Temperaturen kan stilles mellom 30°C - 250°C. Velg ønsket temperatur slik:

For å holde mat varm	50–100 °C
For vanlig steking i ovn	50–250 °C
For alle typer av grilling	190 °C

Bruke ovnen/grillen

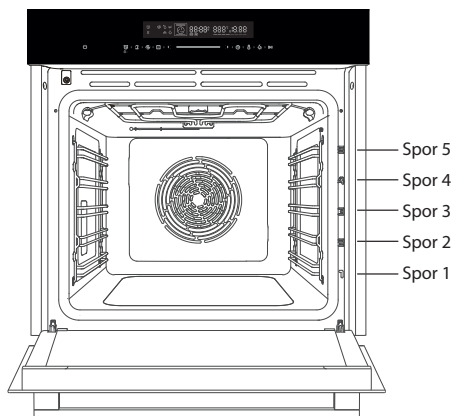


- Stekeovnen må ikke under noen omstendighet føres med aluminiumsfolie, fordi dette kan føre til overopphetning.
- Brød kan ta fyr hvis tiden er for lang. Du må følge godt med under risting av brød.
- Dette apparatet blir varmt under bruk. Pass på så du ikke tar på varme overflater, som f.eks. ovnsdøren og varmeelementene.
- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
- Man må bruke grytevatner når man fjerner ovnshyller eller stekebrett.

Velge riktig hyllehøyde

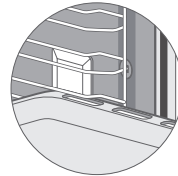
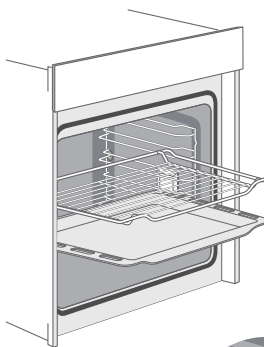
For å oppnå de best mulige resultatene skal det være minst 30 mm avstand mellom maten og det øvre varmelementet.

- Ovnsrommets indre vegg har hyllespor i 5 høyder. Du kan plassere en trådhyll eller stekepanne ved forskjellige høyder for å få best mulig ytelse avhengig av varmen til varmeelementene og størrelsen på maten. Hvis bare det øvre varmelementet er på, foreslår vi at du plasserer hyllene på spor 5 (sørg for at det er minst 30 mm mellom maten og det øvre varmeelementet).



Bytte ut den vippebestandige ovnshyllen

- Sett hyllene inn i en vinkel mellom føresporene med den vertikale delen bakover for å fjerne stopperne på hver side av sporet. Når den er forbi stopperen, kan hyllene settes i vater igjen.
- Ta ut ved å vinkle hyllene helt oppover slik at hyllestopperen frigjøres fra føringsstopperen.



EN

NO

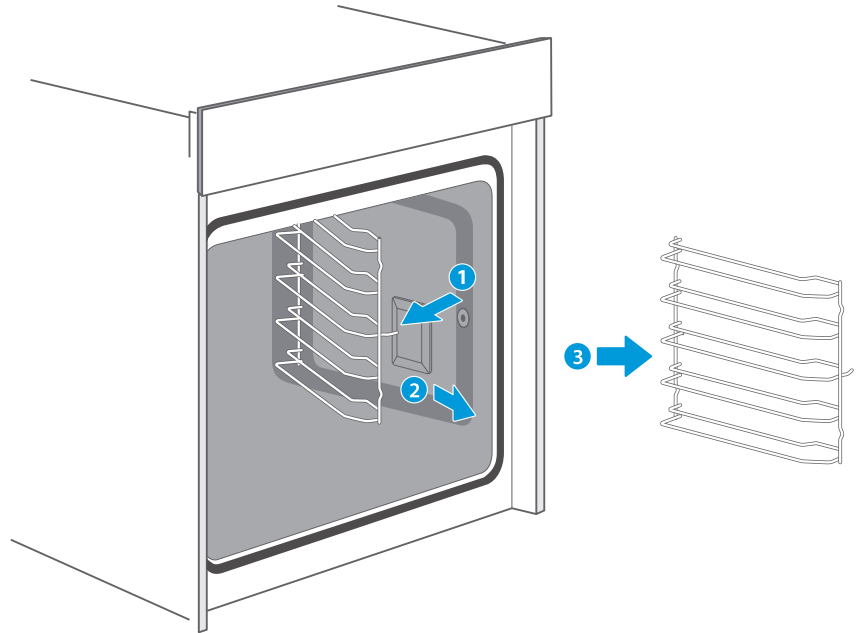
SE

FI

DK

Installere teleskopskinnene

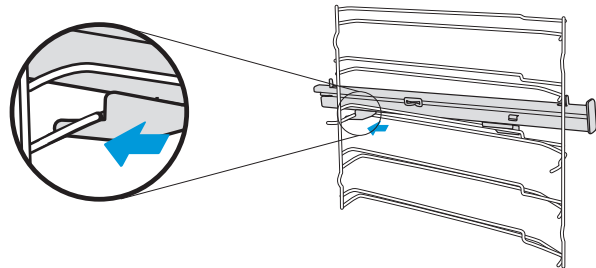
Det kan være enklere å fjerne hylleskinnene fra ovnen før man setter inn teleskopskinnene.



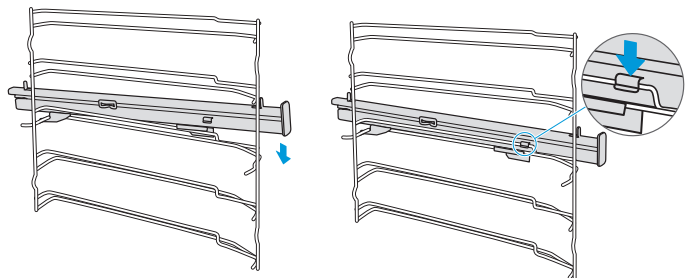
1. Hold hyllen foran og trekk mot midten av ovnen.
2. Når fronten er borte fra ovnsrommet, drar du hylleskinnen mot deg.
3. Du kan nå ta hyllen ut av ovnen.

Nå kan teleskopskinnene festes til hylleskinnene. Hvis du ser nøye på teleskopskinnen ser du at det står R (høyre løper) på den ene og L (venstre løper) på den andre. Høyre teleskopskinne festes til høyre hylleløper.

4. Vinkle løperen og skyv den under baksiden av hylleløperen som vist.



5. Skyv teleskopskinnen ned, så klikker den på plass på hylleskinnen.
6. Gjenta disse instruksjonene for den motsatte siden.
7. Sett hyllene inn i ovnen igjen. Sett baksiden av hylleskinnen inn i hullet på baksiden, og trykk deretter foran. Den skal klikke på plass.

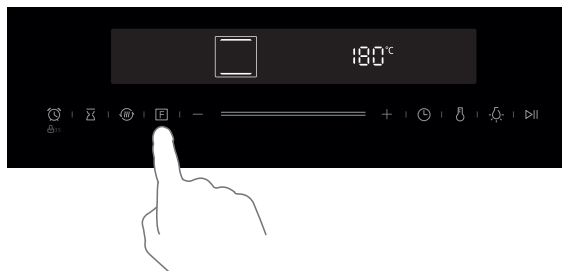


Velg tilberedningsfunksjon

- Trykk **FUNKSJON**-kontrollen for å velge ønsket tilberedningsfunksjon. Hver funksjon er beskrevet i funksjonskontrolltabellen.

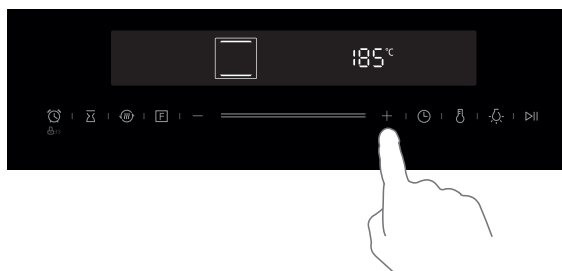


Hvis du forvarme ovnen raskt, kan du se avsnittet FORVARMING AV OVNEN.



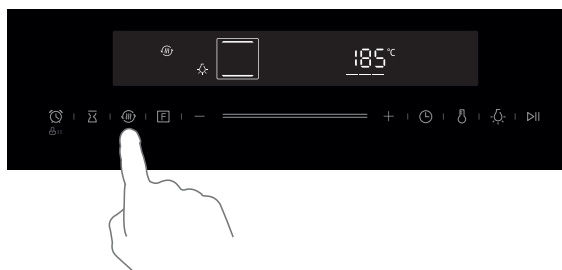
Velg steketemperatur

- Når du har valgt en tilberedningsfunksjon, vil standardtemperaturen for funksjonen vises. Trykk **+** eller **-** for å justere temperaturen. Du kan skyve fingeren langs **TEMPERATURGLIDEBRYTEREN** for å velge temperaturen raskt.



Forvarming av ovnen

- Trykk **RASK FORVARMING**-kontrollen, så vises forvarmingssymbolet i displayet. Ovnen vil få ønsket temperatur så raskt som mulig.
- Når temperaturen er nådd, høres et pip, forvarmingssymbolet forsvinner fra displayet, og ovnen fortsetter tilberedningen med den innstilte funksjonen.



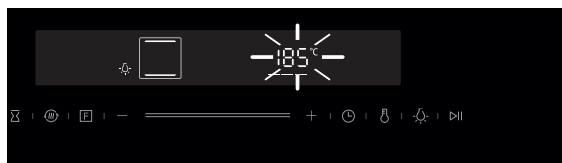
Begynn tilberedningen

- Trykk **START/PAUSE**-kontrollen. Ovnen vil nå slå seg på og starte oppvarmingen. Fremgangslinjen beveger seg mot høyre etter hvert som ovnen varmes opp til temperaturen. Den piper når den har nådd temperaturen som er innstilt.



Maksimal driftstid er 9 timer.

- Hvis du åpner ovnsdøren, slår ovnen av varmeelementet, det høres et pip, og temperaturen blinker i displayet. Lukk døren for å fortsette tilberedningen.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

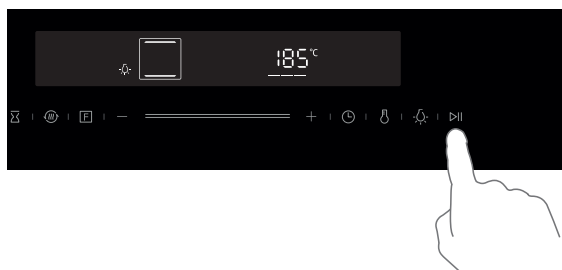
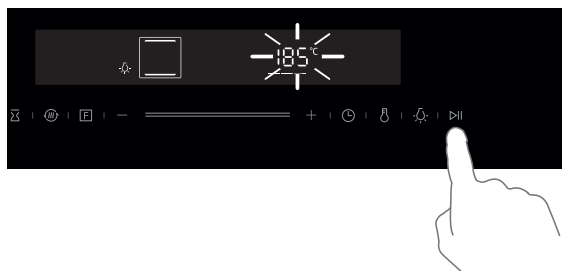
SE

FI

DK

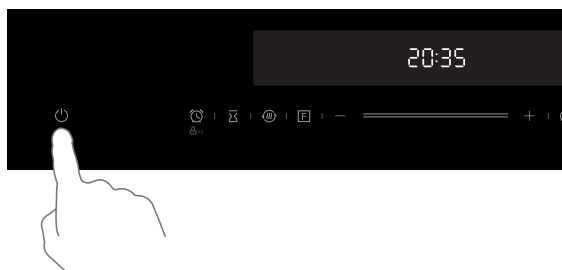
Ta pause i tilberedningen

1. For å ta pause i tilberedningen trykker du **START/PAUSE**-kontrollen. Det høres et langt pip, og temperaturen blinker i displayet. Varmeelementene stopper nå oppvarmingen.
2. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen igjen for å fortsette tilberedningen.



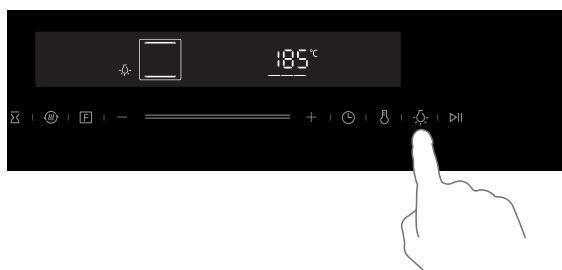
Slutt å tilberede

- For å stoppe tilberedningen trykker du **VENTEMODUS/AVBRYT**-kontrollen. Ovnens slår seg av, og klokken vises.
- Noen sekunder etter at tilberedning avsluttes, vil kjøleviften aktiveres. Den går i noen minutter til ovnen er avkjølt.



Slå ovnslampen på/av

- Når ovnen er i drift, slår lampe seg på automatisk, men dette kan slås av hvis du vil. Trykk **LYS**-kontrollen for å slå ovnslampen på eller av.



Kontrolltabell for funksjoner













EN

NO

SE

FI

DK

Symbol	Temperatur	Funksjonsbeskrivelse
	30–250 °C	Konvensjonell For tradisjonell baking og steking på ett nivå. Passer spesielt godt til kaker med mye fuktighet.
	50–250 °C	Varmluft For baking og steking på ett eller flere nivåer. Varmen kommer fra ringvarmeren som ligger jevnt rundt viften.
	140–240 °C	ØKO* For energisparende tilberedning.
	50–250 °C	Konvensjonell + vifte For baking og steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra varmelementene jevnt rundt i ovnsrommet.
	150–250 °C	Strålende varme For grilling av små mengder mat og til bruning av mat. Legg maten i den midtre delen under grillvarmeelementet.
	50–250 °C	Dobbel grill + vifte Til grilling av flate matvarer og til bruning av mat. Viften fordeler varmen jevnt rundt i ovnsrommet.
	150–250 °C	Dobbel grill Til grilling av flate matvarer og til bruning av mat.
	50–250 °C	Pizza Til pizza og retter som trenger mye varme fra undersiden. Undervarme og ringvarmeren vil være på.
	30–220 °C	Undervarme For å legge til ekstra bruning til bunnene på pizzaer, paier og bakverk. Varmen kommer fra bunnvarmen.
	50 °C - Ingen justering	Optiming For skånsom optiming av frossen mat.
	30–45 °C	Fermentering For å hele gjærdeig og surdeig eller dyrke yoghurt.
	MAKS - Ingen justering	Pyrolytisk selvrens For å varme opp til en veldig høy temperatur. Rester vil brennes bort for enkel rengjøring. Ovnsdøren låses mens denne funksjonen er aktiv.

* Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til standarden EN 60350-1.

EN















NO

SE

FI

DK

Tabell for tilberedning

Skåler	Hylleposisjon	Funksjon	Temperatur	Tilberedningstid (min)
Kaker				
Sukkerbrød (enkel) i boksform	2		170	50
Sukkerbrød (enkel) i boksform	1		140	70
Sukkerbrød med frukt i en rund form	1		150	50
Sukkerbrød med Frukt på et brett	1		140	70
Rosin-brioche Muffins (gjærbakst)	2		220	Forvarming 19 Bake 11
Gugelhupf (med gjær)	1		150	Forvarming 11 Matlaging 60
Muffins	1		160	Forvarming 8:30 Matlaging 30
Muffins	1		150	Forvarming 8:30 Matlaging 30
Eplegjær Kake på brett	1		160	Forvarming 10 Matlaging 42:30
Vannsukkerbrød Kake (6 egg)	1		160	Forvarming 9:30 Matlaging 41
Vannsukkerbrød Kake (4 egg)	1		160	Forvarming 9 Matlaging 26
Vannsukkerbrød Kake	1		160	35
Eplegjær Kake på brett	2		150	Forvarming 8 Matlaging 42
Wienerbrød (Challa)	2		150	40








EN

NO







SE

FI

DK

Skåler	Hylleposisjon	Funksjon	Temperatur	Tilberedningstid (min)
Småkaker 20	2		150	36
Småkaker 40	2, 4		150	Forvarming 10 Matlaging 34
Smørgjærkake	2		150	Forvarming 8 Matlaging 30
Sandkaker	2		170	Forvarming 8 Matlaging 13
Sandkaker 2 brett	2, 4		160	Forvarming 8 Matlaging 12
Vaniljekaker	2		160	Forvarming 8 Matlaging 10
Vaniljekaker	2, 4		150	Forvarming 8 Matlaging 14

Brød

Hvitt brød (1 kg mel) boksform	1		170	Forvarming 9 Matlaging 50
Hvitt brød (1 kg mel) boksform	1		170	Forvarming 12 Matlaging 45
Fersk pizza (tynn)	2		170	Forvarming 9 Matlaging 21
Fersk pizza (tykk)	2		170	Forvarming 10 Matlaging 45
Fersk pizza (tykk)	2		170	Forvarming 8 Matlaging 41
Brød	1		190	Forvarming 9 Matlaging 30








EN

NO













SE

FI

DK

Skåler	Hylleposisjon	Funksjon	Temperatur	Tilberedningstid (min)
Kjøtt				
Storfe, indrefilet 1,6 kg	2		180	55
Kjøttkaker, 1 kg kjøtt	1		180	75
Kylling 1 kg	1		180	50
Fisk (2,5 kg)	2		170	70
Ribbe, tomahawk Stekt B.T.	3		120	85
Svinestek av nakke (1,2 kg)	1		160	82
Kylling 1,7 kg	2		180	78

Testmat i henhold til EN 60350-1

Skåler	Hylleposisjon	Funksjon	Temperatur	Tilberedningstid (min)	Forvarming
Sukkerbrød	1		170	30–35	Nei
Sukkerbrød	1		160	30–35	Nei
Liten kake	2		150	30–40	Ja
Liten kake	2		150	40–50	Ja
Liten kake	2,4		150	30–35	Ja
Ostekake	1		150	70–80	Nei
Elepai	1		170	80–85	Nei
Elepai	1		160	70–80	Nei
Brød	1		210	30–35	Ja
Brød	1		190	30–35	Ja
Toast	5		Maks.	6–8	Ja 5 min
Kylling	2		180	75–80	Ja

Energieffektivitet i henhold til EN 60350-1

Vær obs på følgende:

1. Målinger utføres i «ØKO»-modus for å fastsette data rundt tvungen luftmodus og klassifisering.
2. Målingen utføres i «Topp- og bunnvarme»-modus for å fastsette data rundt konvensjonell modus.

EN

NO

SE

FI

DK

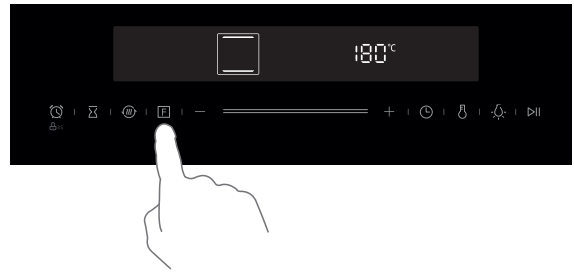
Stille inn en tilberedningstid

Du kan enkelt velge hvor lenge maten skal tilberedes. I dette eksemplet vil vi vise hvordan du stiller inn en 2 timer og 30 minutters tilberedningstid. Når tilberedningstid har nådd null, vil ovnen pipe for å advare deg og slå av elementene.

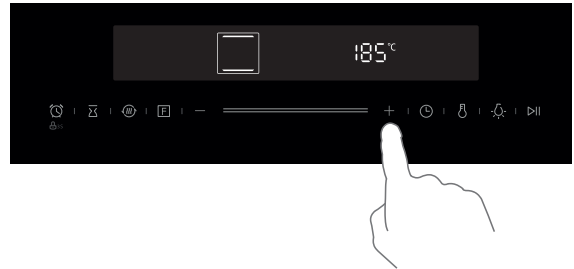


Maksimal tid for en tilberedningstid er 9 timer.

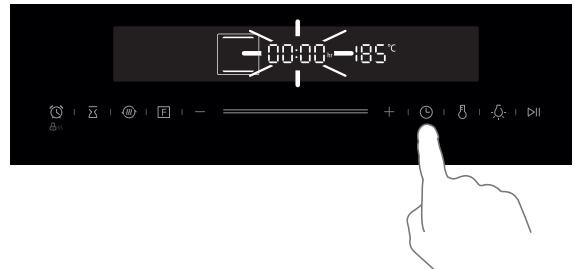
1. Legg maten i ovnen og velg først tilberedningsfunksjonen ved hjelp av **FUNKSJONSKONTROLLEN**.



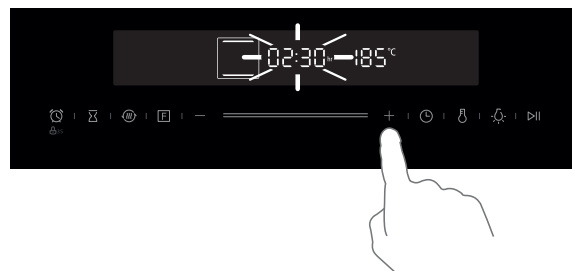
2. Når du har valgt en tilberedningsfunksjon, vil standardtemperaturen for funksjonen vises. Trykk + eller - for å justere temperaturen. Du kan skyve fingeren langs **TEMPERATURGLIDEBRYTEREN** for å velge temperaturen raskt.



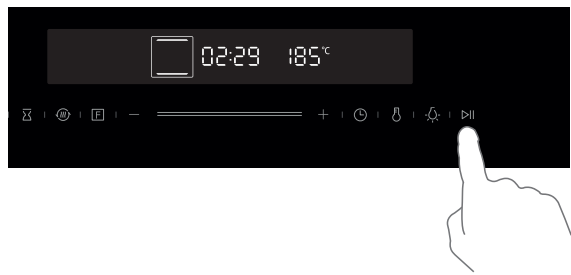
3. Trykk på **VARIGHET/KLOKKE**-kontrollen. 00:00 vises i displayet og blinker.



4. Trykk på - eller +-kontrollene for å velge hvor lang tid det skal være..



5. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen for å starte tilberedningstidtakeren. Tiden begynner å telle ned.



6. Når tilberedningstidtakeren er slutt, piper ovnen og tilberedningen stopper.

EN

NO

SE

FI

DK

Stille inn en slutt-tidtaker

Du kan stille inn ovnen til å lage mat i en bestemt varighet og fortelle den når du vil at maten skal være ferdig. I dette eksemplet vil vi vise hvordan du stiller inn en 2 timer og 30 minutters tilberedningstidtaker som er ferdig 18:00. Dette betyr at ovnen slår seg på klokken 15:30, steker i 2 og en halv time, og slår seg av klokken 18:00. Når tilberedningstidtaker har nådd null, vil ovnen pipe for å advare deg og slå av elementene.

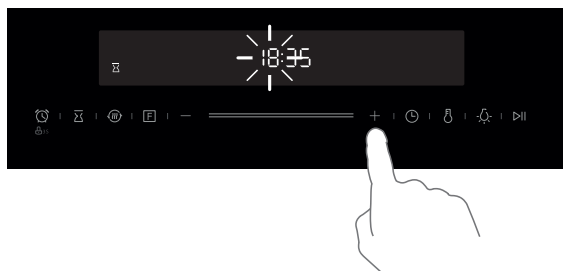


- Klokken må stilles til riktig tid.

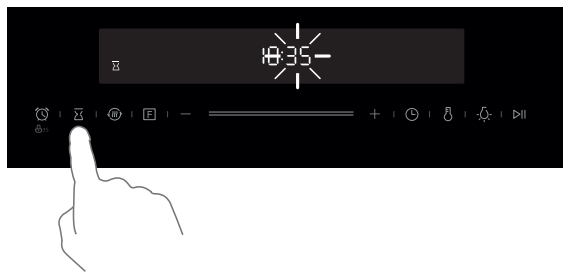
1. Trykk **SLUTT-TIDTAKER**-kontrollen. Symbolet for slutt-tidtakeren vises i displayet, og timene begynner å blinke.



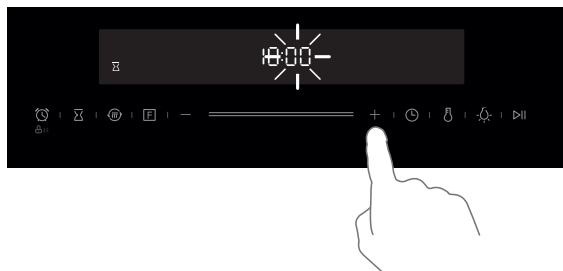
2. Trykk kontrollene - eller + for å velge timen du vil at ovnen skal slås av.



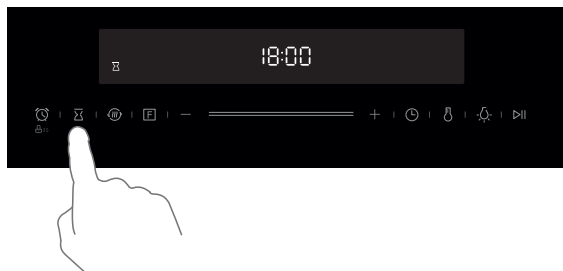
3. Trykk **SLUTT-TIDTAKER**-kontrollen. Minuttene vil nå begynne å blinke.



4. Trykk kontrollene - eller + for å stille inn minuttene før ovnen slås av.



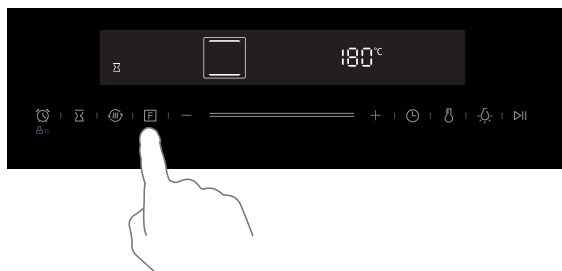
5. Trykk **SLUTT-TIDTAKER**-kontrollen. Slutt-tiden skal nå vises.



6. Trykk **FUNKSJON**-kontrollen for å velge ønsket tilberedningsfunksjon.



Opptining, Fermentering og Pyrolitisk selvreng kan ikke velges ved bruk av slutt-tidtaker.



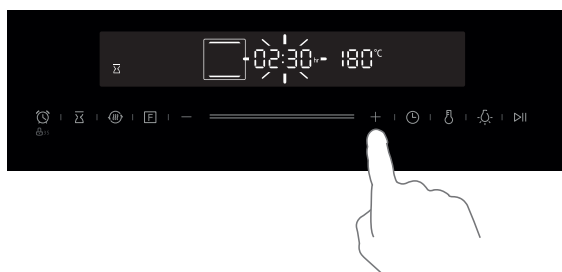
7. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen, så vil tidtakeren blinke.



8. Trykk kontrollene - og + for å velge tilberedningstiden.



Hvis tilberedningstiden er etter tiden du vil at ovnen skal avslutte tilberedningen, starter den umiddelbart.

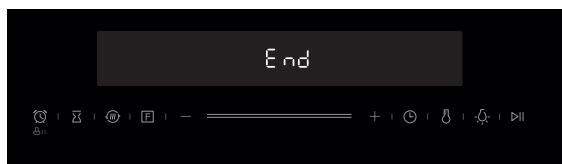


9. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen, så blinker symbolet for slutt-tidtaker i displayet.

10. Plasser maten i ovnen, og lukk døren. Den vil nå automatisk slå seg på, steke til ønsket tid og så slå seg av ved slutt-tiden du angir.



11. Når mat er klar, vil ovnen pipe og ordet «End» (slutt) vises. Trykk **VENTEMODUS/AVBRYT**-kontrollen for å slå av ovnen og vise klokken.



EN

NO

SE

FI

DK

☉ Bruke kjøkkentimeren

Minutret kan brukes som kjøkkenur.. Du kan for eksempel stille inn en nedtelling mens du koker egg på platetoppen. Den kan stilles til opptil 24 timer.

1. Når ingen tilberedningsfunksjoner er valgt, kan du trykke **TIDTAKER/ BARNESIKRING**-kontrollen. TIDTAKER-symbolet vises i displayet, og timene vil blinke.



2. Trykk kontrollene - eller + for å velge antall timer.



3. Trykk **TIDTAKER/BARNESIKRING**-kontrollen, så begynner minuttene å blinke.



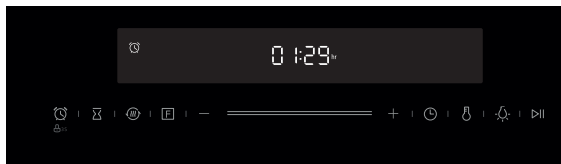
4. Trykk kontrollene - og + for å velge antall minutter.



5. Trykk **TIDTAKER/BARNESIKRING**-kontrollen for å starte minuttklokken.



6. Kjøkkentimeren vil nå begynne å telle ned. Når kjøkkentimeren teller ned til null, vil ovnen pipe. Trykk en hvilken som helst knapp for å avbryte alarmer.



EN

NO

SE

FI

DK

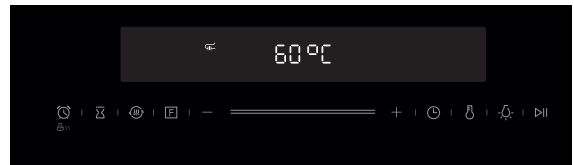
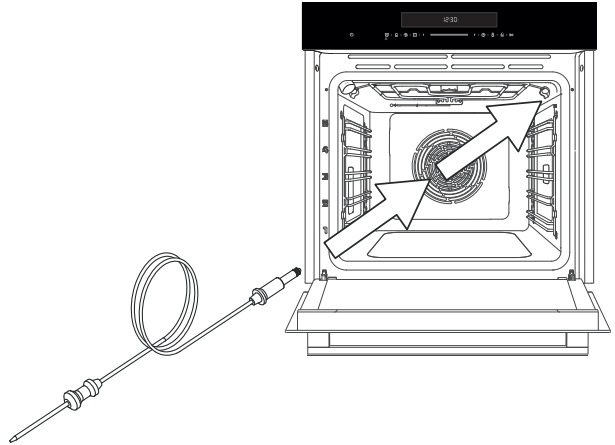


Du kan avbryte kjøkkentimeren ved å trykke VENTEMODUS/AVBRYT-kontrollen.

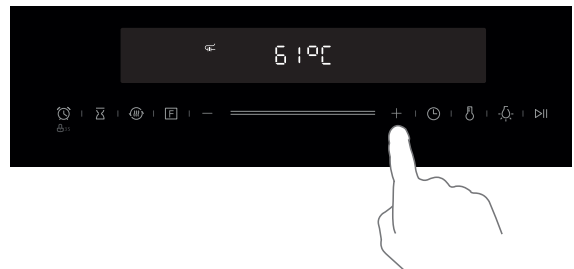
Bruke steketermometer

Ved å bruke steketermometer under tilberedning kan du stille inn temperaturen du vil ha i midten av kjøttet. Når temperaturen er nådd, vil ovnen automatisk slå seg av.

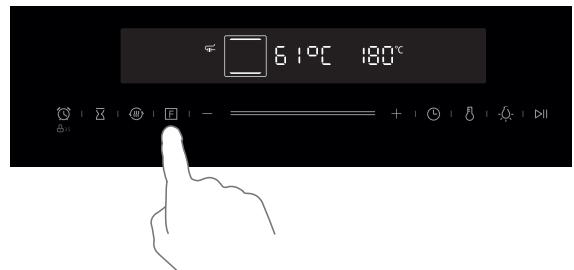
1. Koble steketermometeret til ovnen ved først å skru av mutteren øverst til høyre i ovnsrommet.
2. Koble steketermometer til kontakten. Du ser symbolet for steketermometer i displayet sammen med den aktuelle temperaturen som den registrerer.
3. Sett den spisse enden av steketermometer inn i midten av kjøttet du skal steke. Prøv å unngå fett eller bein.



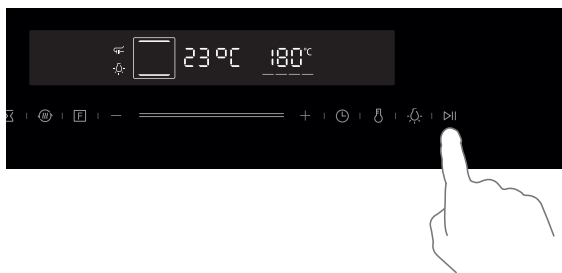
4. Trykk - eller + for stille inn temperaturen du vil at kjøttet skal nå.



5. Trykk **FUNKSJON**-kontrollen for å velge tilberedningsfunksjonen du vil bruke. Du kan også justere temperaturen på ovnen hvis du vil.



6. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen for å starte tilberedningen. Du skal kunne se at temperaturen på steketermometeret går opp.



7. Når temperaturen stilt inn på steketermometeret er nådd, slår ovnen seg av automatisk. Ordet «End» (slutt) vises.



EN

NO

SE

FI

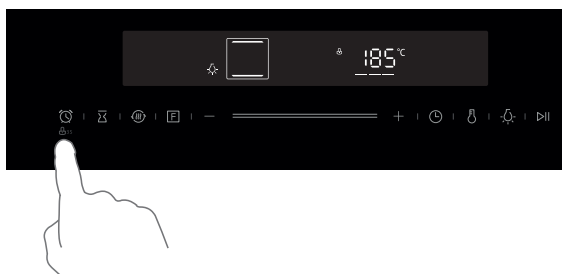
DK

Aktivere barnesikringen

Ovnen har en barnesikring som, når den er aktiv, forhindrer at noen av kontrollene berøres ved uhell. Når den er aktiv, fungerer bare, TIDTAKER/BARNESIKRING-kontrollen. Barnesikringen kan slås på mens ovnen er på, og den kan også slås på i ventemodus for å forhindre at et barn slår på ovnen ved uhell.

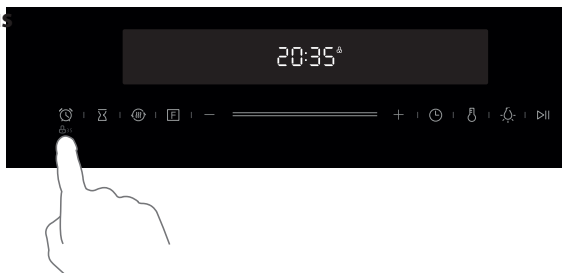
Aktivere barnesikringen under matlaging

1. Slå på ovnen og begynn å lage mat. Hold deretter inne **TIDTAKER/BARNESIKRING**-kontrollen i 3 sekunder. Ovnen piper, og låsesymbolet vises i displayet.



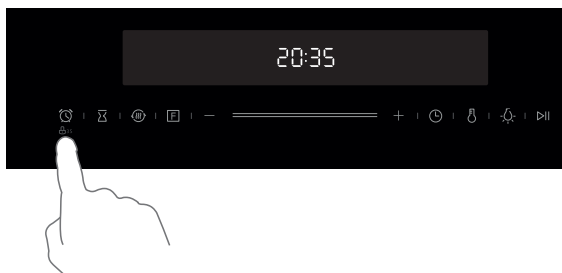
Aktivere barnesikringen under ventemodus

1. Hold inne **TIDTAKER/BARNESIKRING**-kontrollen i 3 sekunder. Ovnen piper, og låsesymbolet vises i displayet.



Slå av barnesikringen

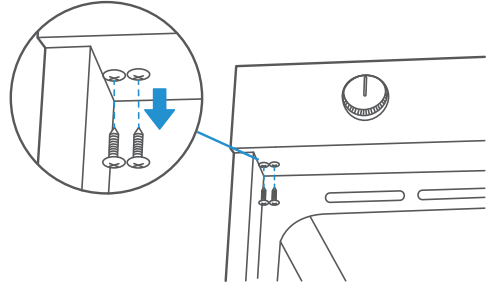
1. Hold inne **TIDTAKER/BARNESIKRING**-kontrollen i 3 sekunder. Ovnen piper, og låsesymbolet forsvinner fra displayet.



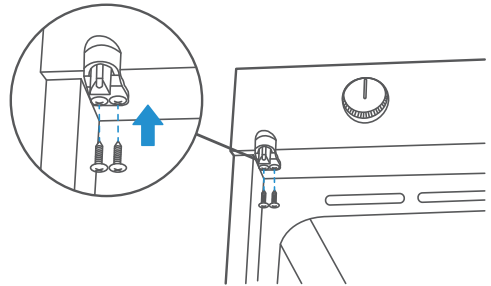
Feste dørlåsen

Selv om ovnsdøren automatisk låses når den er i pyrolitisk rengjøringsmodus, leveres en ekstra lås som tilbehør. Denne låsen kan monteres på ovnen for å forhindre at døren åpnes ved uhell.

1. Løsne to skruer nederst til venstre på kontrollpanelet.

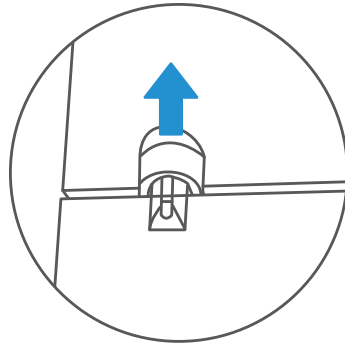


2. Ta ut dørlåsen fra tilbehøret, og fest den med to skruer nederst på kontrollpanelet.



Åpne og lukke døren når dørlåsen er festet

1. Skyv toppen av dørlåsen opp samtidig som du åpner døren. Låsen skal heves slik at døren kan åpnes.



2. Døren vil automatisk låses på plass når døren lukkes.

Tips til baking

- Legg alltid bakeformer i midten av risten.
- Sørg for at du bruker bakeformer som er ovnsfaste.
- Ikke plasser bakeformer for nær baksiden av ovnsveggen.
- Du kan påvirke bruningsgraden ved å stille inn temperaturen eller ved å plassere hyllene nærmere det øvre elementet hvis det er aktivt.
- Hvis en kake faller sammen når den er tatt ut av ovnen:
 - Bruk mindre væske neste gang.
 - Vurder å bake lengre tid eller bruk en litt lavere temperatur.

Strømsparing

For å spare strøm og bidra til å beskytte miljøet anbefaler vi disse tipsene:

- Forvarm ovnen kun hvis det er uttrykkelig påkrevd i oppskriften eller retningslinjene.
- Mørke bakeformer absorberer mer varme.
- Ved lengre steketider kan du slå av ovnen 5–10 minutter før maten er ferdig stekt og bruke restvarmen. Dette vil redusere strømbruken.
- Bruk ovnen effektivt ved å tilberede flere matbrett samtidig.
- Velg riktig hylleplassering for maten som skal tilberedes.
- Ikke åpne ovnsdøren mer enn nødvendig.

EN

NO

SE

FI

DK

Pyrolytisk rengjøring

Ovnen din har en pyrolytisk rengjøringsfunksjon som gjør det enkelt å rengjøre ovnen. Denne funksjonen vil varme opp ovnen til rundt 450 °C, og påbrent mat eller rester gjøres til aske. Etterpå kan du enkelt tørke av asken med en fuktig klut.

Gjøre klart for pyrolytisk rengjøring

Det første du må gjøre er å fjerne alle hyller, stekebrett, hyllestøtter og steketermometeret fra innsiden av ovnen. Hvis de ligger igjen i ovnen mens du bruker pyrolytisk rengjøring, vil de bli skadet og misfarget.

1. Hvis du har brukt ovnen, venter du til den er helt avkjølt.
2. Fjern hyllene og bakeformene.
3. Fjern hyllestøttene. Hold hyllestøtten foran og trekk vekk fra siden av ovnen. Da vil ryggen gli ut fra huset.



Forsiden av ovnen kan bli varm å ta på når pyrolytisk rengjøring pågår. Ikke berør ovnen mens rengjøring pågår.

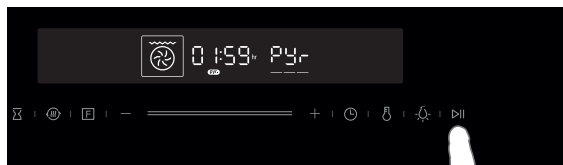
Velge pyrolytisk rengjøring

Rengjøringsprosessen har en forhåndsinnstilt tid på 2 timer som ikke kan endres.

1. Når du har tatt ut alt tilbehøret fra ovnsrommet, trykker du **FUNKSJON**-kontrollen og velger PYr.



2. Trykk **START/PAUSE**-kontrollen for å starte pyrolytisk rengjøring. Døren låses automatisk når prosessen starter. Ovnslampen vil ikke slå seg på i denne modusen.



Døren forblir låst selv når prosessen er fullført, og den låses først opp når ovnen er avkjølt.

Rengjøringsstips



Påse at apparatet er avslått og isolert før rengjøring av ovnen for å unngå muligheten for elektrisk støt.

1. La ovnen nedkjøles helt før rengjøring. Fjern ristene, vask dem for seg i varmt såpevann, og tørk grundig.
2. Vask innsiden av ovnen med varmt såpevann, og tørk av med en fuktig klut.
3. Hold døren åpen til innsiden er tørr, før du setter inn ristene igjen.
4. Rengjør ovnen etter hver bruk, spesielt etter steking eller grilling. Dette vil forhindre at matrester brenner seg eller blir vanskelig å fjerne.
5. Ikke bruk skureputer til å rengjøre innsiden av ovnen, da dette kan fjerne emaljen, noe som vil påvirke effektiviteten til ovnen.
6. Man må aldri bruke damprens til å rengjøre denne ovnen.

Rengjøre inne i stekeovnen

1. Du bør regelmessig tørke over kontrollpanelet og ovnsdøren med en myk klut og flytende vaskemiddel, da væskesøl kan skade overflaten.
2. Vask emaljerte eller forkrommede deler av ovnen med varmt såpevann eller ikke-slipende rengjøringsmidler.
3. Bruk aldri slipeputer til å rengjøre overflater som er emaljerte, forkrommede eller i rustfritt stål.
4. Når du bruker kommersielt tilgjengelige rengjøringsprodukter til rustfritt stål, bør du unngå å rengjøre bokstaver eller symboler, da de kan bli skadet.

Rengjøre glasset i ovnsdøren

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall til å rengjøre ovnsdørglasset, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset knuses.



Vær forsiktig ved håndtering av deler med glass, idet støt, hakk, uvøren håndtering og fall kan knuse glasset.

EN

NO

SE

FI

DK

Bytte ovnslampene

Ovnen har to lamper, en på toppen av ovnsrommet og en på høyre side, og begge kan skiftes ut.



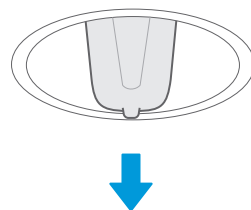
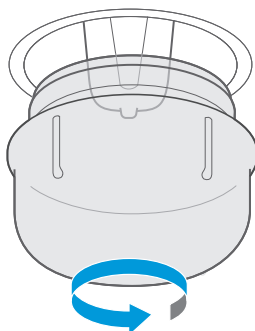
Påse at apparatet er avslått ved stikkkontakten før du bytter ut lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.



Pærespesifikasjoner:
230V~50 Hz, 25 W, G9

Bytte topplampen

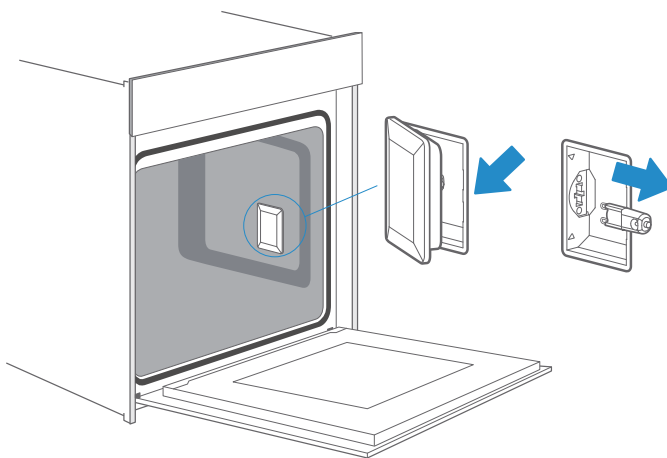
1. Slå av ovnen og sørg for at den er kald. Slå av isolasjonsbryteren.
2. Vri pæredekselet mot klokken for å ta det av, og dra deretter pæren forsiktig for å ta den av.
3. Sett inn en ny pære som tåler 300 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter (detaljer bak i denne veiledningen) for å bytte pære.
4. Sett dekselet på igjen ved å dreie med klokken.
5. Kontakt en kvalifisert elektriker for å få hjelp hvis du er i tvil.



Bruk en tørr klut når du håndterer den nye lampen. Dette vil øke levetiden til den nye lampen.

Bytte sidelampe

1. Slå av ovnen og sørg for at den er kald. Slå av isolasjonsbryteren.
2. Fjern dekselet og trekk forsiktig i pæren for å fjerne den.
3. Sett inn en ny pære som tåler 300 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter (detaljer bak i denne veiledningen) for å bytte pære.
4. Sett dekselet på igjen ved å klikke det på plass igjen.
5. Kontakt en kvalifisert elektriker for å få hjelp hvis du er i tvil.



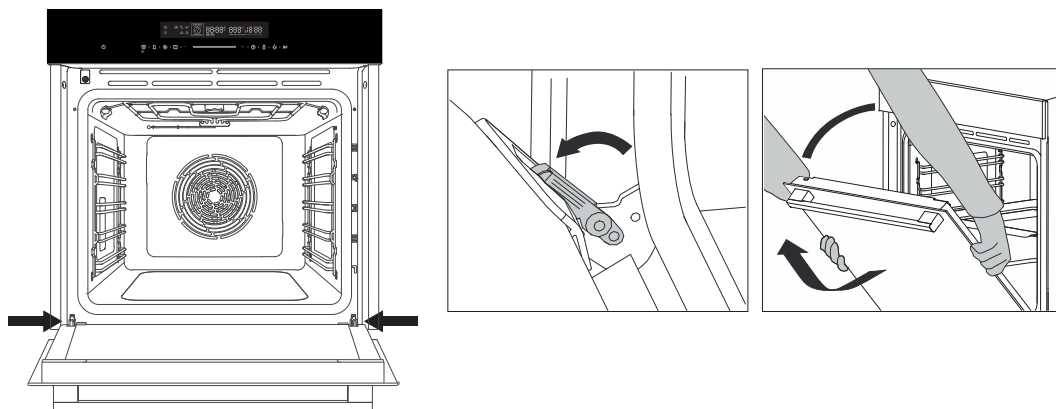
* Alle bilder er kun for illustrasjon; se den individuelle enheten for virkelig utseende.

Fjerne døren



- Vær forsiktig ved håndtering av deler med glass, idet støt, hakk, uvøren håndtering og fall kan knuse glasset.
- La døren nedkjøles før den tas av.

Man kan ta døren av ovnen. Følg trinnene nedenfor for å fjerne døren. Dette kan være nødvendig hvis man trenger enklere tilgang til ovnsrommet eller hvis man vil rengjøre dørdelene.



1. Vi anbefaler at du får hjelp av noen når du skal fjerne døren.
2. Åpne døren helt.
3. Dørhengslet har en liten lås. Løft låsen på begge hengslene.
4. Løft døren litt som om den skal lukkes, og trekk den deretter bort fra ovnen mens du støtter døren med begge hendene.
5. Sett på døren igjen ved å utføre det ovenstående i motsatt rekkefølge. Sørg for at sporet på bunnen av hengslet sitter på plass når du setter på døren. Åpne og lukk døren for å sikre at den er riktig montert.

EN

NO

SE

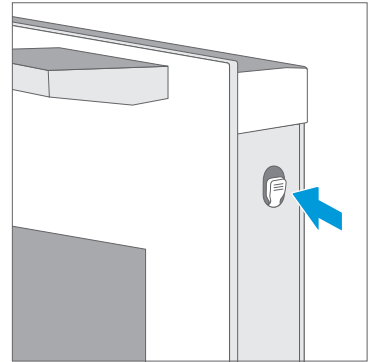
FI

DK

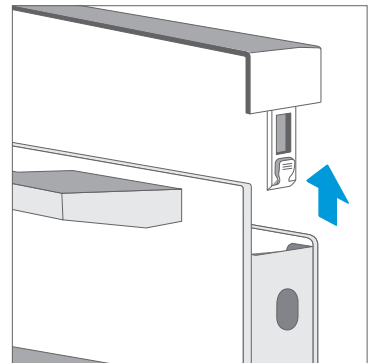
Ta ut glasset fra ovnsdøren for rengjøring

1. Fjern døren før du prøver å fjerne glasset. Hvis du ikke fjerner døren, og du prøver å fjerne glasset, kan mangelen på vekt i døren få den til å smelle igjen og potensielt skade ovnen.

2. Trykk låsene på hver side av døren for å fjerne dekkelet.



3. Løft dekkelet av fra toppen av døren.

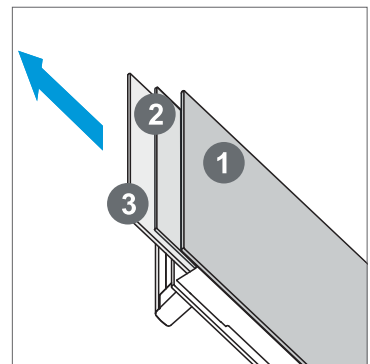


4. Hold dørglasset i øvre kant, og ta det ut. Gjør det samme for andre og tredje glassrute (avhengig av modell).

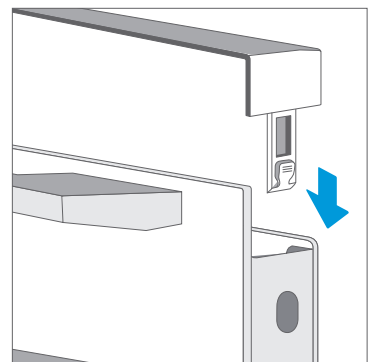


- Sørg for å ikke knuse glasset.
- På det innvendige dørglasset er det trykket en «P» på glasset. Denne skal vende inn mot ovnen når du bytter glasset.

5. Følg instruksjonene ovenfor i motsatt rekkefølge for å sette i glasset igjen.



6. Klem dekkelet tilbake på plass.



Feilsøking

Tabellen nedenfor har noen råd om hvordan du kan rette opp i vanlige problemer.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Defekt sikring.	Sjekk effektbryteren i sikringsskapet.
	Strømbrydd	Sjekk om lyset eller andre apparater på kjøkkenet fungerer.
Viften går ikke hele tiden i modusen: «Viftevarme»	Dette er normal drift på som gir best mulig varmfordeling og best mulig ytelse for ovnen.	Ingen feil
Etter bruk kan det høres en lyd og komme en luftstrøm i nærheten av kontrollpanelet.	Kjøleviften går fortsatt for å forhindre høy fuktighet i ovnsrommet og kjøle ned ovnen for din fordel.	Kjøleviften slår seg av automatisk.
Maten blir ikke gjennomstekt med tiden som er angitt i oppskriften.	Det er ikke brukt temperaturen som står i oppskriften.	Sjekk temperaturen igjen.
	Mengden ingredienser er forskjellig fra oppskriften.	Sjekk oppskriften igjen.
Ujevn brunig	Temperaturen er satt for høyt, eller hyllnivået er ikke bra nok.	Sjekk oppskriften og innstillingene igjen.
	Overflaten og/eller fargen og/eller materialet til bakeformen var ikke det beste valget for den valgte ovnsfunksjonen.	Når du bruker strålevarme, for eksempel «Topp- og bunnvarme»-modus, bruker du mattbehandlet, mørkfarget og lettvektige fat i ovnen.
Lampen tennes ikke	Lampen har gått.	Bytt ut lampen.

Hvis problemene vedvarer til tross for at du følger rådene ovenfor, kontakter du en autorisert servicetekniker.

Reparasjoner eller garantikrav som følge av feil tilkobling eller bruk av apparatet dekkes ikke av garantien. I så fall vil brukeren dekke reparasjonskostnadene.

EN

NO

SE

FI

DK

Tabellen nedenfor viser noen mulige feil som kan vises.

Feilkode	Beskrivelse	Løsning
E1	Feilkoden vises hvis det ved noe tidspunkt oppdages en åpen krets (eller kortslutning) i temperatursensoren; ovnsdøren låses (hvis den har dørlås), og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftmotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Slå av strømmen, åpne ovnen for å sjekke om temperatursensoren er godt tilkoblet eller ikke, og koble dem godt til igjen. Slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 3. 3. Sett i temperatursensoren igjen og slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 4. 4. Bytt ut strømkortet, og slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet.
E2	Feilkoden vises hvis det oppdages en temperaturverifiseringsfeil når funksjonen kjører; ovnsdøren låses, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftmotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Sett i strømkortet igjen, slå på igjen og start pyrolysefunksjonen for å se om feilen er vekke.
E4	Feilkoden vises hvis ingen kommunikasjonsdata registreres som mottatt på 5 sekunder kontinuerlig, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftmotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Slå av strømmen, åpne ovnen for å sjekke om displaykortet og strømkortet er godt tilkoblet eller ikke, og koble dem godt til igjen. Slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 3. 3. Skift ut tilkoblingsledningen til displaykortet og strømkortet, og slå på igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 4. 4. Skift ut displaykortet eller strømkortet, og slå på igjen for å se om feilen er fjernet.

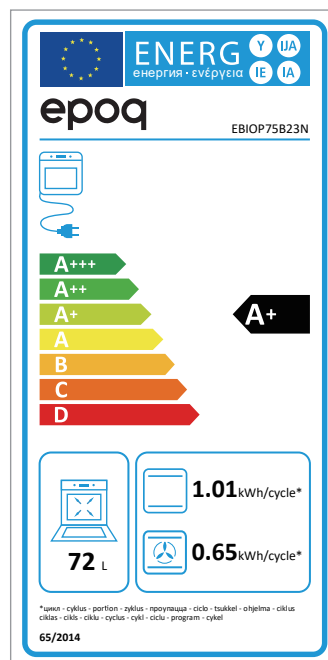
Feilkode	Beskrivelse	Løsning
E5	Feilkoden vises hvis det ved noe tidspunkt oppdages kortslutning i steketermometeret, men kun når steketermometerfunksjonen kjører. Denne feilen påvirker ikke funksjonen; du kan trykke strømknappen for å avbryte og gå tilbake til ventemodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen og sett inn steketermometeret for å se om feilkoden vises igjen når du går inn i steketermometermodus eller kjører en funksjon i steketermometermodus. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Slå av strømmen, åpne ovnen for å sjekke om steketermometerledningen er godt tilkoblet eller ikke, og koble dem godt til igjen. Sett inn steketermometeret og start funksjonen for å se om feilen er vekke. Hvis ikke, går du til trinn 3. 3. Sett i steketermometeret igjen, og sett inn steketermometeret og start funksjonen for å se om feilen er vekke. Hvis ikke, går du til trinn 4. 4. Sett i strømkortet igjen, og sett inn steketermometeret og start funksjonen for å se om feilen er vekke.
E6	Feilkoden vises hvis det ved noe tidspunkt oppdages at dørlåsen ikke kan låse (eller låse opp) ovnsdøren normalt på 10 sekunder, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftmotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å sjekke om ovnsdøren har blitt låst eller låst opp etter 10 sekunder, og se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Slå av strømmen, åpne ovnen for å sjekke om dørlåsledningen er godt tilkoblet eller ikke, og koble dem godt til igjen. Slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 3. 3. Bytt ut dørlåsen, og slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 4. 4. Bytt ut strømkortet, og slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet.
E7	Feilkoden vises hvis det ved noe tidspunkt oppdages ikke oppdages noe nullkryssignal på 10 sekunder, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftmotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Bytt ut strømkortet, og slå på strømmen igjen for å se om feilen er fjernet.

Feilkode	Beskrivelse	Løsning
E8	Hvis det registreres at temperaturen ikke stiger mer enn 3 °C innen 10 minutter etter at funksjonen ble startet, eller temperaturen i midten av ovnen er høyere enn 350 °C under funksjonsdrift (bortsett fra pyrolysefunksjon), vises feilkoden og ovnsdøren låses, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes unntatt kjøleviftemotor. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen, slå på igjen, se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Slå av strømmen. Når ovnen er avkjølt, bytter du ut temperatursensoren. Slå på igjen for å kjøre generelle funksjoner i 10 minutter for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 3. 3. Slå av strømmen. Når ovnen er avkjølt, bytter du ut strømkortet. Slå på igjen for å kjøre generelle funksjoner i 10 minutter for å se om feilen er fjernet. Hvis ikke, går du til trinn 3. 4. Slå av strømmen. Når ovnen er avkjølt, bytter du ut varmeelementene. Slå på igjen for å kjøre generelle funksjoner i 10 minutter for å se om feilen er fjernet.
E9	Feilkoden vises hvis det ved noe tidspunkt oppdages feil med kretskortbrikkeverifisering, ovnsdøren låses, og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konveksjonsmotor) lukkes bortsett fra kjøleviftemotoren. Andre knapper en strømknappen kan ikke brukes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk strømknappen for å se om feilkoden vises igjen. Hvis den gjør det, går du til trinn 2. 2. Sett i strømkortet igjen, slå på igjen og start pyrolysefunksjonen for å se om feilen er vekke.

Tips for å spare strøm og energimerking

Hovedovn

- Lag måltidene sammen, hvis mulig.
- Hold forvarmingstiden kort.
- Ikke stek for lenge.
- Ikke glem å slå av ovnen når du er ferdig med å bruke den.
- Ikke åpne ovnsdøren ofte under matlaging.



EN

NO

SE

FI

DK

Produktkort og spesifikasjoner

Merke	Epoq
Modell	EBIOP75B23N
Type ovn	Elektrisk
Vekt	43 kg
Energieffektivitetsindeks - Konvensjonell	112,9
Energieffektivitetsindeks - Vifte tvunget	76,5
Energiklasse	A+
Energiforbruk (elektrisk) - Konvensjonell	1,01 kWh/syklus
Energiforbruk (elektrisitet) - Vifte tvunget	0,65 kWh/syklus
Antall rom	1
Varmekilde	Elektrisk
Volum	72 liter
Produktet er i samsvar med	EN 60350-1
Totale mål (BxDxH) unntatt håndtak	595 (B) × 566 (D) × 596 (H) mm
Ovnslampe	25 W, G9, 300 °C
Merkespenning	220–240 V, 50–60 Hz
Strøm (elektrisitet)	3200 W
Grill / øvre element	2200 W (1300 W + 900 W)
Vifte	37 W
Vifteelement	1800 W
Undervarme	1000 W

Funksjoner og spesifikasjoner kan endres uten varsel.



Dette symbolet på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke skal deponeres sammen med annet husholdningsavfall. Det er i stedet ditt ansvar å deponere utstyret ved å levere det til en egnet miljøstasjon for brukt elektrisk og elektronisk utstyr. Adskilt innsamling og resirkulering av brukt utstyr ved deponering bidrar til å verne om naturressurser og påse at det resirkuleres på en måte som verner om både mennesker og miljøet.

Du kan få mer informasjon om hvor du kan levere avfall til resirkulering ved å ta kontakt med de lokale myndighetene eller stedet der du kjøpte produktet.

Du finner nyeste versjonen av sikkerhets- og instruksjonshåndboken ved å besøke det offisielle nettstedet nedenfor (andre nettsteder inneholder kanskje ikke den fullstendige og mest oppdaterte versjonen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

Tack för ditt nya köp av Epoq elektriska varmluftsugn för inbyggnad med flera funktioner. Du måste läsa bruksanvisningen för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt. Läs igenom alla säkerhetsvarningar noga före användning och spara denna bruksanvisning för framtida behov.

EN

NO

SE

FI

DK

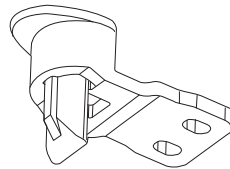
Packa upp

Avlägsna allt förpackningsmaterial. Behåll förpackningen. Om du ska kassera den, ska du göra det i enlighet med lokala regler.

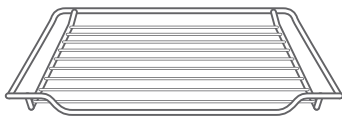
Följande delar medföljer:



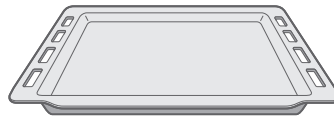
Huvudenheten



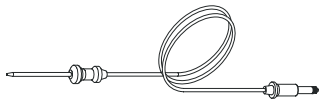
Lucklås x 1



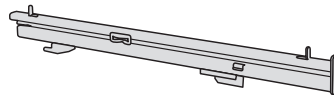
Galler x 1



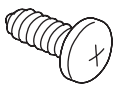
Braspanna x 3



Stektermometer x 1



Teleskopskenor x 2



Fästskruvar x 2



Fästklämmor x 2



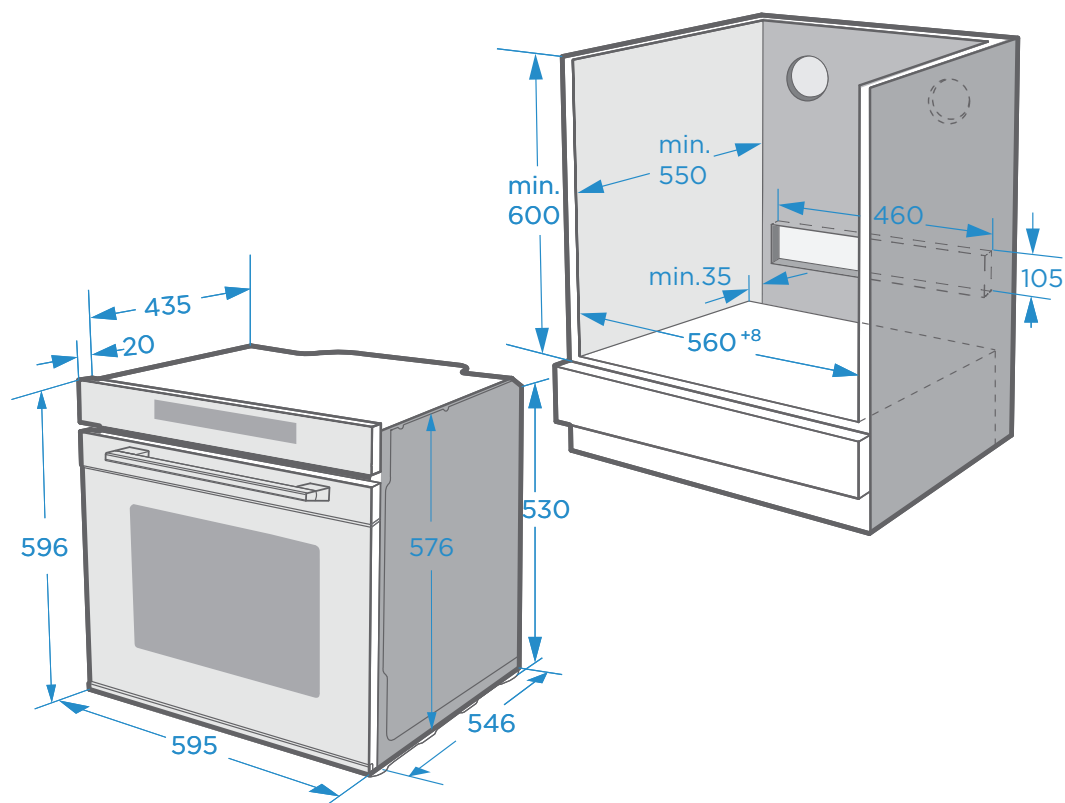
Skruskydd x 2

* Bilderna är endast vägledande, se din egen enhet för den faktiska delen.

Installera inbyggnadsugnen

1. Utrymmet där ugnen ska placeras måste vara minst 560 mm brett, 550 mm djupt och 590 mm högt. Försäkra dig om att de elektriska anslutningarna är gjorda.
2. Måtten som visas är i mm.

Installation under en bänkskiva



Installation i ett högskåp

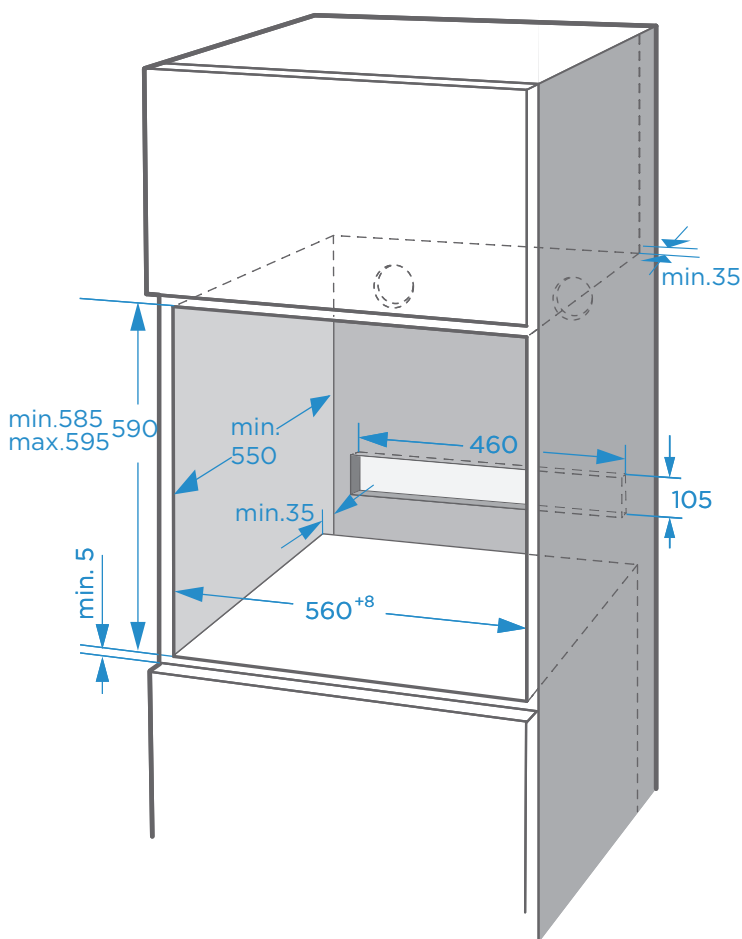
EN

NO

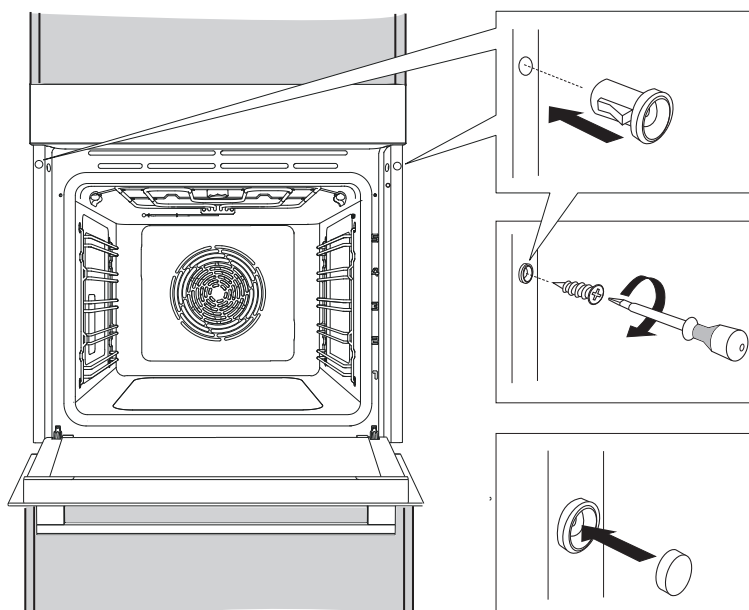
SE

FI

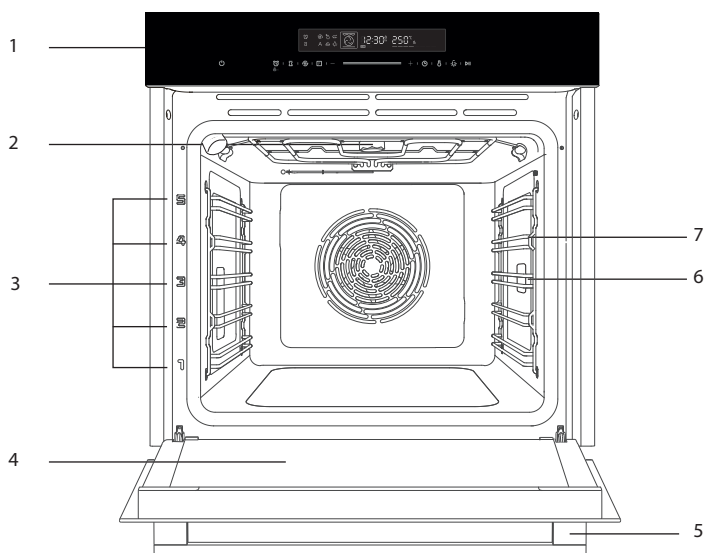
DK



1. Sätt in ugnen i skåpet genom att trycka in den i utrymmet i skåpet.
2. Öppna ugnsluckan och tryck in fästklämmorna i skruvhålen så att de kläms på plats.
3. Sätt i skruvarna i hålen på ugnens ram och dra åt dem.
4. Sätt på skruvskydden.

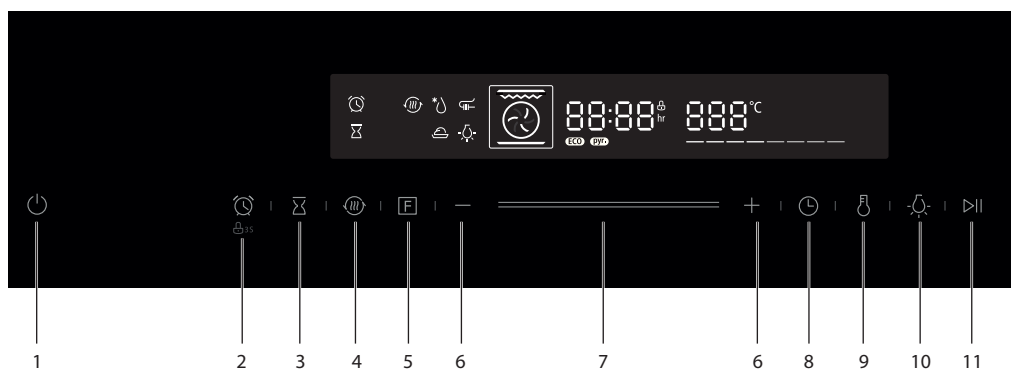


Framifrån



- | | | |
|------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1. Kontrollpanel | 4. Ugnslucka | 7. Spår för avtagbara falsar |
| 2. Ugnsbelysning | 5. Handtag till ugnslucka | |
| 3. Falsar | 6. Sidolampa | |

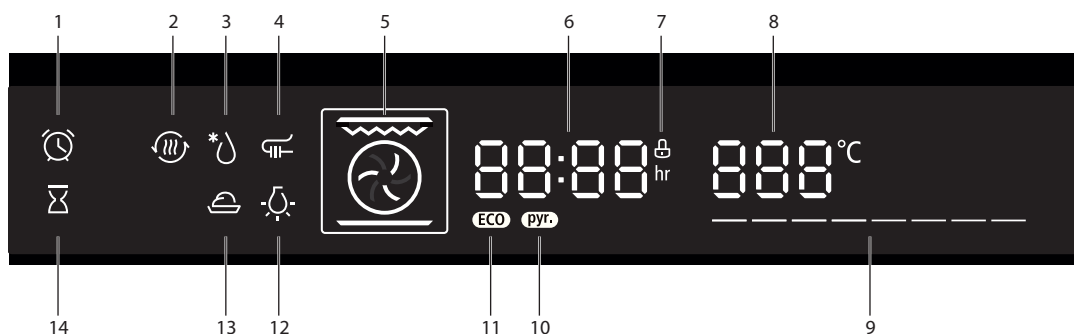
Kontrollpanelens reglage



- | | | |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Standby/Avbryt | 5. Funktion | 8. Varaktighet/klocka |
| 2. Timer/barnlås | 6. Öka och minska temperatur/tid | 9. Temperatur |
| 3. Stoppur | 7. Skjutreglage för temperatur/timer | 10. Lampa |
| 4. Snabb förvärmning | | 11. Start/Paus |

* Bilderna är endast vägledande, se din egen enhet för den faktiska delen.

Kontrollpanelens ikoner



Nummer	Ikon	Funktionsbeskrivning
1		Timer Den här ikonen visar att en timer har ställts in.
2		Snabb förvärmning Den här ikonen visar att ugnen förvärms snabbt.
3		Tina upp Den här ikonen visar att upptiningsfunktionen har valts. Endast fläkten är igång.
4		Stektermometer Den här ikonen visar att stektermometern har anslutits.
5		Uppvärmningsfunktioner Dessa ikoner visar vilka värmeelement som är igång.
6		Den aktuella tiden eller timerns nedräkning Visar antingen den aktuella tiden eller visas den återstående tiden på timern om den har ställts in.
7		Barnlås Den här ikonen visar att barnlåsfunktionen är aktiv. Displayen låses. För att inaktivera, håll TIMER/BARNLÅS -reglaget intryckt i 3 sekunder.
8		Temperatur Här visas vilken temperatur du har ställt in ugnen på.
9		Förloppsindikator Den visar uppvärmningsförloppet. När alla streck är tända har ugnen nått den inställda temperaturen.
10		Pyrolysgöringsfunktion Den här ikonen visar att rengöring med pyrolys har valts.
11		Eco-funktion Den här ikonen visar att Eco-tillagningsfunktionen har valts. Detta är den mest energieffektiva tillagningsfunktionen.
12		Ugnsbelysning Den här ikonen visar att ugnen har startats.
13		Jäsningsfunktion Den här ikonen visar att jäsningsfunktionen har valts. Den är avsedd för att jäsa deg innan man bakar bröd.
14		Stoppur Den här ikonen visar att du har ställt in ett stoppur.

Ställ in ugnen för första gången

Innan du använder ugnen måste du ställa in klockan. Klockan **MÅSTE** ställas in för att din ugn ska fungera korrekt. Klockan har en 24-timmars display.

1. När strömmen är påslagen hörs en ljudsignal från ugnen och klockan visas.



2. Tryck på **VARAKTIGHET/KLOCKA**-knappen för att välja timmarna. Timmarna börjar blinka.



3. Tryck på **SLUTTID**-knappen för att ställa in timmarna eller dra fingret över **TIMERSKJUTREGLAGET** för en snabbare inställning.



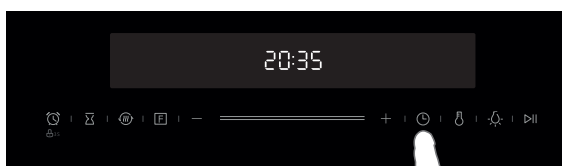
4. Tryck på **VARAKTIGHET/KLOCKA**-knappen för att bekräfta timmarna. Minuterna börjar nu blinka.



5. Tryck på **SLUTTID**-knappen för att ställa in minuterna eller dra fingret över **TIMERSKJUTREGLAGET** för en snabbare inställning.



6. Tryck på **VARAKTIGHET/KLOCKA**-knappen för att bekräfta minuterna. Klockan är nu inställd.



EN

NO

SE

FI

DK

Första användningen av ugnen/grillen

- Packa upp ugnen. Ta bort insatta kort eller plastpåsar. Använd en fuktig trasa och torka försiktigt inuti ugnen och på utsidan. Rengör alla löstagbara delar i varmt vatten med diskmedel innan de används.
- Se till att apparaten är rätt installerad innan du sätter på den.
- Värm ugnen till högsta temperaturen, se till att rummet är väl ventilerat eftersom det kan komma lite rök och lukt. Detta är normalt och beror på skyddande ämnen på apparaten, som skyddar under transporten från fabriken. Stäng av apparaten när det inte ryker eller luktar längre. Detta kan ta upp till 30 minuter.

Termostatreglage

Temperaturen kan ställas in från 30°C - 250°C. Välj temperatur på följande sätt:

Varmhållning	50-100 °C
För normal tillagning i ugn	50-250 °C
För alla typer av grillning	190 °C

● Använda ugnen/grillen

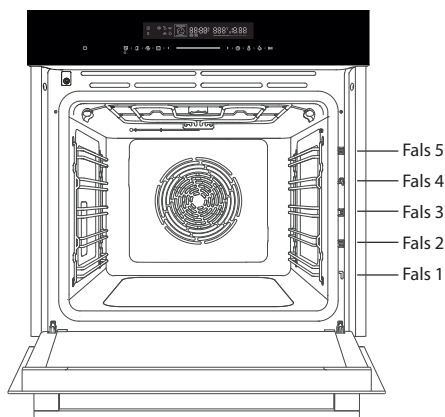


- Ugnen får under inga omständigheter kläs med aluminiumfolie på insidan, eftersom den kan bli överhettad.
- Bröd kan ta eld om det rostas för länge. Noggrann uppsikt är nödvändig när man rostar bröd.
- Under användningen blir den här produkten het. Var noga med att inte vidröra heta ytor, t.ex. ugnslucka, värmeelement.
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Barn ska inte vistas i närheten.
- Du måste använda grillvantar när du tar ut galler/plåtar eller bakformar.

Välja rätt höjd för gallet/plåten

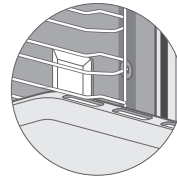
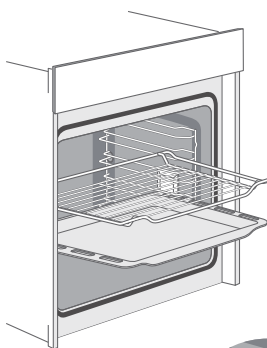
För bästa resultat är det minsta tillåtna avståndet mellan maträtten och det övre värmeelementet 30 mm.

- På väggen på ugnens insida finns 5 olika falsar för galler/plåtar. Gallret/plåten kan placeras på olika höjd för bästa tillagningsresultat beroende på den inställda värmen och maträttens storlek. Om bara det översta värmeelementet är på, föreslår vi att du placerar gallet/plåten på fals 5 (kontrollera att det är minst 30 mm mellan maträtten och det översta värmeelementet).



Ändra ugnens tipskyddsgaller

- Sätt in gallet i en vinkel, mellan falsarna, med den vertikala delen bak för att gå fri från stoppen på vardera sidan av falsen. När den har passerat detta stopp kan den placeras jämnt igen.
- För att ta ut, vinkla gallet uppåt så att gallerstoppet går fritt från falsstoppet.



EN

NO

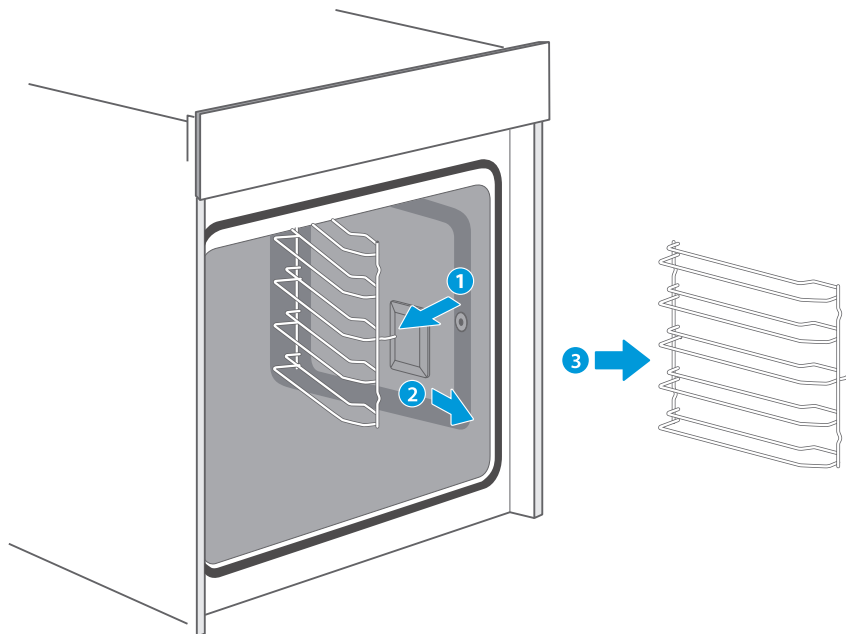
SE

FI

DK

Montera teleskopskenorna

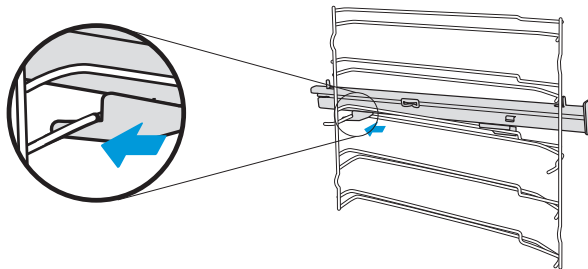
Du kanske tycker det är lättare att ta ut falsarna från ugnen innan du monterar teleskopskenorna.



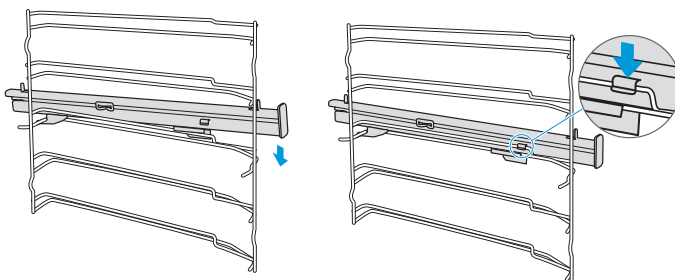
1. Håll stadigt framtill på falsarna och dra bestämt mot mitten på ugnen.
2. När framdelen har lossnat från ugnen kan du dra falsen mot dig.
3. Nu kan du ta bort falsen från ugnen.

Nu kan du fästa teleskopskenorna på falsarna. Om du tittar noga på teleskopskenan kan du se ett R (höger skena) på den ena, och ett L (vänster skena) på den andra. Den högra teleskopskenan ska fästas på den högra falsen.

4. Vinkla skenan och skjut in den under bakdelen på falsen som på bilden.



5. Tryck ned teleskopskenan så klickar den fast i sitt läge på falsen.
6. Upprepa proceduren för den andra sidan.
7. Sätt tillbaka falsarna i ugnen. För i falsens bakdel i det bakre hålet och tryck in framdelen så den sitter stadigt. Den ska klicka på plats.

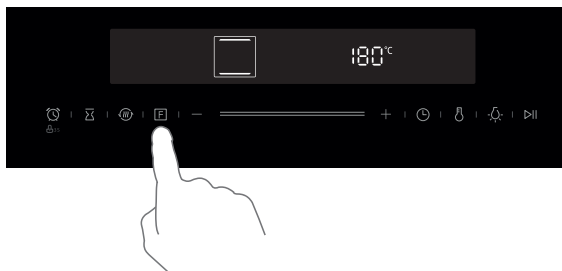


Välj tillagningsfunktionen

- Tryck på **FUNKTION**-reglaget för att välja en tillagningsfunktion. Varje funktion beskrivs i tabellen Funktionskontroll.

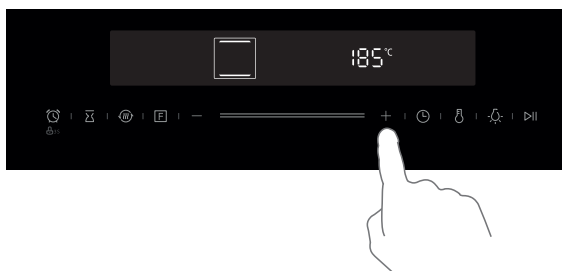


Om du vill förvärma ugnen snabbt, se avsnittet **SNABB FÖRVÄRMNING AV UGNEN**.



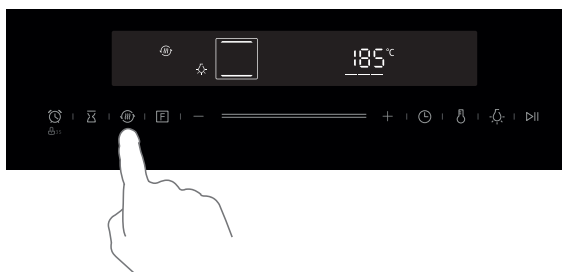
Välj tillagnings Temperaturen

- När du har valt tillagningsfunktion kommer standardtemperaturen för funktionen att visas. För att justera temperaturen trycker du på reglagen för att **höja** eller **sänka**. För att snabbvälja temperatur kan du dra fingret längs **TEMPERATURSKJUTREGLAGET**.



Förvärma ugnen

- Tryck på **SNABB FÖRVÄRMNING**-reglaget så visas förvärmningsikonen på displayen. Nu ställs ugnen in på den valda temperaturen så snabbt som möjligt.
- När temperaturen är uppnådd hörs en ljudsignal, förvärmningsikonen försvinner från displayen och ugnen fortsätter tillagningen på den inställda funktionen.



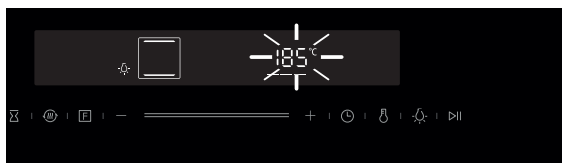
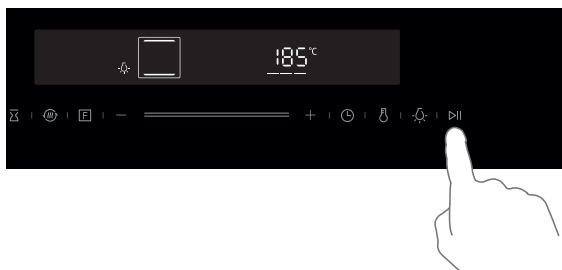
Börja tillagningen

- Tryck på **START/PAUS**-reglaget. Ugnen startar nu och börjar värma upp. Staplarna i **FÖRLOPPSINDIKATORN** börjar röra sig åt höger under tiden som ugnen närmar sig den inställda temperaturen. En ljudsignal hörs när den inställda temperaturen är nådd.



Den maximala driftstiden är 9 timmar.

- Om du öppnar ugnsluckan stänger ugnen av värmeelementet, en ljudsignal hörs och temperaturen blinkar på displayen. Stäng luckan för att fortsätta tillagningen.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

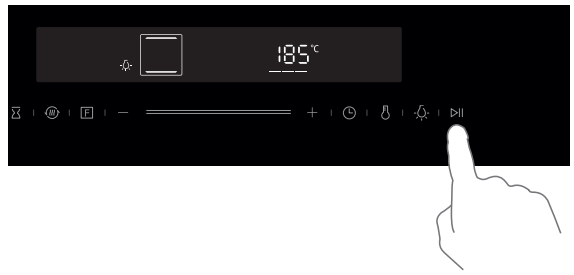
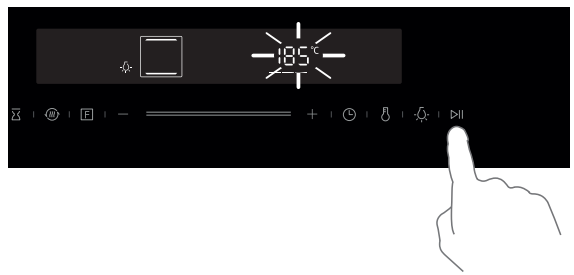
SE

FI

DK

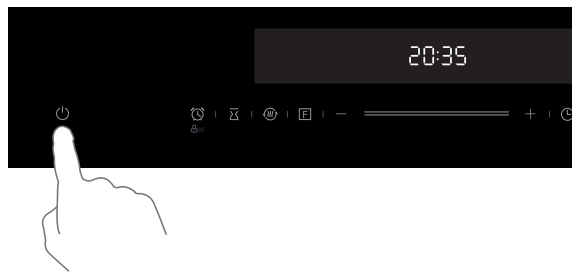
Pausa tillagningen

1. För att pausa tillagningen, tryck på **START/PAUS**-reglaget. En lång ljudsignal hörs och temperaturen blinkar på displayen. Värmeelementen slutar nu att värma.
2. För att pausa tillagningen, tryck på **START/PAUS**-reglaget igen.



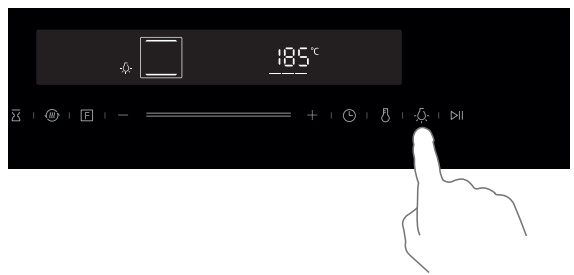
Stoppa tillagningen

- För stoppa tillagningen, tryck på **STANDBY/AVBRYT**-reglaget. Ugnen stängs nu av och klockan visas.
- Några sekunder efter att du stoppat tillagningen aktiveras kylfläkten, som går några minuter tills ugnen har svalnat.



Tända/släcka ugnslampan

- När ugnen är igång tänds lampan automatiskt, men du kan släcka den om du vill. Tryck på reglaget **LAMPA** för att släcka eller tända lampan.



Funktionskontrolltabell













EN

NO

SE















FI

DK

Ikon	Temperatur	Funktionsbeskrivning
	30 - 250 °C	Konventionell För att baka och steka normalt på en nivå. Speciellt lämplig för kakor med saftig topping.
	50-250 °C	Varmluft För att baka och steka på en eller flera nivåer. Värmen kommer jämnt från varmluften (ringelementet) som omger fläkten.
	140-240 °C	ECO* För energisnål tillagning.
	50-250 °C	Konventionell + Fläkt För att baka och steka på en eller flera nivåer. Fläkten fördelar värmen från värmeelementen jämnt i ugnen.
	150-250 °C	Strålningsvärme För att grilla små mängder mat och för att bryna. Placera maten i mitten under grillelementet.
	50-250 °C	Dubbel grill + Fläkt För att grilla platta rätter och bryna mat. Fläkten fördelar värmen jämnt i ugnen.
	150-250 °C	Dubbel grill För att grilla platta rätter och bryna mat.
	50-250 °C	PIZZA För pizza och rätter som kräver hög undervärme. Underelementet och ringelementet är igång.
	30-220 °C	Undervärme För att bryna extra på undersidan av pizzor, pajer och bakverk. Värmen kommer från underelementet.
	50 °C - Ingen justering	Tina upp För försiktig upptining av fryst mat.
	30-45 °C	Fermentering För att jäsa deg och surdeg och sätta yoghurtkultur.
	MAX - Ingen inställning	Pyrolytisk självrengöring För att värma upp till mycket hög temperatur. Rester bränns upp, för enkel rengöring. Ugnsluckan låses när funktionen är igång.

* Den används för att bestämma energieffektivitetsklass enligt standard EN 60350-1.

Tillagningstabell

Rätter	Gallrets/plåtens läge	Funktion	Temperatur	Tillagningstid
Bakverk				
Sockerkaka (enkel) i form	2		170	50
Sockerkaka (enkel) i form	1		140	70
Sockerkaka med frukt i en rund form	1		150	50
Sockerkaka med frukt på en plåt	1		140	70
Briochemuffins med russin (jäst kaka)	2		220	Förvärmning 19 Bakning 11
Gugelhupf (med jäst)	1		150	Förvärmning 11 Tillagning 60
Muffins	1		160	Förvärmning 8:30 Tillagning 30
Muffins	1		150	Förvärmning 8:30 Tillagning 30
Jäst äppelkaka på en plåt	1		160	Förvärmning 10 Tillagning 42:30
Sockerkaka (6 ägg)	1		160	Förvärmning 9:30 Tillagning 41
Sockerkaka (4 ägg)	1		160	Förvärmning 9 Tillagning 26
Sockerkaka	1		160	35
Jäst äppelkaka på en plåt	2		150	Förvärmning 8 Tillagning 42
Hefezopf (Callah)	2		150	40








EN

NO







SE








FI

DK













Rätter	Gallrets/plätens läge	Funktion	Temperatur	Tillagningstid
Småkakor 20	2		150	36
Småkakor 40	2, 4		150	Förvärmning 10 Tillagning 34
Butterkaka	2		150	Förvärmning 8 Tillagning 30
Mördegskakor	2		170	Förvärmning 8 Tillagning 13
Mördegskakor 2 plåtar	2, 4		160	Förvärmning 8 Tillagning 12
Vaniljkakor	2		160	Förvärmning 8 Tillagning 10
Vaniljkakor	2, 4		150	Förvärmning 8 Tillagning 14

Bröd

Vitt bröd (1 kg mjöl) i form	1		170	Förvärmning 9 Tillagning 50
Vitt bröd (1 kg mjöl) i form	1		170	Förvärmning 12 Tillagning 45
Färsk pizza (tunn)	2		170	Förvärmning 9 Tillagning 21
Färsk pizza (tjock)	2		170	Förvärmning 10 Tillagning 45
Färsk pizza (tjock)	2		170	Förvärmning 8 Tillagning 41
Bröd	1		190	Förvärmning 9 Tillagning 30

Rätter	Gallrets/plåtens läge	Funktion	Temperatur	Tillagningstid
Kött				
Oxfile 1,6 kg	2		180	55
Köttfärslimpa 1 kg kött	1		180	75
Kyckling 1 kg	1		180	50
Fisk (2,5 kg)	2		170	70
Tomahawk (entrecôte- tomahawk) Cooked B.T.	3		120	85
Stekt fläskkarré (1,2 kg)	1		160	82
Kyckling 1,7kg	2		180	78

Tester enligt EN 60350-1

Rätter	Gallrets/ plåtens läge	Funktion	Temperatur	Tillagningstid	Förvärmning
Sockerkaka	1		170	30-35	Nej
Sockerkaka	1		160	30-35	Nej
Småkaka	2		150	30-40	Ja
Småkaka	2		150	40-50	Ja
Småkaka	2,4		150	30-35	Ja
Cheesecake	1		150	70-80	Nej
Äppelpaj	1		170	80-85	Nej
Äppelpaj	1		160	70-80	Nej
Bröd	1		210	30-35	Ja
Bröd	1		190	30-35	Ja
Rostning	5		Max	6-8	Ja 5 min
Kyckling	2		180	75-80	Ja

Energieffektivitet enligt EN 60350-1

Observera följande information:

- Mätningen utförs i "ECO"-läge för att bestämma uppgifterna beträffande forcerad luftcirkulation och märkningsklass.
- Mätningen utförs med "över- och undervärme" för att bestämma uppgifterna beträffande konventionellt läge.

EN

NO

SE

FI

DK

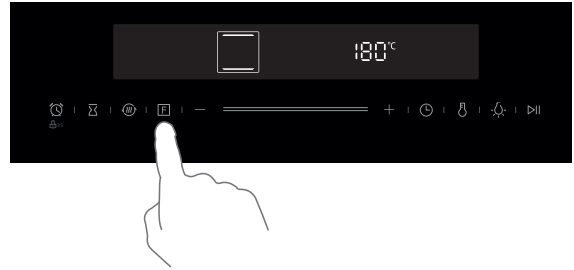
Ställa in en matlagningstimer

Du kan enkelt välja hur lång tillagningen ska vara. I detta exempel ska vi visa hur man ställer in matlagningstimmern på 2 timmar och 30 minuter. När matlagningstimmern har nått noll ljuder en signal från ugnen som varnar dig och stänger av värmeelementen.

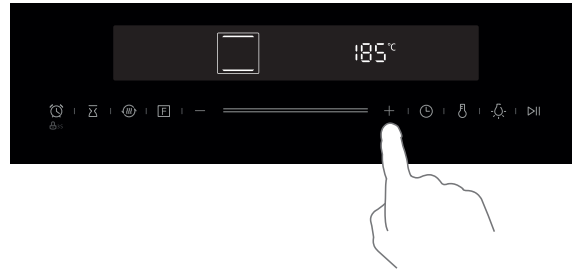


Den maximala tiden du kan ställa in på matlagningstimmern är 9 timmar.

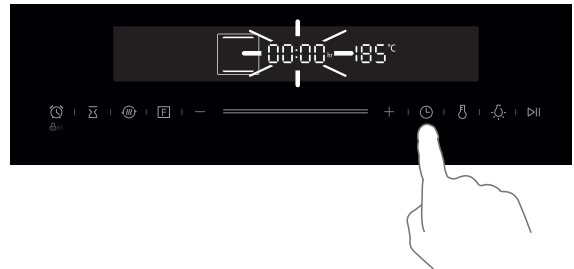
1. Placera maten i ugnen och välj först tillagningsfunktion med **FUNKTIONSREGLAGET**.



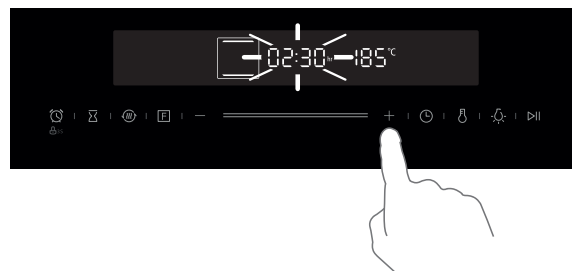
2. När du har valt tillagningsfunktion kommer standardtemperaturen för funktionen att visas. För att justera temperaturen trycker du på reglagen för att **höja** eller **sänka**. För att snabbvälja temperatur kan du dra fingret längs **TEMPERATURSKJUTREGLAGET**.



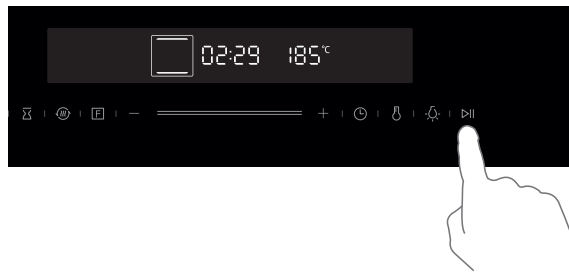
3. Tryck på kontrollen **VARIGHET/ KLOCKA**. 00:00 visas i displayen och blinkar.



4. Peka på - eller + kontrollerna för att välja hur lång tid.



5. Tryck på **START/PAUS**-reglaget för att starta matlagningstimern. Timern börjar nedräkningen.



6. När matlagningstimern slutar hörs en ljudsignal från ugnen och tillagningen stoppar.

EN

NO

SE

FI

DK

Ställa in ett slut på tillagningen

Du kan ställa in ugnen på en bestämd tid och tala om för den när du vill att tillagningen ska upphöra. I detta exempel ska vi visa hur man ställer in matlagningstidern på 2 timmar och 30 minuter så att den stannar på 18:00. Det betyder att ugnen skulle starta 15:30 och tillaga i 2,5 timme, för att stänga av när klockan är 18:00. När matlagningstidern har nått noll ljuder en signal från ugnen som varnar dig och stänger av värmeelementen.

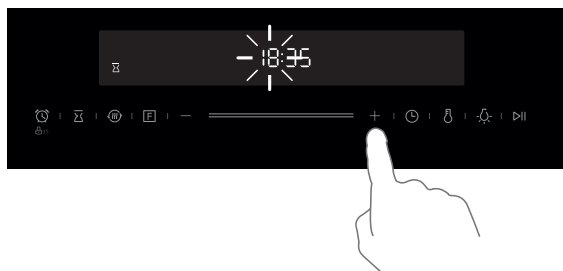


- Klockan måste ställas in på korrekt tid.

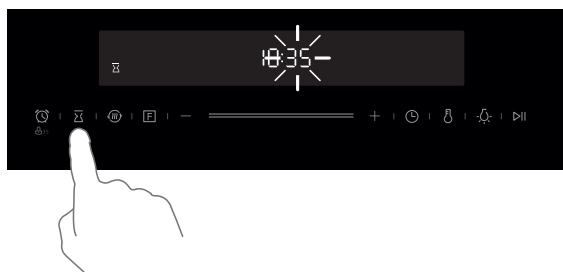
1. Tryck på **STOPPUR**-reglaget. Stoppursikonen visas på displayen och timmarna börjar blinka.



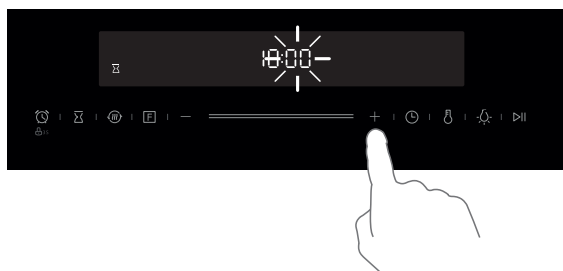
2. Tryck på reglagen - eller + för att välja vilken timme du vill att ugnen ska stängas av.



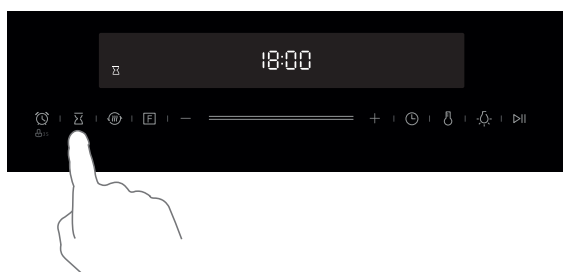
3. Tryck på **STOPPUR**-reglaget. Minuterna börjar nu blinka.



4. Tryck på reglagen - eller + för att välja vilken minut du vill att ugnen ska stängas av.



5. Tryck på **STOPPUR**-reglaget. Sluttiden visas nu.



- Tryck på **FUNKTION**-reglaget för att välja en tillagningsfunktion.



Upptining, fermentering och självrengöringen med pyrolys kan inte väljas när man använder stoppuret.



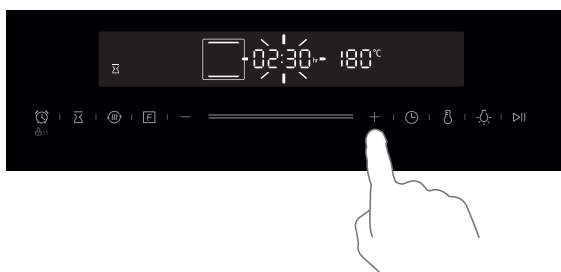
- Tryck på **START/PAUS**-reglaget, och timern börjar blinka.



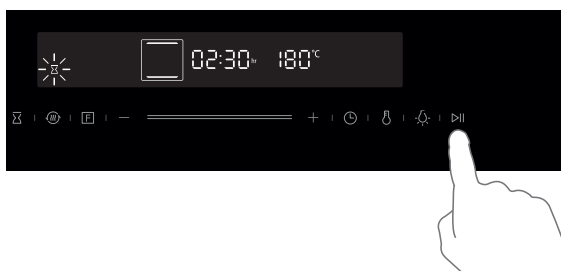
- Tryck på reglagen - och + för att välja tillagningstidens längd.



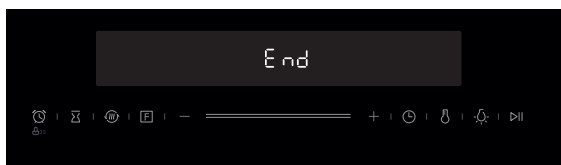
Om tillagningstiden är längre än tiden när du vill att ugnen ska stänga av, kommer den att starta direkt.



- Tryck på reglaget START/PAUS, stoppsursikonen börjar blinka på displayen.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Nu startar den automatiskt, tillagar den tid du har ställt in och stänger av på den sluttid du har valt.



- När tillagningen är klar hörs en ljudsignal från ugnen och ordet "End" (Slut) visas. Tryck på **STANDBY/AVBRYT**-reglaget för att stänga av ugnen och visa klockan.



EN

NO

SE

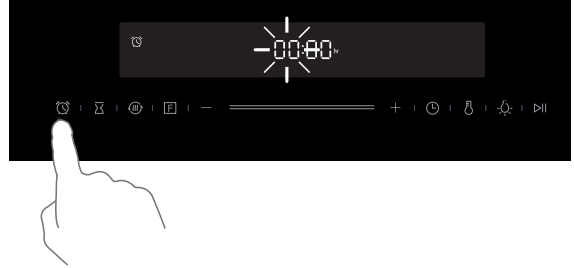
FI

DK

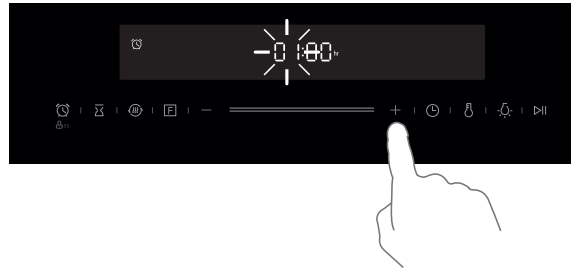
Använda korttidspåminnelsen

Minutret kan användas som kökstimer. Om du exempelvis vill ställa in tiden för att koka ägg på spisen. Korttidspåminnelsen kan ställas in på högst 24 timmar.

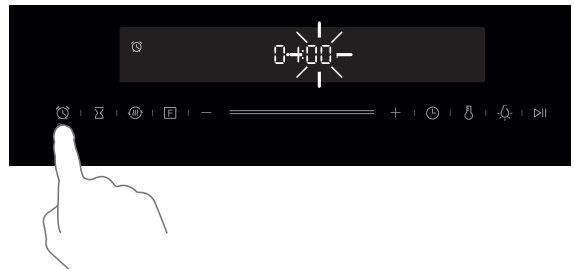
1. Utan att välja tillagningsfunktion, tryck på **TIMER/BARNLÅS**-reglaget. TIMER-ikonen visas på displayen och timmarna börjar blinka.



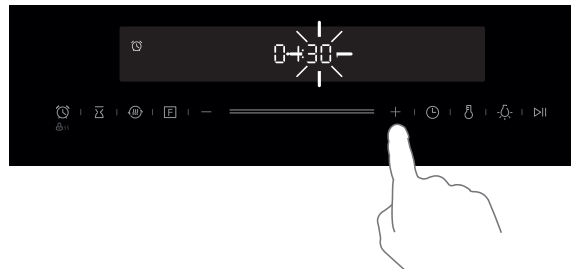
2. Tryck på reglagen - och + för att välja antal timmar.



3. Tryck på **TIMER/BARNLÅS**-reglaget så börjar minuterna att blinka.



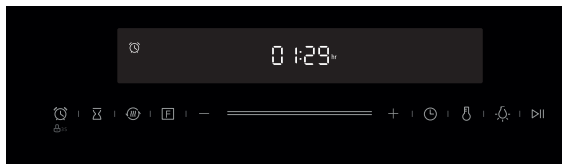
4. Tryck på reglagen - och + för att välja antal minuter.



5. Tryck på **TIMER/BARNLÅS**-reglaget för att starta korttidspåminnelsen.



6. Korttidspåminnelsen börjar nedräkningen. När korttidspåminnelsen räknar ner till noll hörs en ljudsignal från ugnen, tryck på valfri knapp för att avbryta larmet.



Om du vill avbryta korttidspåminnelsen, tryck på STANDBY/AVBRYT-reglaget.

EN

NO

SE

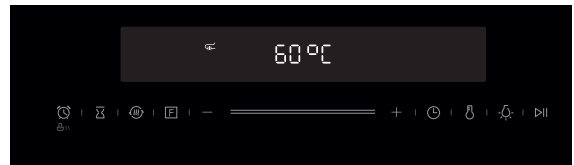
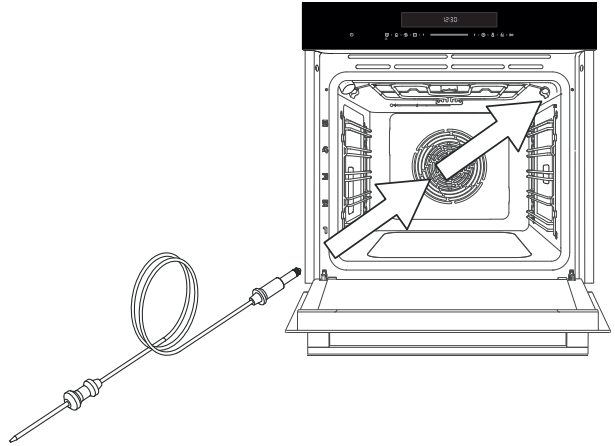
FI

DK

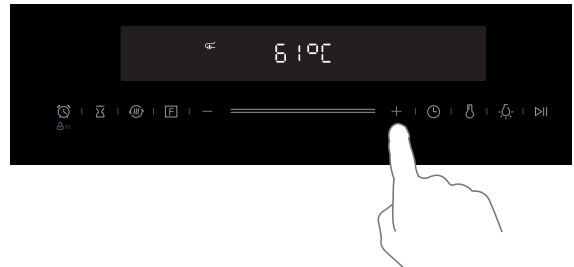
Använda stektermometern

Genom att använda stektermometern under tillagningen kan du ställa in vilken innertemperatur du vill att köttet ska ha. När temperaturen har nåtts kommer ugnen automatiskt att stängas av.

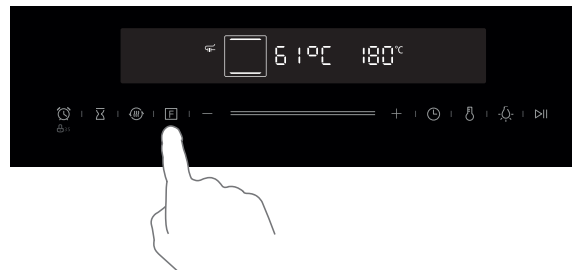
1. Anslut stektermometern till ugnen genom att först skruva fast muttern på den övre högra sidan i ugnen.
2. Anslut stektermometern i uttaget. Stektermometerikonen visas på displayen och den aktuella temperaturen som termometern känner av.
3. Stick in spettets ände i mitten på köttet som du ska tillaga. Försök att undvika fett och ben.



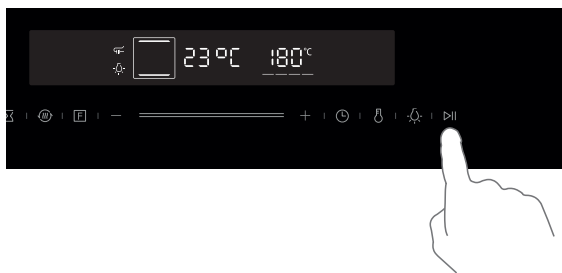
4. Tryck på reglagen - eller + för att ställa in vilken temperatur köttet ska ha.



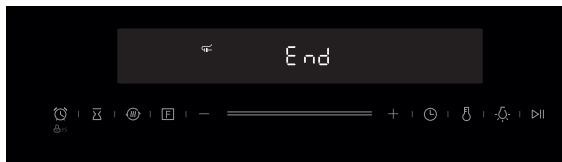
5. Tryck på **FUNKTION**-reglaget för att välja en tillagningsfunktion som du vill använda. Du kan även reglera ugnens temperatur om du vill.



- Tryck på **START/PAUS**-reglaget för att starta tillagningen. Du kan se hur temperaturen börjar stiga på stektermometern.



- När temperaturen på stektermometern har nåtts kommer ugnen automatiskt att stängas av. Ordet "End" (Slut) visas.



EN

NO

SE

FI

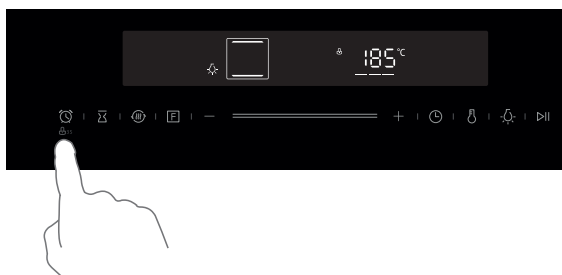
DK

Ställa in barnlåset

Ugnen har ett barnlås, som när det är aktiverat, hindrar att man kan trycka på något av reglagen. När barnlåset är aktiverat, är **TIMER/BARNLÅS** det enda reglaget som fungerar. Barnlåset kan startas när ugnen är igång eller kan du starta det under standby för att förhindra att barn oavsiktligt startar ugnen.

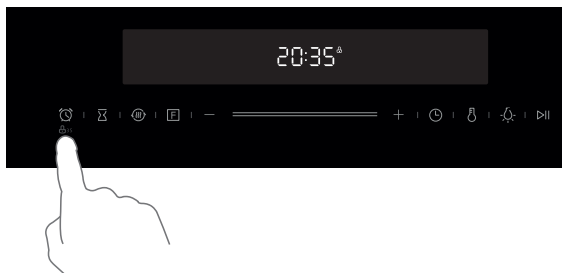
Aktivera barnlåset under tillagning

- Starta ugnen och börja tillagningen. Håll därefter **TIMER/BARNLÅS**-reglaget intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal hörs från ugnen och låsikonen visas på displayen.



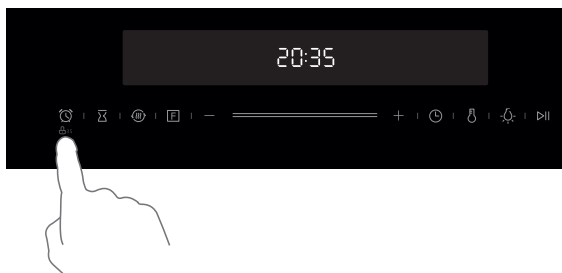
Aktivera barnlåset under standby

- Håll **TIMER/BARNLÅS**-reglaget intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal hörs från ugnen och låsikonen visas på displayen.



Stänga av barnlåset

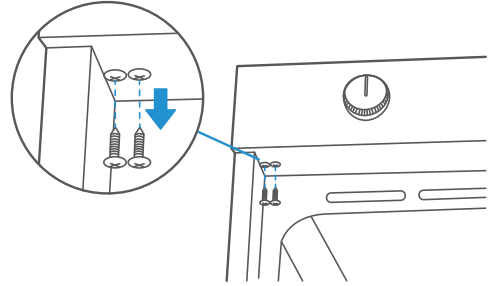
- Håll **TIMER/BARNLÅS**-reglaget intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal hörs från ugnen och låsikonen försvinner från displayen.



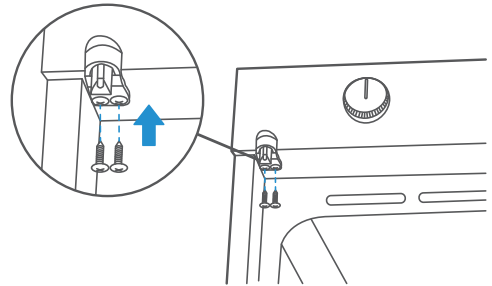
Fästa lucklåset

Trots att ugnsluckan låses automatiskt i läget för självrengöringen med pyrolysis finns ett extra lås som tillbehör. Låset kan monteras på ugnen och hindrar att luckan öppnas oavsiktligt.

1. Lossa de två skruvarna i det nedre vänstra hörnet på kontrollpanelen.

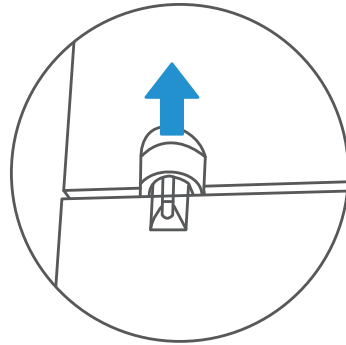


2. Ta av luckan från tillbehöret och fäst de med två skruvar längst ned på kontrollpanelen.



Öppna och stäng luckan när luckan har satts fast

1. Tryck upp den övre delen av lucklåset samtidigt som du öppnar luckan. Spärren ska åka upp så att luckan kan öppnas.



2. Luckan låses automatiskt när den är stängd.

Baktips

- Placera alltid bakformar i mitten av gallret.
- Försäkra dig om att bakformen är ugnstålig.
- Placera inte bakformar för nära ugnens bakre vägg.
- Du kan påverka bryningseffekten genom att ändra temperaturinställningen eller genom att flytta gallren närmare överelementet om det är igång.
- Om en kaka faller ihop när den har tagits ur ugnen:
 - Använd mindre vätska nästa gång.
 - Överväg att använda längre baktid eller använda lite lägre temperatur.

Spara energi

För att spara energi och skydda miljön rekommenderar vi följande:

- Förvärme ugnen enbart om det krävs i receptet eller i bruksanvisningen.
- Mörka bakformar en högre värmeupptagningsförmåga.
- Vid längre baktider kan du stänga av ugnen 5–10 minuter innan den fullständiga baktiden, och använda restvärmen. Det minskar energianvändningen.
- Använd ugnen effektiv genom att använda flera ugnskärn med mat samtidigt.
- Välj rätt läge för gallret/braspannan för maten som ska tillagas.
- Öppna inte ugnsluckan mer än nödvändigt.

EN

NO

SE

FI

DK

Rengöring med pyrolys

Ugnen kan rengöras med pyrolys för att den ska bli enklare att rengöra. Funktionen värmer upp ugnen till ca 450 °C, vilket förvandlar bränd mat eller rester till aska, och därefter kan du enkelt torka bort det med en fuktig trasa.

Förbereda rengöring med pyrolys

Det första du måste göra är att ta ut alla galler/plåtar, formar, falsar och stektermometern från ugnen. Om de är kvar i ugnen under rengöringen med pyrolys kommer de att skadas och missfärgas.

1. Har du använt ugnen ska du vänta tills den svalnat helt.
2. Ta ut galler/plåtar och formar.
3. Ta ut falsarna. Håll stadigt framtill på falsarna och dra ut från sidväggen i ugnen. Då glider bakdelen ut ur ugnen.



Framdelen av ugnen kan bli varm att vidröra under tiden som rengöringen med pyrolys pågår. Rör inte ugnen under rengöringen.

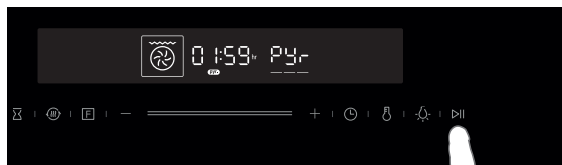
Välja rengöring med pyrolys

Rengöringen har en bestämd tid på 2 timmar, som inte kan ändras.

1. När alla tillbehören har tagits ur ugnen, tryck på **FUNKTION**-reglaget och välj PYr.



2. Tryck på **START/PAUS**-reglaget för att starta rengöringen med pyrolys. Luckan låses automatiskt när processen börjar. Ugnens lampa tänds inte i detta läge.



Luckan förblir låst även när proceduren är klar, och låses inte upp förrän ugnen har svalnat.

Rengöringstips



Produkten måste stängas av och isoleras innan den rengörs, för att undvika risk för elektriska stötar.

1. Låt produkten svalna helt innan rengöring. Ta bort gallren, diska dem separat i varmt vatten och diskmedel, och torka noga.
2. Tvätta ugnens insida med varmt diskmedel och vatten och torka av med en fuktig trasa.
3. Lämna luckan öppen tills insidan har torkat innan du sätter tillbaka gallret.
4. Rengör ugnen efter varje användning, speciellt när du har stekt eller grillat, för att inte utspilld eller stänkt mat ska bränna fast och bli svåra att få bort.
5. Använd inte slipande dynor för att rengöra ugnens insida eftersom det kan avlägsna emaljen, vilket påverkar ugnens effektivitet.
6. Ångrengörare ska aldrig användas för att rengöra ugnen.

Rengöra ugnens utsida

1. Torka regelbundet av kontrollpanelen och ugnsluckan med en mjuk trasa med diskmedel eftersom utspillda vätskor kan skada ytan.
2. Tvätta av emaljerade eller förkromade delar på ugnen med varmt vatten och diskmedel eller icke-slipande rengöringsmedel.
3. Använd aldrig slipande dynor för att rengöra ytor som är emaljerade, förkromade eller av rostfritt stål.
4. Använder du rengöringsprodukter för rostfritt stål som finns i handeln, ska du undvika att rengöra text eller ikoner eftersom de kan skadas.

Rengöra glaset i ugnsluckan

Använd inte skarpa slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.



Var försiktig när du handskas med föremål med glas, stötar, flisor och hantering av tunga föremål och tappade föremål kan spräcka glaset.

Byta ugnslamporna

Ugnen har två lampor, en i taket och en på högra innerväggen, som båda kan bytas.



Produkten måste stängas av från nätet innan lampan byts ut, för att undvika risk för elektriska stötar.

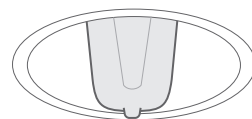
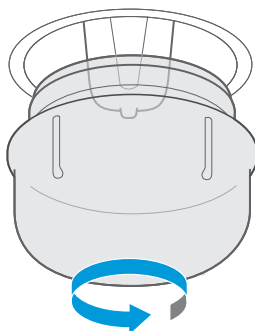


Specifikationer för lampan:

230V~50 Hz, 25 W, G9

Byta den övre lampan

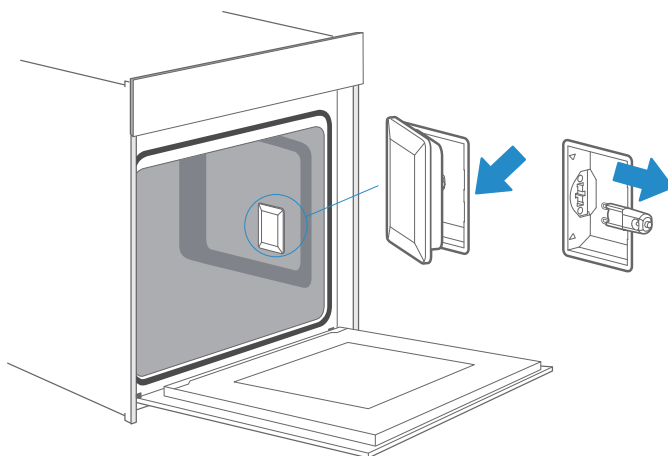
1. Stäng av ugnen och kontrollera att den är kall. Stäng av effektfrånskiljaren.
2. Vrid lampkåpan moturs för att ta av den, och ta av kåpan, och dra försiktigt ut lampan.
3. Sätt i en ny lampa, som måste tåla 300 °C. För ersättningslampor kan du kontakta ditt lokala serviceombud (detaljer finns på bruksanvisningens baksida).
4. Sätt tillbaka skyddet genom att vrida det medurs.
5. Om du är tveksam kontakta en elektriker för hjälp.



Använd en torr trasa när du handskas med den nya lampan. Det förlänger den lya lampans hållbarhet.

Byta sidolampan

1. Stäng av ugnen och kontrollera att den är kall. Stäng av effektfrånskiljaren.
2. Ta försiktigt av kåpan och dra försiktigt ut lampan.
3. Sätt i en ny lampa, som måste tåla 300 °C. För ersättningslampor kan du kontakta ditt lokala serviceombud (detaljer finns på bruksanvisningens baksida).
4. Sätt tillbaka kåpan genom att klicka den på plats.
5. Om du är tveksam kontakta en elektriker för hjälp.



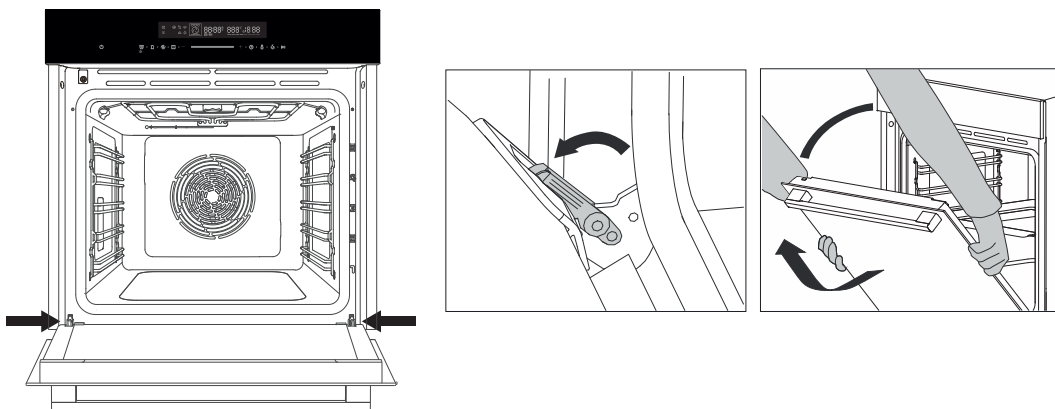
* Bilderna är endast vägledande, se din egen enhet för den faktiska delen.

Ta av luckan



- Var försiktig när du handskas med föremål med glas, stötar, flisor och hantering av tunga föremål och tappade föremål kan spräcka glaset.
- Låt luckan svalna innan den tas bort.

Ugnsluckan går att ta av. Följ nedanstående steg för att ta av luckan. Det kan vara nödvändigt för att lättare komma åt ugnens insida eller om du vill rengöra luckans delar.



1. Vi rekommenderar att du tar hjälp av någon när luckan ska tas av.
2. Öppna luckan helt
3. Luckans gångjärn har en liten spärr. Lyft spärren på båda gångjärnen.
4. Lyft luckan lite som om du skulle stänga den, och stötta luckan med båda händerna samtidigt som du drar av den från ugnen.
5. För att sätta tillbaka luckan gör du på samma sätt, men i omvänd ordning. Se till att spåret på gångjärnets undersida sitter på plats när du sätter tillbaka luckan. Öppna och stäng luckan för att försäkra dig om att den sitter rätt.

EN

NO

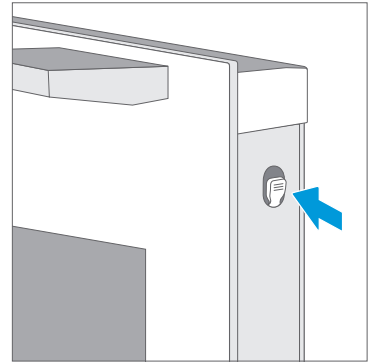
SE

FI

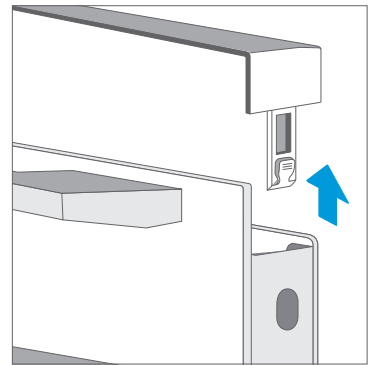
DK

Ta ut glaset ut ugnsluckan för rengöring

1. Ta av luckan innan du försöker ta av glaset. Om du inte tar av luckan och försöker ta av glaset, kan den lätta vikten på luckan göra att den slår igen och kan skada ugnen.
2. För att ta av kåpan, tryck ned spärrarna på vardera sidan på luckan.



3. Lyft av kåpan ovanför luckan.

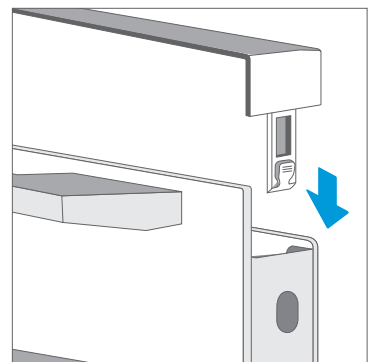
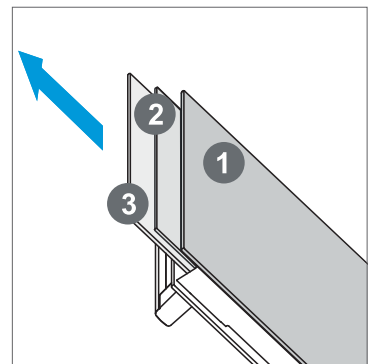


4. Håll i ovankanten på luckans glas för att ta bort det. Upprepa proceduren med den andra och tredje glasrutan (beroende på modellen).



- Var försiktig så att inte glaset går sönder.
- Luckans innerglas har ett "P" tryckt på glaset, och det ska vara vänt mot ugnen när du sätter tillbaka glaset.

5. För att sätta tillbaka glaset, följ ovanstående anvisningar i omvänd ordning.
6. Kläm fast kåpan på plats.



Följande tabell innehåller några råd för att komma tillrätta med vanliga problem.

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Produkten blir inte varm.	Felaktiv säkring.	Kontrollera effektbrytaren i säkringsdosan.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysning eller andra köksmaskiner fungerar.
Fläkten fungerar inte hela tiden i läget: "Varmluft"	Detta är normalt på grund av bästa möjliga värmefördelning och bästa möjliga prestanda.	Inget fel
Efter en tillagning kan det höras ljud och märkas ett luftflöde nära kontrollpanelen.	Kylfläkten fungerar fortfarande för att förhindra hög fuktighet i ugnen och kyler ned ugnen för din bekvämlighet.	Kylfläkten stängs av automatiskt.
Maten är inte färdiglagad inom tiden som specificerats i receptet.	En annan temperatur än den som står i receptet har använts.	Dubbelkontrollera temperaturerna.
	Mängden ingredienser skiljer sig från receptet.	Dubbelkontrollera receptet.
Ojämn bryning	Temperaturen är för högt inställd eller höjden på gallret/plåten kan optimeras.	Dubbelkontrollera receptet och inställningarna.
	Ytan eller färgen och/eller konsistensen på bakningen var inte det bästa valet för den valda ugnsfunktionen.	När man använder strålningsvärme som "över- och undervärme" ska man använda mörka, lätta ugniformar med matt yta.
Lampan tänds inte	Lampan är trasig.	Byt lampan.

Om problemen kvarstår trots att du har följt råden, kontakta en auktoriserad servicetekniker.

Reparation eller garantianspråk till följd av felaktig anslutning eller användning av produkten kommer inte att täckas av garantin. I detta fall ska användaren täcka kostnaden för reparationen.

Felkoder

Följande tabell visar några möjliga fel som kan visas.

Felkod	Beskrivning	Lösning
E1	Temperatursensor öppen krets (eller kortslutning) detekteras, felkoden visas och ugnsluckans lås (i förekommande fall) och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Stäng av strömmen, öppna ugnen och kontrollera om temperatursensorledningen är ansluten eller inte, och anslut ordentligt igen. Slå på strömmen igen för att se om felet har försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 3. Byt temperatursensorn, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit. Om inte, gå till steg 4. 4. Byt styrplattan, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit.
E2	Temperaturverifieringsfel detekterat när funktionen var igång, felkoden visas och ugnsluckans lås (i förekommande fall) och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Byt styrplattan, slå på strömmen igen och starta rengöring med pyrolys för att se om felet försvunnit.
E4	Detekterar att inga kommunikationsdata togs emot på 5 sekunder vid något tillfälle, felkoden visas och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Stäng av strömmen, öppna ugnen och kontrollera om displaypanelen och styrplattan är ordentligt anslutna eller inte, och anslut dem ordentligt igen. Slå på strömmen igen för att se om felet har försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 3. Byt displaypanelens och styrplattans kopplingsledning, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit. Om inte, gå till steg 4. 4. Byt displaypanelen eller styrplattan, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit.
Felkod	Beskrivning	Lösning

<p>E5</p>	<p>Kortslutning av stektermometers sensor har detekterats, men felkoden visas bara om stektermometerfunktionen är igång. Felkoden påverkar inte funktionens drift, du kan trycka på strömbrytaren för att avbryta den och återgå till standby-läge.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren och sätt i stektermometern för att se om du kan öppna stektermometerläget eller kan köra funktionen i stektermometerläge, om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Stäng av strömmen, öppna ugnen och kontrollera om stektermometerledningen är riktigt ansluten eller inte, och anslut ordentligt igen. Slå på strömmen igen och sätt i stektermometern och starta funktionen för att se om felet har försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 3. Byt stektermometern, slå på strömmen igen och sätt i stektermometern och starta funktionen för att se om felet har försvunnit. Om inte, gå till steg 4. 4. Byt styrplattan, slå på strömmen igen, sätt i stektermometern och starta funktionen för att se om felet har försvunnit.
<p>E6</p>	<p>Detekterar att luckan inte stängs (eller är olåst) normalt på 10 sekunder vid något tillfälle, felkoden visas och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att kontrollera om ugnsluckan har låsts eller låsts upp efter 10 sekunder, och se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Stäng av strömmen, öppna ugnen och kontrollera om ugnsluckans ledning är riktigt ansluten eller inte, och anslut ordentligt igen. Slå på strömmen igen för att se om felet har försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 3. Byt luckans lås, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit. Om inte, gå till steg 4. 4. Byt styrplattan, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit.
<p>E7</p>	<p>Detekterar att ingen nollbalanssignal på 10 sekunder vid något tillfälle, felkoden visas och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Byt styrplattan, och slå på strömmen igen för att se om felet försvunnit.

Felkod	Beskrivning	Lösning
E8	Detekterar att temperaturen inte steg mer än 3 °C inom 10 minuter efter att funktionen startades eller ugnens mittemperatur är högre än 350 °C under funktionsdrift (utom för pyrolysfunktion)- Felkoden visas, ugnsluckan låses och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen och slå på den igen och använd för att se om felkoderna visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Slå ifrån strömmen, och byt temperatursensor när ugnen har svalnat. Slå på strömmen igen för att köra vanliga funktioner i 10 minuter för att se om felet försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 3. Slå ifrån strömmen, och byt styrplatta när ugnen har svalnat. Slå på strömmen igen för att köra vanliga funktioner i 10 minuter för att se om felet försvunnit. Om inte, gå till steg 3. 4. Slå ifrån strömmen, och byt värmeelementen när ugnen har svalnat. Slå på strömmen igen för att köra vanliga funktioner i 10 minuter för att se om felet försvunnit.
E9	Fel vid verifiering av PCB-chip detekterat, felkoden visas och låser ugnsluckan, och alla belastningar (lampa, värmeelement, konvektionsmotor) är avstängda utom kylfläktmotorn. Övriga reglage är inaktiva utom strömbrytaren.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryck på strömbrytaren för att se om felkoden visas igen. Om den visas, gå till steg 2. 2. Byt styrplattan, slå på strömmen igen och starta rengöring med pyrolysis för att se om felet försvunnit.

EN Energispartips och energimärkning

EN

NO

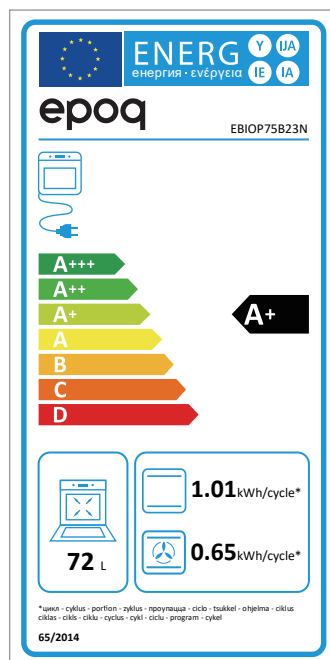
SE

FI

DK

Huvudugn

- Tillaga måltiderna samtidigt om möjligt.
- Håll förvärmningstiden kort.
- Förläng inte tillagningstiden.
- Glöm inte att stänga av ugnen när du är klar.
- Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.



Produktblad och specifikationer

Märke	Epoq
Modell	EBIOP75B23N
Typ av ugn	Elektrisk
Massa	43 kg
Energieffektivitetsindex - Konventionell	112,9
Energieffektivitetsindex - Varmluft	76,5
Energiklass	A+
Energiförbrukning (elektrisk) - Konventionell	1,01 kWh/cykel
Energiförbrukning (elektrisk) - Varmluft	0,65 kWh/cykel
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektrisk
Volym	72 liter
Denna produkt uppfyller	EN 60350-1
Totala mått (BxDxH) exklusive handtag	595 (B) x 566 (D) x 596 (H) mm
Ugnslampa	25 W, G9, 300 °C
Matarspänning	220-240 V, 50-60 Hz
Effekt (elektrisk)	3 200 W
Grill/övre element	2 200 W (1 300 W + 900 W)
Fläkt	37 W
Fläktelement	1 800 W
Underelement	1 000 W

Funktioner och specifikationer kan ändras utan vidare meddelande.



Symbolen på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att avyttra kasserade produkter genom att lämna dem till en återvinningsstation för återvinning av kasserad elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen av kasserad utrustning bidrar till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljön.

För mer information om var du kan lämna avfall för återvinning, kontakta din kommun eller där du köpte produkten.

För den senaste versionen av Säkerhets- och instruktionsbok, besök den officiella webbplatsen nedan (andra webbplatser kanske inte innehåller den fullständiga och senast uppdaterade versionen):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

Kiitos , että olet ostanut uuden Epop Built -in -monitoimiuunin tuulettimella.

Sinun tulee lukea tämä käyttöohje, jotta ymmärrät täysin, miten laite asennetaan ja käytetään oikein.

Lue huolellisesti kaikki turvallisuusvaroitukset ennen käyttöä ja säilytä tämä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.

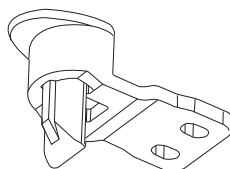
Pakkauksen purkaminen

Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta. Säilytä pakkaus. Jos hävität sen, tee se paikallisten määräysten mukaisesti.

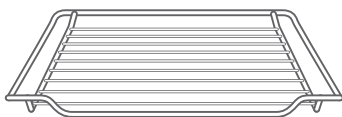
Seuraavat nimikkeet kuuluvat toimitukseen:



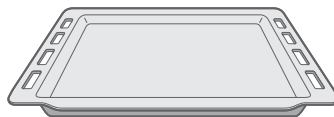
Päälaite



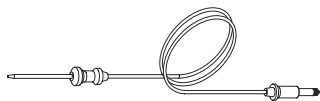
Oven lukko x 1



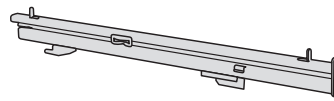
Uunin hylly x 1



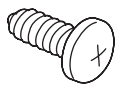
Leivinpannuhylly x 3



Liha -anturi x 1



Teleskooppiset juoksupyörät
x 2



Kiinnitysruuvit x 2



Kiinnitysklipsit x 2



Ruuvisuojus x 2

* Kaikki kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset kohteet omasta laitteestasi.

Asennus



- Tämän uunin sähkökytkennät on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi. Noudata tämän käyttöoppaan asennusosassa annettuja ohjeita ja noudata voimassa olevia määräyksiä.
- Uuni on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

- Tämä uuni on asennettava paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Kytkentöjen on oltava paikallisten kytkentäsääntöjen ja paikallisten viranomaisten erityisehtojen mukaisia.
- Katso luokitustiedot tietokilvestä. Tietokilpi sijaitsee uunin luukun sisäpuolella. Kytkentäkaavio on laitteen takapaneelissa.
- Tämä laite on maadoitettava asianmukaisesti.
- Älä nosta laitetta sen ovenkahvoista.
- Valmistele kaapin aukko vastaamaan laitteen mittoja. (Katso kaaviot)
- Työnnä laite kaappiin ja varmista, että verkkokaapeli (jos se on asennettu) ei taivu.
- Kiinnitä uuni kaapin sisään 2 mukana toimitetulla ruuvilla, jotta se ei pääse kaatumaan.
- Kaapin on sovelluttava käytettäväksi sisäänrakennettujen uunien kanssa ja sen on kestävä 100°C:n lämpötilaa. Asennus matalaa lämpötilaa sietäviin kaapistoihin (esim. vinyylipinnoitettuihin) voi johtaa matalan lämpötilan pinnoitteen heikkenemiseen värjäytymällä tai kuplimalla.
- Varmista, että kaappi on mitoitettu sisäänrakennetuille uuneille sopivaan lämpötilaan. Emme voi ottaa vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat asennuksesta alhaisia lämpötiloja sietäviin kaappeihin.
- Testaa ja varmista asennuksen jälkeen, että laite toimii oikein.

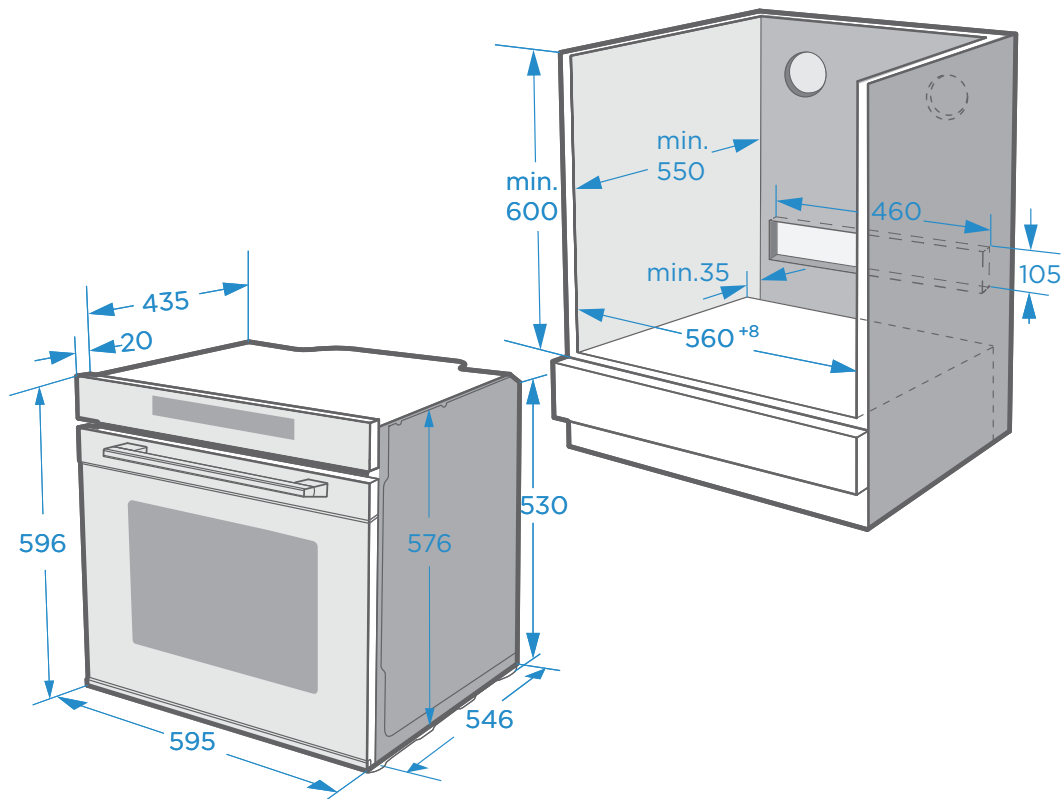


Mahdollisten vaarojen välttämiseksi sinun on noudatettava näitä ohjeita, kun asennat laitetta.

Sisäänrakennetun uunin asentaminen

1. Tilan, johon uuni sijoitetaan, on oltava vähintään 560 mm leveä, 550 mm syvä ja 590 mm korkea. Varmista, että sähkökytkennät on tehty.
2. Näytetyt mitat ovat mm.

Asennus työtason alle



Asennus korkeaan kaappiin

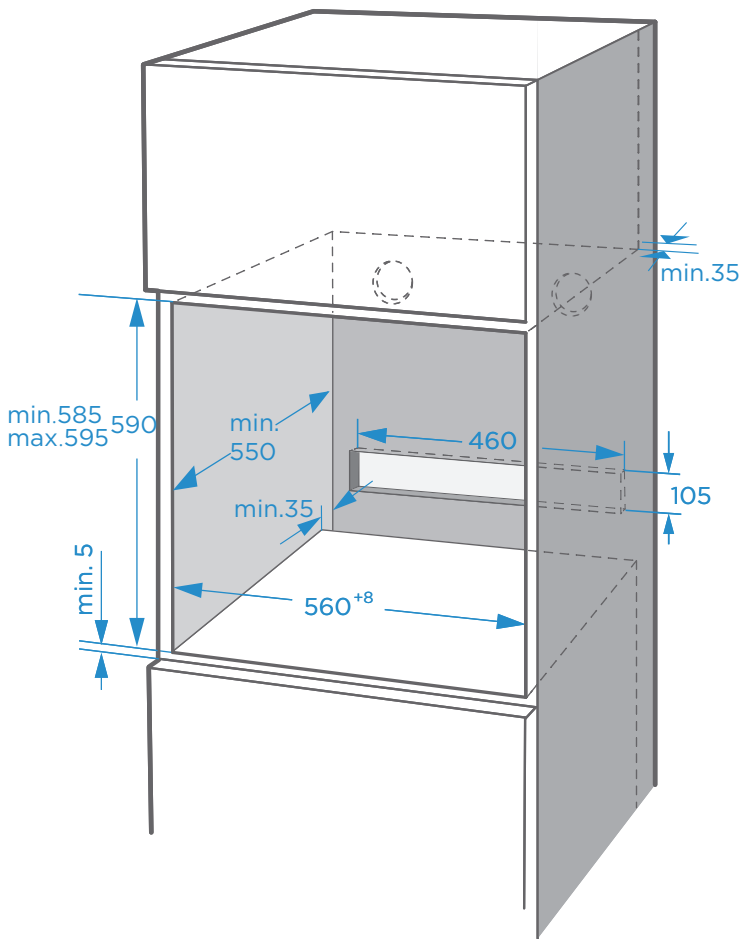
EN

NO

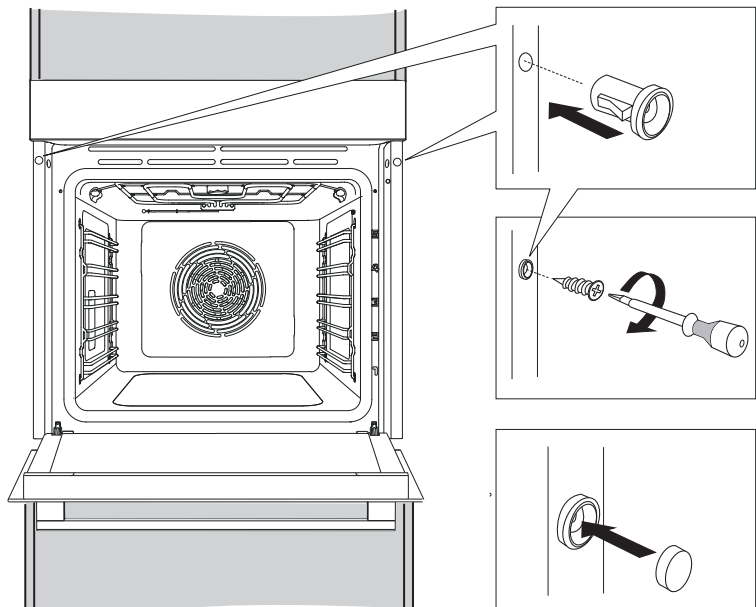
SE

FI

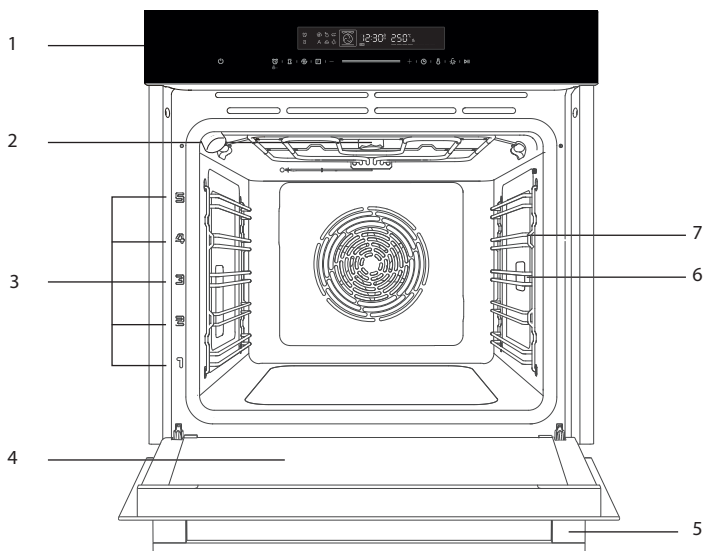
DK



1. Aseta uuni kaappiin työntämällä se takaisin kaapissa olevaan tilaan.
2. Avaa uunin luukku ja työnnä kiinnitysklipsit ruuvinreikiin, niiden pitäisi napsahtaa paikoilleen.
3. Aseta ruuvit uunin kehyksessä oleviin reikiin ja kiristä ruuvit.
4. Aseta ruuvien suojukset paikalleen.

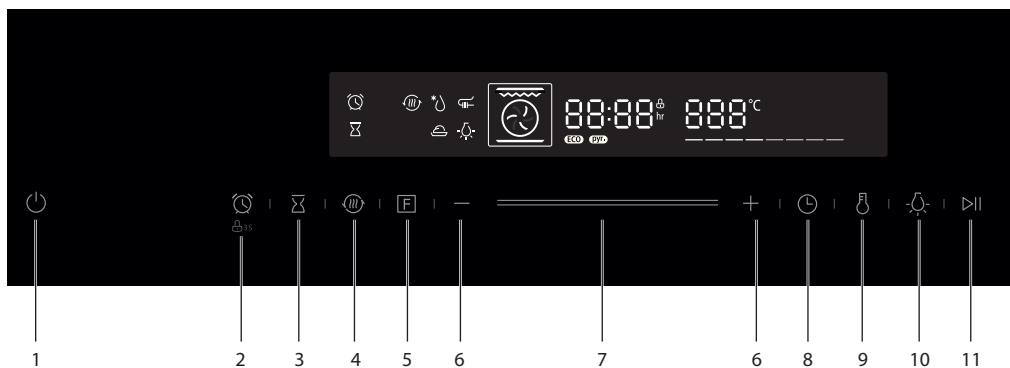


Näkymä edestä



- | | | |
|-------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 1. Ohjauspaneeli | 4. Uuninluukku | 7. Irrotettavat hyllynohjainpaikat |
| 2. Uunin valo | 5. Uunin luukun kahva | |
| 3. Hyllyjen ohjaustasot | 6. Uunin sivuvalo | |

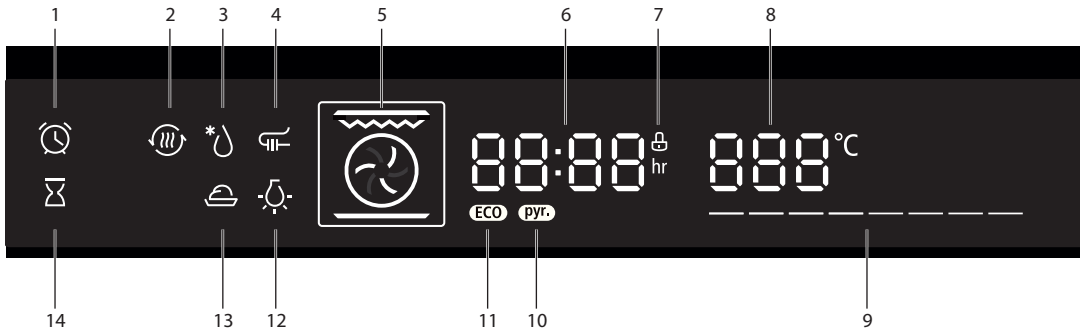
Ohjauspaneelin hallintalaitteet



- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1. Valmiustila/peruutus | 5. Toiminto | 8. Kesto/kello |
| 2. Ajastin/lapsilukko | 6. Lämpötila/aika ylös ja alas | 9. Lämpötila |
| 3. Lopeta ajastin | 7. Lämpötila/aika -liukusäädin | 10. Valo |
| 4. Nopea esilämmitys | | 11. Käynnistä/Keskeytä |

* Kaikki kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset kohteet omasta laitteestasi.

Ohjauspaneelin symbolit



Lukumäärä	Symboli	Toiminnon kuvaus
1		Ajastin Kun tämä symboli näkyy, ajastin on asetettu.
2		Nopea esilämmitys Kun tämä symboli näkyy näytössä, uuni suorittaa nopean esilämmityksen.
3		Sulattaminen Kun tämä symboli näkyy, sulatustoiminto on valittu. Vain tuuletin on käytössä.
4		Liha -anturi Kun tämä symboli näkyy näytössä, olet liittännyt liha -anturin.
5		Lämmitystoiminnot Nämä symbolit osoittavat, mitkä lämmityselementit toimivat.
6		Nykyinen aika tai ajastimen lähtölaskenta Tämä näyttää joko nykyisen kellonajan tai jos olet asettanut ajastimen, se näyttää ajastimen jäljellä olevan ajan.
7		Lapsilukko Kun tämä symboli on näkyvässä, lapsilukustoiminto on aktiivinen. Näyttö lukittuu. Poistaminen käytöstä koskettamalla ja pitämällä AJASTIN/LAPSILUKKO -säädintä 3 sekunnin ajan.
8		Lämpötila Tämä näyttää uuniin asettamasi lämpötilan.
9		Edistymispalkki Tämä näyttää lämmityksen edistymisen. Kun kaikki palkit ovat valaistuja, uunisi on lämpötilassa.
10		Pyro -puhdistustoiminto Kun tämä symboli näkyy näytössä, olet valinnut pyroliittisen puhdistustoiminnon.
11		Eco -toiminto Kun tämä symboli näkyy näytössä, olet valinnut Eco -kypsennustoiminnon. Tämä on energiatehokkain keittotoiminto.
12		Uunin valo Kun tämä symboli näkyy, uuni on kytketty päälle.
13		Kypsennys -toiminto Kun tämä symboli näkyy näytössä, olet valinnut Proving -toiminnon. Tämä on tarkoitettu taikinan kypsentämiseen ennen leivän leipomista.
14		Lopeta ajastin Kun tämä symboli näkyy näytössä, olet asettanut ajastimen ja päättänyt ajastuksen.

Uunin käyttöönotto ensimmäistä kertaa

Ennen uunin käyttöä sinun on asetettava kello. Kello TÄYTYY asettaa, jotta uuni toimii kunnolla. Kellossa on 24 tunnin näyttö.

1. Kun virta on kytketty, uuni antaa äänimerkin ja kello tulee näkyviin.



2. Valitse tunnit koskettamalla **KESTO/KELLO**-painiketta. Tunnit alkavat vilkkua.



3. Aseta tunnit koskettamalla **AJAN LISÄYS**-painiketta tai liu'uta sormeasi **AIKAVALITSIN**-näppäimellä nopeampaa säätöä varten.



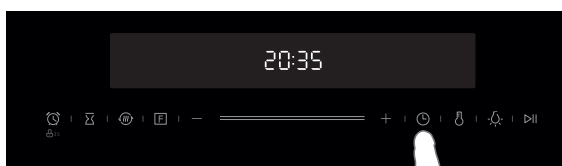
4. Vahvista tunnit koskettamalla **KESTO/KELLO**-painiketta. Minuutit alkavat nyt vilkkua.



5. Aseta minuutit koskettamalla **AJAN LISÄYS**-painiketta tai liu'uta sormea **AIKAVALITSIN**-näppäimellä nopeampaa säätöä varten.



6. Vahvista minuutit koskettamalla **KESTO/KELLO**-painiketta. Kello on nyt asetettu.



EN

NO

SE

FI

DK

Uunin/grillin ensikäyttö

- Pura uuni pakkauksesta. Poista mahdolliset sisäkortit tai muovipussit. Pyyhi ontelon sisäseinä ja kotelo varovasti kostealla liinalla. Puhdista kaikki irrotettavat osat kuumalla saippuavedellä ennen käyttöä.
- Varmista, että laite on asennettu oikein, ennen kuin kytket sen päälle.
- Lämmitä laite maksimiteholla ja varmista, että huone on hyvin tuuletettu, sillä savua ja hajua voi ilmetä vähäisessä määrin. Tämä on normaalia ja johtuu laitteen suojasta, joka suojaa laitetta tehtaalta kuljetuksen aikana. Sammuta laite, kun savu ja haju ovat päättyneet. Tämä voi kestää jopa 30 minuuttia.

Termostaatin ohjaus

Lämpötila voidaan säätää 30°C - 250°C. Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

Pitääksesi ruoan lämpimänä	50 - 100°C
Perinteiseen uunissa kypsentämiseen	50 - 250°C
Kaiken tyyppiseen grillaukseen	190°C

Uunin/grillin käyttö

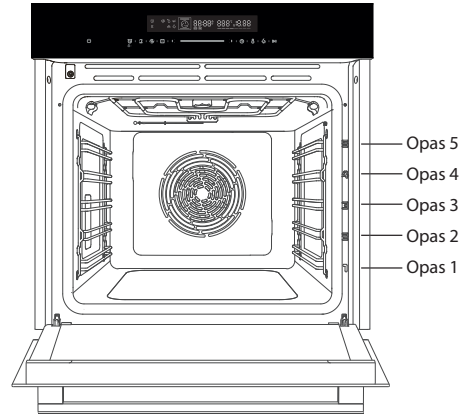


- Uunia ei saa missään olosuhteissa peittää alumiinifoliolla, sillä uuni voi ylikuumentua.
- Leipä voi syttyä tuleen, jos sitä paahdetaan liian pitkään. Huolellinen silmäläpito on välttämätöntä leipää paahdettaessa.
- Liesi kuumenee käytön aikana. On varottava koskemasta kuumiin pintoihin, esim. uunin luukkuun tai lämmityselementteihin.
- Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytössä. Lapset on pidettävä etäällä liedestä.
- Uunihanskoja on käytettävä, kun irrotetaan uunin hyllyjä tai paistinpannuja.

Oikean hyllykorkeuden valitseminen

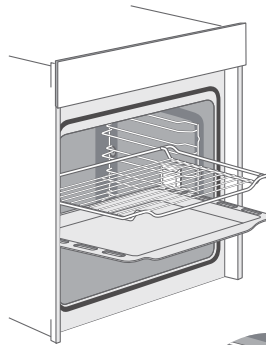
Parhaiden tulosten saavuttamiseksi pienin sallittu etäisyys ruoan ja ylempään lämmityselementin välillä on 30 mm.

- Sisäkaapin seinässä on 5 erilaista hyllyn opasteuraa. Voit sijoittaa lankahyllyn tai leivinpannun eri korkeuksille parhaan kypsennystehon saavuttamiseksi lämmityselementtien lämmön ja ruoan koon mukaan. Jos vain ylempi lämmityselementti on päällä, suosittelemme, että asetat hyllyn ohjaimen 5 päälle (varmistaa, että ruoan ja ylempään lämmityselementin välillä on vähintään 30 mm:n etäisyys).



Kallistumisen estävän uunihyllyn vaihtaminen

- Työnnä hylly vinosti langanohjainten väliin siten, että pystysuora osa on taaksepäin, jotta se pääsee pois ohjaimen aukon molemmin puolin olevista pysäyttimistä. Tämän pysäytyksen tultua ohitetuksi, hylly voidaan asettaa jälleen tasaiselle tasolle.
- Irrottaaksesi hyllyn, käännä hylly kokonaan ylöspäin niin, että hyllyn pysäytin on irti ohjaimen pysäyttimestä.



EN

NO

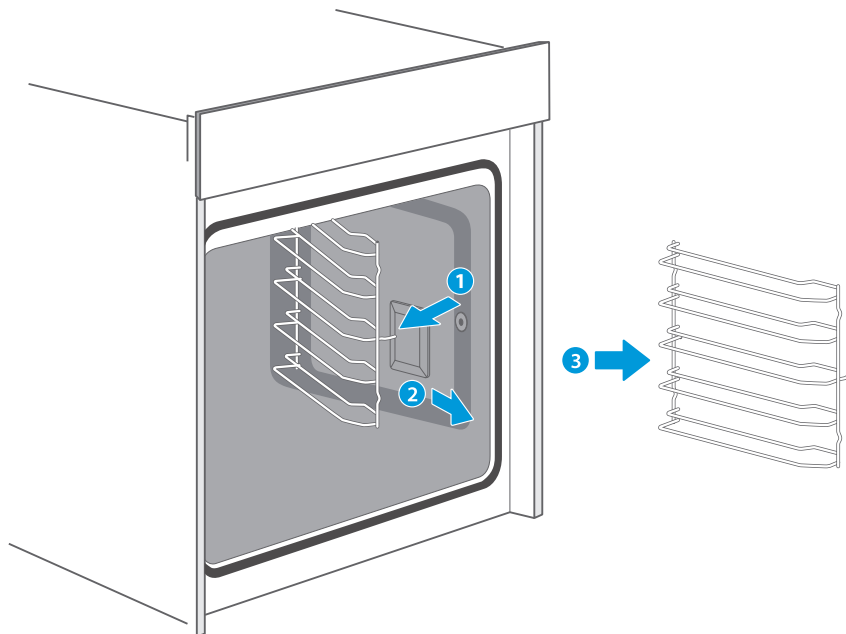
SE

FI

DK

Teleskooppikiskojen asentaminen

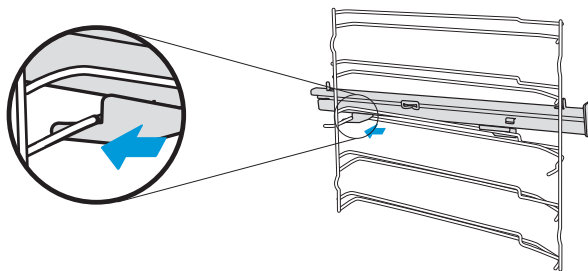
Saattaa olla helpompaa irrottaa hyllykiskot uunista ennen teleskooppikiskojen asentamista.



1. Pidä kiinni hyllyn juoksupyörästä etupuolelta ja vedä sitä tukevasti kohti uunin keskiosaa.
2. Kun etupuoli on irrottanut uunin onkalosta, vedä hyllyn juoksupyörää itseäsi kohti.
3. Voit nyt irrottaa hyllykiskon uunista.

Nyt voit kiinnittää teleskooppikiskot hyllykiskoihin. Jos katsot tarkkaan teleskooppijuoksupyörää, huomaat toisessa juoksupyörässä merkinnän R (oikea juoksupyörä) ja toisessa merkinnän L (vasen juoksupyörä). Oikea teleskooppikisko kiinnitetään oikeaan hyllykiskoon.

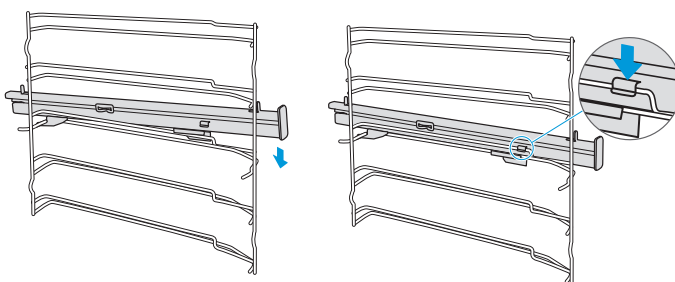
4. Aseta kiskon kulma ja työnnä se hyllykiskon takaosan alle kuvan mukaisesti.



5. Työnnä teleskooppikiskoa alaspäin, jolloin se napsahtaa paikalleen hyllykiskoon.

6. Toista nämä ohjeet vastakkaiselle puolelle.

7. Asenna hyllykiskot uudelleen uunin sisälle. Työnnä hyllykiskon takaosa takana olevaan reikään ja paina sitten etupuolta lujasti kiinni. Sen pitäisi napsahtaa paikalleen.

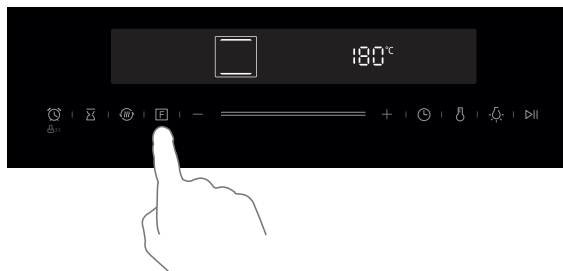


Valitse kypsennystoiminto

- Valitse haluamasi kypsennystoiminto koskettamalla **TOIMINNON OHJAUS** -painiketta. Kukaan toiminto on kuvattu toimintojen

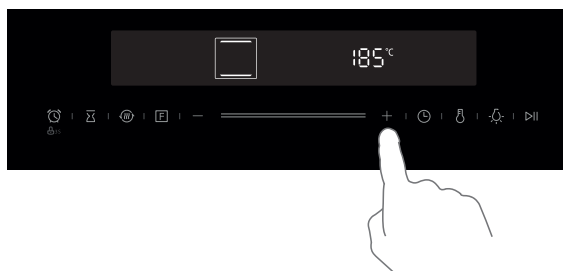


Jos haluat esilämmittää uunin nopeasti, katso kohta **PIKAUUNIN ESILÄMMITYS**.



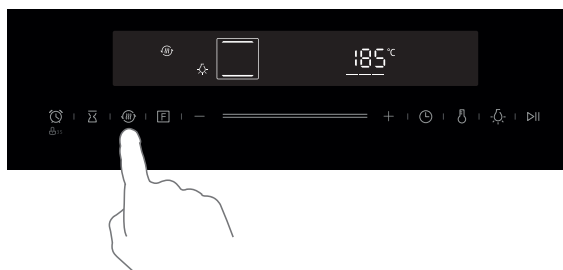
Valitse kypsennyslämpötila

- Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, näyttöön tulee kyseisen toiminnon oletuslämpötila, jonka säätämiseksi voit säätää lämpötilaa koskettamalla + tai - säädintä. Voit valita lämpötilan nopeasti liu'uttamalla sormesi **LÄMPÖTILAVALITSIN** pitkin.



Uunin esilämmitys

- Kosketa **NOPEA ESILÄMMITYS** -säädintä esilämmityssymboli ilmestyy näyttöön. Uunisi saavuttaa nyt haluamasi lämpötilan mahdollisimman nopeasti.
- Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki, esilämmityssymboli häviää näytöstä ja uuni jatkaa kypsennystä asetetulla toiminnolla.



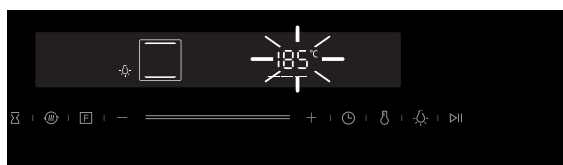
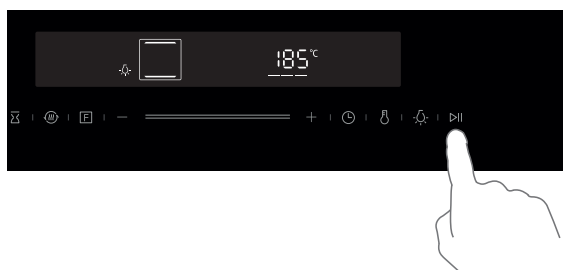
Aloita ruoanlaitto

- Kosketa **START/PAUSE** -säädintä. Uuni käynnistyy ja alkaa lämmitä. PROGRESS -palkit alkavat siirtyä oikealle uunin lämmitessä. Se tuottaa äänimerkin, kun asetettu lämpötila on saavutettu.



Enimmäiskäyttöaika on 9 tuntia.

- Jos avaat uunin luukun, uuni sammuttaa lämmityselementin, kuuluu äänimerkki ja lämpötila vilkkuu näytössä. Sulje ovi jatkaaksesi ruoanlaittoa.



EN

NO

SE

FI

DK

EN

NO

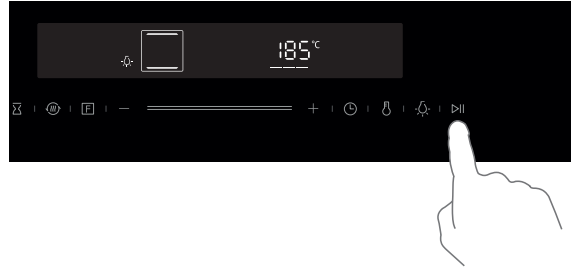
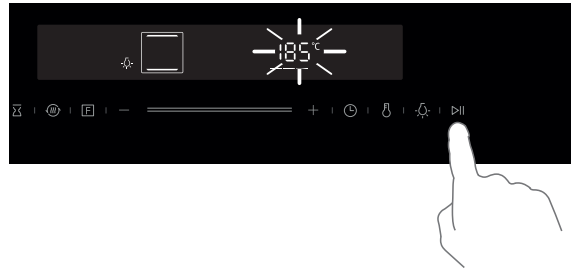
SE

FI

DK

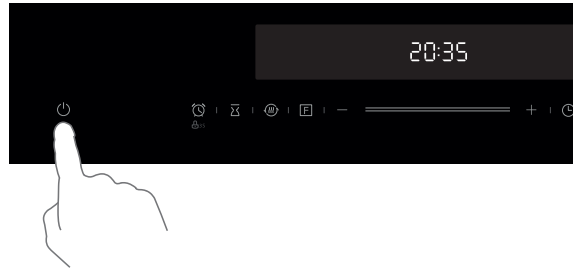
Ruoanlaiton keskeyttäminen

1. Voit keskeyttää kypsennyksen koskettamalla **START/PAUSE -säädintä**. Kuuluu pitkä äänimerkki ja lämpötila vilkkuu näytössä. Lämmityselementit lopettavat nyt lämmityksen.
2. Jatka kypsennystä koskettamalla **START/PAUSE -säädintä** uudelleen.



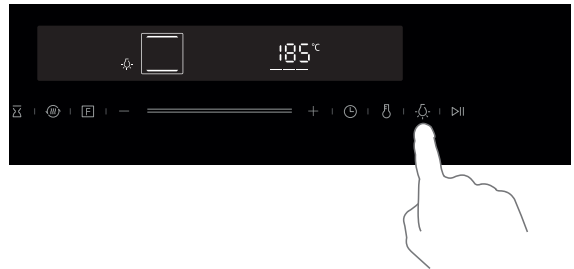
Ruoanlaiton lopettaminen

- Lopeta kypsennys koskettamalla **VALMIUSTILA/KESKEYTYS -säädintä**. Uuni kytkeytyy nyt pois päältä ja kello tulee näkyviin.
- Muutama sekunti sen jälkeen, kun lopetat kypsennyksen, jäähdystyylet in aktivoituu, ja se käy muutaman minuutin ajan, kunnes uuni on jäähtynyt.



Uunin valon kytkeminen päälle/pois

- Kun uuni on toiminnassa, valo syttyy automaattisesti, mutta sen voi halutessaan kytkeä pois päältä. Kosketa **LIGHT -säädintä** kytkeäksesi uunin valon päälle tai pois päältä.



Toimintojen ohjaustaulukko













EN

NO

SE















FI

DK

Symboli	Lämpötila	Toiminnon kuvaus
	30 - 250°C	Perinteinen Perinteiseen paistamiseen ja paahtamiseen yhdellä tasolla. Soveltuu erityisesti kakkuihin, joissa on kosteita täytteitä.
	50 - 250°C	Konvektio Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Lämpö tulee rengaslämmittimestä, joka ympäröi tuuletinta tasaisesti.
	140 - 240°C -	ECO* Energiaa säästävää ruoanlaittoa varten.
	50 - 250°C -	Perinteinen + tuuletin Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Tuuletin jakaa lämmityselementtien lämmön tasaisesti ympäri ontelo.
	150 - 250°C -	Säteilylämpö Pienten ruokamäärien grillaamiseen ja ruoan ruskistamiseen. Laita ruoka keskiosaan grillin lämmityselementin alle.
	50 - 250°C -	Kaksoisgrilli + tuuletin Litteiden esineiden grillaamiseen ja ruoan ruskistamiseen. Tuuletin jakaa lämmön tasaisesti ympäri ontelo.
	150 - 250°C -	Kaksinkertainen grilli Litteiden esineiden grillaamiseen ja ruoan ruskistamiseen.
	50 - 250°C -	Pizza Pizzalle ja ruokalajeille, jotka tarvitsevat paljon lämpöä alapuolelta. Pohjalämmitin ja rengaslämmitin toimivat.
	30 - 220°C -	Pohjalämmitys Pizzojen, piirakoiden ja leivonnaisten pohjien ruskistamiseen. Lämmitys tulee pohjalämmittimestä.
	50°C - Ei säätöä	Sulattaminen Pakastettujen elintarvikkeiden varovaiseen sulattamiseen.
	30 - 45°C	Käyminen Hiivataikinan ja hapantaikinan valmistukseen ja jogurtin viljelyyn.
	MAX - Ei säätöä	Pyrolyyttinen Itsepuhdistuva Kuumentaa erittäin korkeaan lämpötilaan. Jäämät palavat, joten ne on helppo puhdistaa. Uunin luukku lukittuu, kun tämä toiminto on käytössä.

* Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseen standardin EN 60350 -1 mukaisesti.

Ruonlaittotaulukko

Astiat	Hyllyn sijainti	Toiminto	Lämpötila	Kypsennysaika (min)
Kakut				
Kosteutettu kakku (yksinkertainen) laatikkomuodossa	2		170	50
Kosteutettu kakku (yksinkertainen) laatikkomuodossa	1		140	70
Kosteutettu kakku Hedelmät pyöreässä muodossa	1		150	50
Kosteutettu kakku Hedelmät tarjottimella	1		140	70
Rusinat Brioche Muffinssit (hiivakakku)	2		220	Esilämmitys 19 Paisto 11
Gugelhupf (hiivan kanssa)	1		150	Esilämmitys 11 Kypsennys 60
Vuokaleivokset	1		160	Esilämmitys 8:30 Kypsennys 30
Vuokaleivokset	1		150	Esilämmitys 8:30 Kypsennys 30
Omenahiiva Kakku tarjottimella	1		160	Esilämmitys 10 Kypsennys 42:30
Kosteutettu Kakkupohja (6 munaa)	1		160	Esilämmitys 9:30 Kypsennys 41
Kosteutettu kakkupohja (4 munaa)	1		160	Esilämmitys 9 Kypsennys 26
Kosteutettu kakkupohja	1		160	35
Omenahiiva Kakku tarjottimella	2		150	Esilämmitys 8 Kypsennys 42
Hefezopf (Callah)	2		150	40








EN

NO







SE








FI

DK













Astiat	Hyllyn sijainti	Toiminto	Lämpötila	Kypsennysaika (min)
Pienet kakut 20	2		150	36
Pienet kakut 40	2, 4		150	Esilämmitys 10 Kypsennys 34
Voihiivakakku	2		150	Esilämmitys 8 Kypsennys 30
Pikkuleipä	2		170	Esilämmitys 8 Kypsennys 13
Shortbread 2 tarjotinta	2, 4		160	Esilämmitys 8 Kypsennys 12
Vaniljakeksit	2		160	Esilämmitys 8 Kypsennys 10
Vaniljakeksit	2, 4		150	Esilämmitys 8 Kypsennys 14

Leipä:

Valkoinen leipä (1 kg jauhoja) Laatikon muotoinen	1		170	Esilämmitys 9 Kypsennys 50
Valkoinen leipä (1 kg jauhoja) Laatikon muotoinen	1		170	Esilämmitys 12 Kypsennys 45
Tuore pizza (ohut)	2		170	Esilämmitys 9 Kypsennys 21
Tuore pizza (paksu)	2		170	Esilämmitys 10 Kypsennys 45
Tuore pizza (paksu)	2		170	Esilämmitys 8 Kypsennys 41
Leipä:	1		190	Esilämmitys 9 Kypsennys 30

Astiat	Hyllyn sijainti	Toiminto	Lämpötila	Kypsennysaika (min)
Liha				
Naudanliha Tender Loin 1,6 kg	2		180	55
Lihamureke 1 kg lihaa	1		180	75
Kanaa 1 kg	1		180	50
Kala (2,5 kg)	2		170	70
Ribs Tomahawk Kypsennetty B.T.	3		120	85
Sianliha paisti kaula (1,2kg)	1		160	82
Kanaa 1,7 kg	2		180	78

Testaa elintarvikkeet standardin EN 60350 -1 mukaisesti

Astiat	Hyllyn sijainti	Toiminto	Lämpötila	Kypsennysaika (min)	Esilämmitys
Kosteutettu kakku	1		170	30 -35	Ei
Kosteutettu kakku	1		160	30 -35	Ei
Pieni kakku	2		150	30 -40	Kyllä
Pieni kakku	2		150	40 -50	Kyllä
Pieni kakku	2,4		150	30 -35	Kyllä
Juustokakku	1		150	70 -80	Ei
Omenapiirakka	1		170	80 -85	Ei
Omenapiirakka	1		160	70 -80	Ei
Leipä:	1		210	30 -35	Kyllä
Leipä:	1		190	30 -35	Kyllä
Paahtoleipä	5		Max	6 -8	Kyllä 5 minuuttia
Broileri	2		180	75 -80	Kyllä

Energiätehokkuus standardin EN 60350 -1 mukaisesti

Huomioi seuraavat tiedot:

- Mittaus suoritetaan "ECO" -tilassa, jotta voidaan määrittää pakkoilmatilaa ja etikettiluokkaa koskevat tiedot.
- Mittaus suoritetaan "Top & Bottom Heating" (ylä - ja alaosan lämmitys) -tilassa tavanomaista tilaa koskevien tietojen määrittämiseksi.

EN

NO

SE

FI

DK

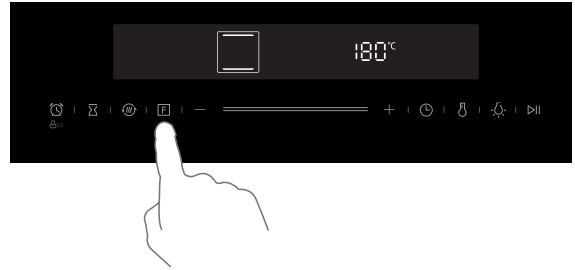
Kypsennyksen ajastimen asetus

Voit helposti valita ajan, jonka haluat kypsentää. Tässä esimerkissä näytetään, miten asetetaan 2 tunnin ja 30 minuutin keittoaika. Kun kypsennysajastin on saavuttanut nollan, uuni varoittaa sinua äänimerkillä ja kytkee keittoelementit pois päältä.

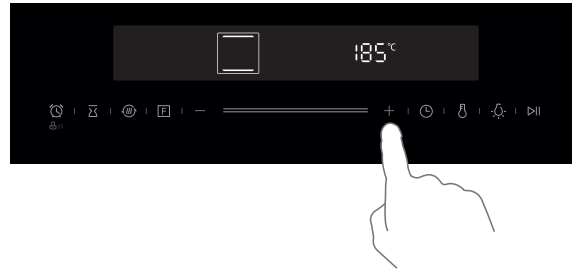


Kypsennysajastimen enimmäisaika on 9 tuntia.

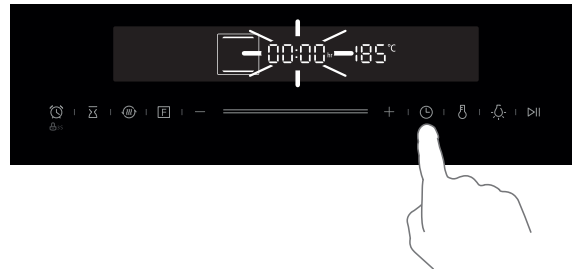
1. Aseta ruoka uuniin ja valitse ensin kypsennystoiminto **OHJAUSTOIMINTO** -säätimellä.



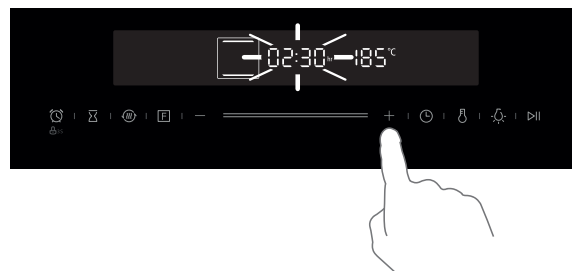
2. Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, näyttöön tulee kyseisen toiminnon oletuslämpötila, jonka säätämiseksi voit säätää lämpötilaa koskettamalla + tai - säätimiä. Voit valita lämpötilan nopeasti liu'uttamalla sormeasi **LÄMPÖTILAVALITSIN** pitkin.



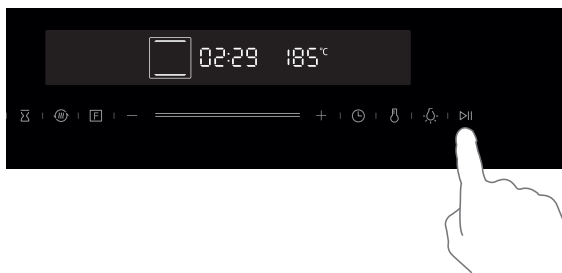
3. Kosketa **KESTO/KELLO**-säädintä. 00:00 näkyy näytössä ja vilkkuu.



4. Valitse aika koskettamalla - tai + -säätimiä.



5. Käynnistä kypsennysajastin koskettamalla **START/PAUSE**-säädintä. Ajastin alkaa laskea alaspäin.



6. Kun kypsennysajastin päättyy, uuni antaa äänimerkin ja kypsennys pysähtyy.

Loppukypsennysajastimen asettaminen

Voit asettaa uunin kypsennyksen keston ja ilmoittaa, milloin haluat kypsennyksen loppuvan. Tässä esimerkissä näytämme, miten asetetaan 2 tunnin ja 30 minuutin ruoanlaittoajastin päätymään klo 18:00. Tämä tarkoittaisi siis, että uuni käynnistyy klo 15:30, kypsyy 2,5 tuntia ja sammuu klo 18:00. Kun kypsennysajastin on saavuttanut nollan, uuni varoittaa sinua äänimerkillä ja kytkee keittoelementit pois päältä.



- Kello on asetettava oikeaan aikaan.

1. Kosketa **LOPPUAJASTIN** -säädintä. Näyttöön ilmestyy ajastimen lopetussymboli ja tunnit alkavat vilkkua.



2. Kosketa -- tai + -säätimiä valitaksesi tunnin, jolloin haluat uunin sammuvan.



3. Kosketa **LOPPUAJASTIN** -säädintä. Minuutit alkavat nyt vilkkua.



4. Valitse minuutti, jolloin haluat uunin kytkeytyvän pois päältä, koskettamalla -- tai + -säätimiä.



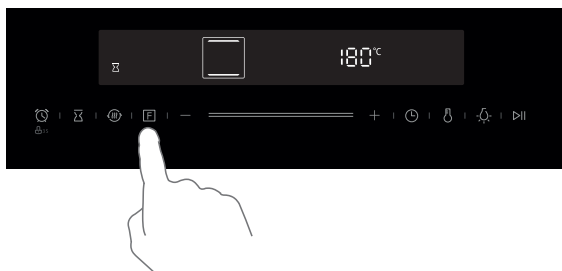
5. Kosketa **LOPPUAJASTIN** -säädintä. Loppuaika tulee nyt näkyviin.



6. Valitse haluamasi kypsennystoiminto koskettamalla **TOIMINTO** -säädintä.



Sulatus, käyminen ja pyrolyttinen itsepuhdistus eivät ole valittavissa lopetusajastinta käytettäessä.



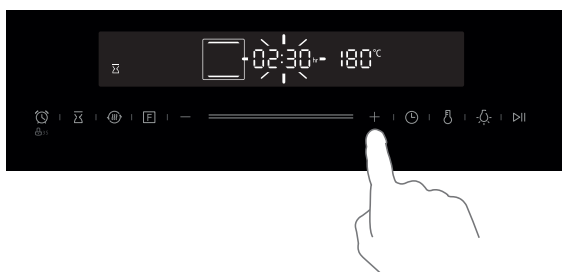
7. Kosketa **START/PAUSE** -säädintä, jolloin ajastin vilkkuu.



8. Valitse kypsennysaikakoskettamalla -- ja + -säätimiä.

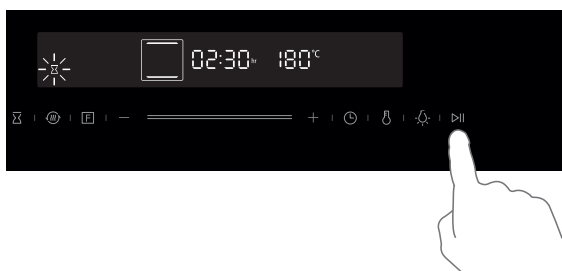


Jos kypsennysaika on pidempi kuin aika, jonka haluat uunin lopettavan kypsennyksen, se alkaa välittömästi.



9. Kosketa **START/PAUSE** -säädintä, jolloin näytössä vilkkuu ajastimen lopetussymboli.

10. Aseta ruoka sisälle ja sulje ovi. Se kytkeytyy nyt automaattisesti päälle, kypsennä haluamasi ajan ja sammuta sitten asettamallasi lopetusajalla.



11. Kun kypsennys on valmis, uuni antaa äänimerkin ja näyttöön tulee sana "End". Kosketa **VALMIUSTILA/ KESKEYTYS** -säädintä uunin sammuttamiseksi ja kellon näyttämiseksi.



EN

NO

SE

FI

DK

Minuuttiohjaimen käyttäminen

Minuuttimittaria voidaan käyttää keittiön ajastimena. Voit esimerkiksi asettaa ajastimen, kun keität kananmunaa liedelläsi. Minuuttisoittimen voi asettaa enintään 24 tunniksi.

1. Kosketa **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä, kun mitään keittotoimintoja ei ole valittu. Näyttöön ilmestyy TIMER -symboli ja tunnit vilkkuvat.



2. Valitse tuntimäärä koskettamalla - - ja + -säätimiä.



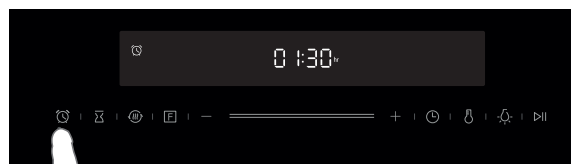
3. Kosketa **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä minuutit alkavat vilkkua.



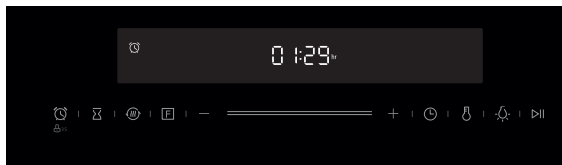
4. Valitse minuuttien määrä koskettamalla - - ja + -säätimiä.



5. Käynnistä minuuttiohjain koskettamalla **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä.



6. Minuuttiosoitin alkaa nyt laskea aikaa. Kun minuuttiosoitin laskee nolleen, uuni tuottaa äänimerkin, peruuta hälytysääni painamalla mitä tahansa painiketta.



Jos haluat keskeyttää minuuttiohjaimen, kosketa VALMIUSTILA/KESKEYTYS-säädintä.

EN

NO

SE

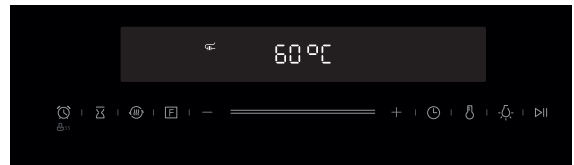
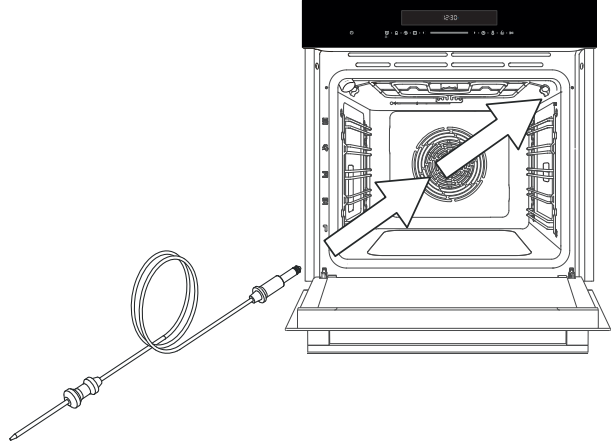
FI

DK

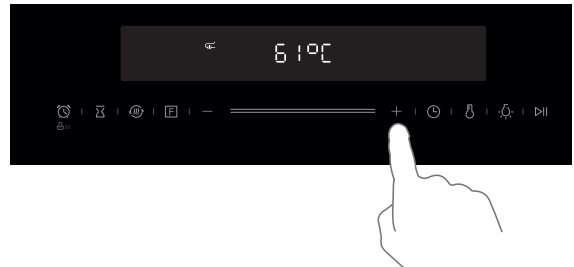
Liha -anturin käyttö

Kun käytät liha -anturia kypsennyksen aikana, voit asettaa lämpötilan, jonka haluat lihan keskiosan saavuttavan. Kun tämä lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

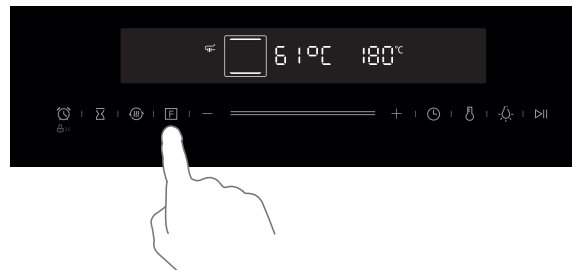
1. Kytke liha -anturi uuniin irrottamalla ensin uunipesän oikealla yläreunalla oleva mutteri.
2. Aseta anturi pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy liha -anturin symboli ja anturin nykyinen lämpötila haetaan.
3. Työnnä anturin piikkiä kypsentettävän lihan keskelle. Yritä välttää rasvaa tai luuta.



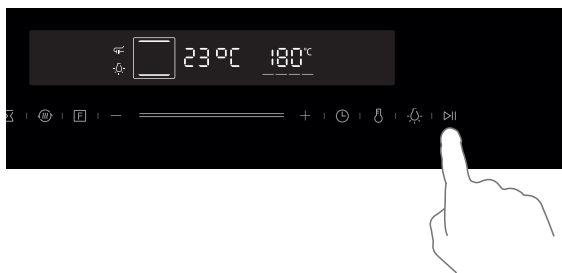
4. Aseta lämpötila, jonka haluat lihan saavuttavan, koskettamalla -- tai + -painiketta.



5. Valitse haluamasi keittotoiminto koskettamalla **TOIMINTO** -säädintä. Voit halutessasi säätää myös uunin lämpötilaa.



- Aloita kypsennys koskettamalla **START/PAUSE** -säädintä. Alat nähdä anturin lämpötilan nousevan.



- Kun anturin lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Näyttöön tulee sana "End".



EN

NO

SE

FI

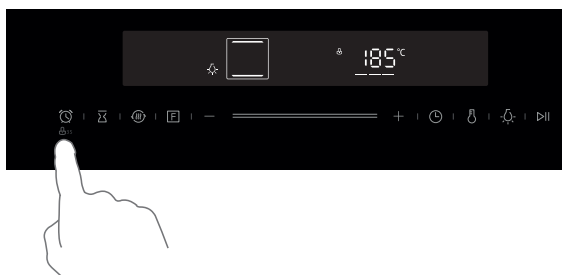
DK

Lapsilukon asettaminen

Uunissasi on lapsilukko, joka aktivoituessaan estää kaikkien hallintalaitteiden koskettamisen vahingossa. Kun se on aktiivinen, ainoa ohjauslaite, joka toimii, on AJASTIN/LAPSILUKKO -säädin. Lapsilukko voidaan kytkeä päälle uunin ollessa toiminnassa, tai voit kytkeä sen päälle myös valmiustilassa, jotta lapsi ei voi vahingossa kytkeä uunia päälle.

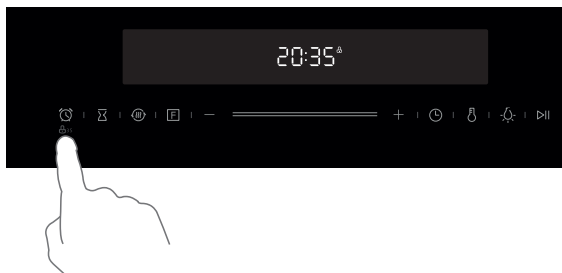
Lapsilukon aktivointi ruoanlaiton aikana

- Lapsilukon aktivointi ruoanlaiton aikana Kosketa sitten **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy lukitussymboli.



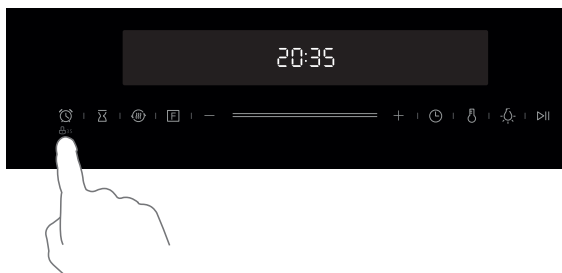
Lapsilukon aktivointi valmiustilassa

- Kosketa **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy lukitussymboli.



Lapsilukon kytkeminen pois päältä

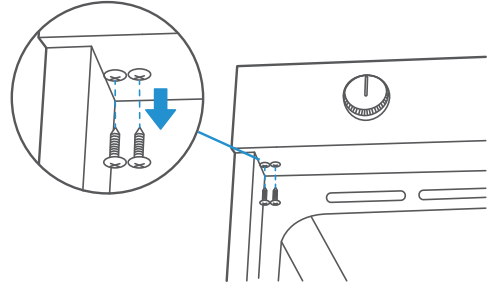
- Kosketa **AJASTIN/LAPSILUKKO** -säädintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin ja lukitussymboli häviää näytöstä.



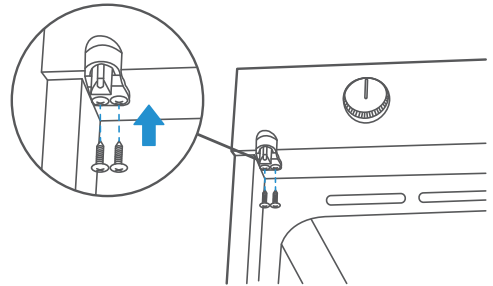
Oven lukon kiinnittäminen

Vaikka uunin luukku lukittuu automaattisesti, kun se on pyroliittipuhdistustilassa, lisävarusteena on lisälukko. Tämä lukko voidaan asentaa uuniin, ja se estää oven avaamisen vahingossa.

1. Löysää kaksi ruuvia ohjauspaneelin vasemmassa alakulmassa.

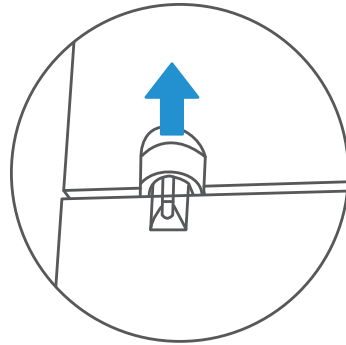


2. Ota ovilukko irti lisävarusteesta ja kiinnitä se kahdella ruuvilla ohjauspaneelin alaosassa.



Oven avaaminen ja sulkeminen, kun ovilukko on kiinnitetty

1. Työnnä ovilukon yläosaa ylöspäin samalla, kun avaat oven. Salvan pitäisi nousta ylös, jolloin ovi avautuu.



2. Ovi kiinnittyy ja lukittuu automaattisesti, kun ovi suljetaan.

Vinkkejä leivontaan

- Aseta leivinpaperit aina keskelle ritilähyllyä.
- Varmista, että käytät uuninkestäviä leivontavälineitä.
- Älä aseta leivonnaisia liian lähelle uunin takaseinää.
- Voit vaikuttaa ruskistumisasteeseen muuttamalla lämpötila -asetusta tai sijoittamalla hyllyt lähemmäksi yläelementtiä, jos se on aktiivinen.
- Jos kakku menettää muotonsa sen jälkeen, kun se on otettu uunista:
 - Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä.
 - Harkitse pidempää paistoaikaa tai käytä hieman alhaisempaa lämpötilaa.

Energiansäästö

Energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi suosittelemme seuraavia vinkkejä:

- Esilämmitä uuni vain, jos resepti tai ohjeet sitä nimenomaisesti edellyttävät.
- Tummissa leivontavuoissa on suurempi lämmön imeytymisaste.
- Jos paistoaika on pidempi, voit kytkeä uunin pois päältä 5 -10 minuuttia ennen koko paistoaikaa ja käyttää jäännöslämpöä. Tämä vähentää energiankulutusta.
- Käytä uunia tehokkaasti kypsennettäessä useita ruokalevyjä samanaikaisesti.
- Valitse oikea hyllypaikka kypsennettävälle ruoalle.
- Älä avaa uunin luukkua enempää kuin on tarpeen.

EN

NO

SE

FI

DK

Pyrolyyttinen puhdistus

Uunissa on pyrolyyttinen puhdistustoiminto, joka tekee uunin puhdistamisesta helppoa. Tämä toiminto kuumentaa uunin noin 450°C:een, jolloin palanut ruoka tai jäämät muuttuvat tuhakkasi, jonka voit pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Pyrolyyttisen puhdistuksen valmistelu

Ensimmäiseksi sinun on poistettava kaikki hyllyt, paistinpannut, hyllytuet ja liha-anturi uunin sisältä. Jos jätät ne sisäpuolelle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, ne vahingoittuvat ja värjäytyvät.

1. Jos olet käyttänyt uunia, odota, että uuni jäähtyy täysin.
2. Poista hyllyt ja leivinpaperit.
3. Irrota hyllytuet. Pidä kiinni hyllytuesta edestä ja vedä pois uunin sivusta. Sitten takaosa liukuu ulos rungosta.

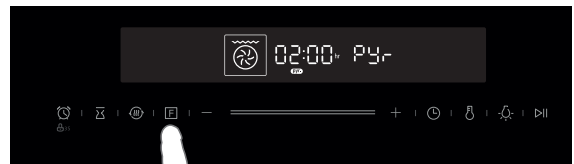


Uunin etuosa voi kuumentua kosketettaessa, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Älä koske uuniin puhdistuksen aikana.

Pyrolyyttisen puhdistuksen valitseminen

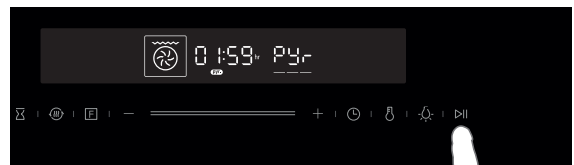
Puhdistusprosessille on asetettu 2 tunnin aika, jota ei voi muuttaa.

1. Kun olet poistanut kaikki tarvikkeet uunivuolan sisältä, kosketa **TOIMINTO**-säädintä ja valitse PYr.



2. Käynnistä pyrolyyttinen puhdistus koskettamalla **START/PAUSE**-säädintä.

Ovi lukittuu automaattisesti, kun prosessi käynnistyy. Uunin valo ei sity tässä tilassa.



Luukku pysyy lukittuna myös prosessin päättymisen jälkeen, ja se avautuu vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Vinkkejä puhdistukseen



Varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja eristetty ennen puhdistusta sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi.

1. Anna uunin jäähtyä täysin ennen puhdistusta. Irrota ritilähyllyt, pese ne erikseen kuumalla saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti.
2. Pese uunin sisätilat kuumalla saippuavedellä ja pyyhi ne kostealla liinalla.
3. Jätä ovi auki, kunnes sisätilat ovat kuivuneet, ennen kuin asetat ritilähyllyt takaisin paikoilleen.
4. Puhdista uuni jokaisen käyttökerran jälkeen, erityisesti paahtamisen tai grillaamisen jälkeen, jotta läikkyneet tai roiskuneet ruoka -ainesten jätteet eivät pala ja ole vaikeasti poistettavissa.
5. Älä käytä uunin sisäpuolen puhdistamiseen hankaavia aineita, sillä ne voivat irrottaa emalia, joka vaikuttaa uunin tehokkuuteen.
6. Tämän uunin puhdistamiseen ei saa koskaan käyttää höyrypuhdistimia.

Uunin ulkopinnan puhdistaminen

1. Ohjauspaneeli ja uunin luukku on pyyhittävä säännöllisesti pehmeällä liinalla ja nestemäisellä pesuaineella, sillä roiskuneet nesteet voivat vahingoittaa pintaa.
2. Pese uunin emaloidut tai kromatut osat kuumalla saippuavedellä tai hankaamattomilla pesuaineilla.
3. Älä koskaan käytä hiomatyynyjä emaloitujen, kromattujen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettujen pintojen puhdistamiseen.
4. Kun käytät kaupallisesti saatavilla olevia ruostumattoman teräksen puhdistusaineita, vältä kirjainten tai symbolien puhdistamista, sillä ne voivat vahingoittaa.

Uunin luukun lasin puhdistaminen

Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, koska ne naarmuttavat pintaa, joka voi johtaa lasin rikkoutumiseen.



Ole varovainen käsitellessäsi lasiosia, sillä kolhaisut, naarmuttaminen, raskas käsittely ja pudottamiset voivat saada lasin särkymään.

Uunin lamppujen vaihtaminen

Uunissasi on kaksi lampua, toinen uunin ontelon yläosassa ja toinen oikealla puolella, molemmat lamput voidaan vaihtaa.



Varmista, että laite on kytketty pois päältä sähköverkosta ennen valaisimen vaihtamista, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.

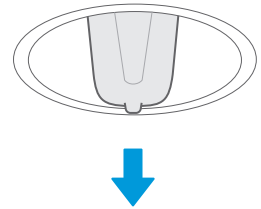
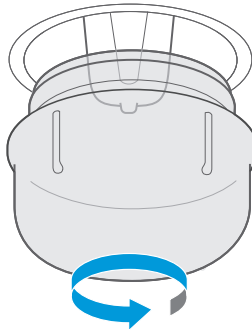


Lampun tekniset tiedot

230V~ 50 Hz, 25W, G9

Ylävalaisimen vaihtaminen

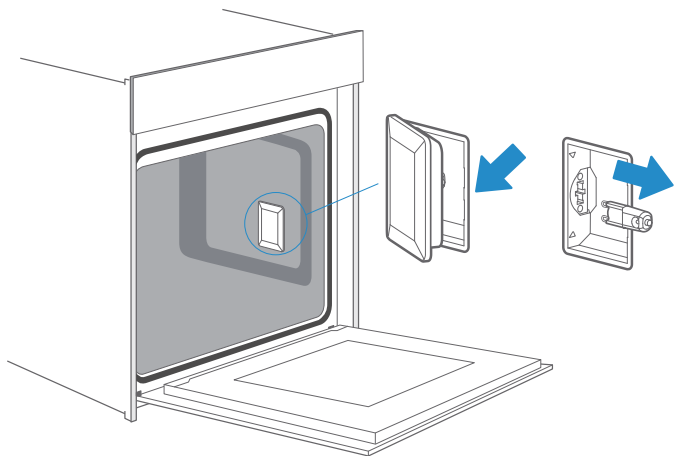
1. Sammuta uuni ja varmista, että se on kylmä. Kytke sen eristyskytkin pois päältä.
2. Käännä polttimon kantta vastapäivään irrottaaksesi kannen ja irrota polttimo varovasti vetämällä sitä.
3. Aseta uusi polttimo, jonka on kestettävä 300 °C:n lämpötilaa. Vaihtolamppuja on saatavana paikallisesta huoltokeskuksesta (tiedot tämän oppaan lopussa).
4. Asenna kansi takaisin paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
5. Jos olet epävarma, käänny pätevän sähköasentajan puoleen.



Käytä uutta lampua käsitellessäsi kuivaa liinaa. Tämä pidentää uuden lampun käyttöikää.

Sivuväläisimen vaihto

1. Sammuta uuni ja varmista, että se on kylmä. Kytke sen eristyskytkin pois päältä.
2. Irrota kansi ja vedä sitten varovasti polttimosta irrottaaksesi sen.
3. Aseta uusi polttimo, jonka on kestettävä 300 °C:n lämpötilaa. Vaihtolamppuja on saatavana paikallisesta huoltokeskuksesta (tiedot tämän oppaan lopussa).
4. Asenna kansi takaisin napsauttamalla se paikalleen.
5. Jos olet epävarma, käänny pätevän sähköasentajan puoleen.



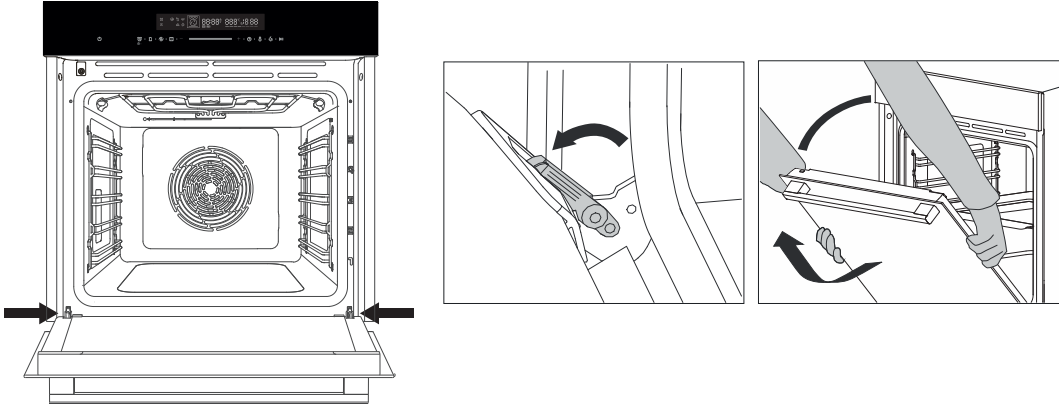
* Kaikki kuvat ovat vain viitteellisiä; katso todelliset kohteet omasta laitteestasi.

Luukun irrotus



- Ole varovainen käsitellessäsi lasiosia, sillä kolhaisut, naarmuttaminen, raskas käsittely ja pudottamiset voivat saada lasin särkymään.
- Anna oven jäähtyä ennen sen irrottamista.

Uunin luukku on mahdollista irrottaa. Irrota luukku alla olevien ohjeiden mukaisesti. Tämä voi olla tarpeen, jos on helpompi pääsy sisäosaan tai jos haluat puhdistaa luukun osat.



1. Suosittelemme, että sinulla on joku avustamassa sinua oven irrottamisen aikana.
2. Avaa luukku kokonaan auki.
3. Oven saranassa on pieni salpa. Nosta molempien saranoiden salpaa.
4. Nosta luukkua hieman ikään kuin se sulkeutuisi, ja vedä se sitten molemmin käsin luukkua tukien pois uunista.
5. Jos haluat vaihtaa oven, tee edellä mainitut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että saranan pohjassa oleva ura on paikallaan, kun asennat oven takaisin paikalleen. Avaa ja sulje ovi varmistaaksesi, että se on asennettu oikein.

EN

NO

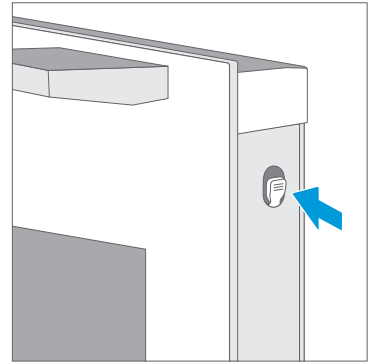
SE

FI

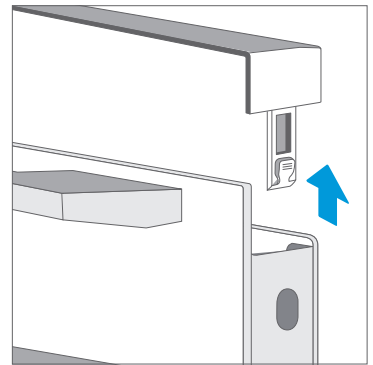
DK

Lasin poistaminen uunin luukusta puhdistusta varten

1. Irrota ovi ennen kuin yrität irrottaa lasia. Jos et irrota luukkua ja yrität irrottaa lasia, luukun painon puute voi saada sen paiskautumaan kiinni ja mahdollisesti vahingoittaa uunia.
2. Irrota kansi painamalla luukun kummallakin puolella olevia salpoja.



3. Nosta kansi pois oven päältä.

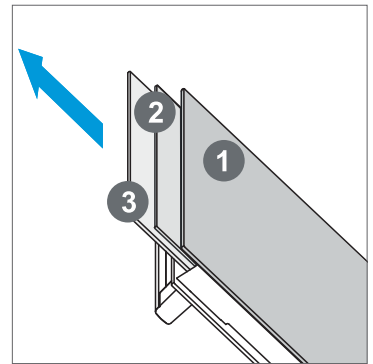


4. Pidä kiinni oven lasista yläreunasta ja irrota se. Toimi samoin toisen ja kolmannen lasin kohdalla (mallista riippuen).

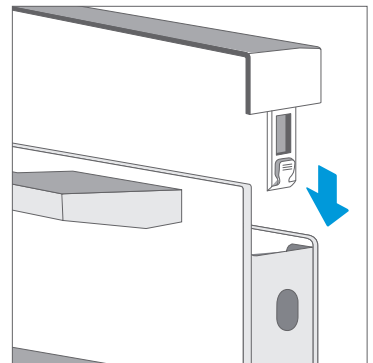


- Varo rikkomasta lasia.
- Luukun sisäpuolen lasiin on painettu "P", jonka tulee olla uuniin päin, kun vaihdat lasin.

5. Lasin vaihtaminen tapahtuu päinvastoin kuin edellä.



6. Kiinnitä kansi takaisin paikalleen.



Seuraavassa taulukossa on neuvoja joidenkin yleisten ongelmien korjaamiseksi.

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Viallinen sulake.	Tarkista sulakerasian katkaisija.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo tai muut keittiökoneet.
Tuuletin ei toimi jatkuvasti tilassa: "Puhallinlämmitys"	Tämä on normaali toimintatapa, joka johtuu uunin parhaasta mahdollisesta lämmönjakautumisesta ja parhaasta mahdollisesta suorituskyvystä.	Ei vikaa
Kypsennysprosessin jälkeen kuuluu ääni, ja ohjauspaneelin lähellä on havaittavissa ilmavirtausta.	Jäähdytystuuletin on edelleen toiminnassa estääkseen korkeat kosteusolosuhteet uunivuoassa ja jäähdyttääkseen uunia mukavasti.	Jäähdytystuuletin sammuu automaattisesti.
Ruoka on kypsynyt riittämättömästi reseptissä määritellyssä ajassa.	Käytetään reseptistä poikkeavaa lämpötilaa.	Tarkista lämpötilat kahdesti.
	Ainesosamäärät poikkeavat reseptistä.	Tarkista resepti kahdesti.
Epätasainen ruskettuminen	Lämpötila -asetus on liian korkea tai hyllytasoa voitaisiin optimoida.	Tarkista resepti ja asetukset kahdesti.
	Paistovälineiden pintakäsittely ja/tai väri ja/tai materiaali ei ollut paras mahdollinen valinta valittuun uunitoimintoon.	Kun käytät säteilylämpöä, kuten "Ylä - ja alalämmitys" -tilaa, käytä mattapintaisia, tummia ja kevyitä uunitavaroita.
Lamppu ei syty	Lamppu on räjähtänyt.	Vaihda lamppu.

Jos ongelmat jatkuvat edellä mainittujen ohjeiden noudattamisesta huolimatta, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoteknikkoon.

Takuu ei kata korjausta tai takuuvaatimusta, joka johtuu laitteen virheellisestä kytkennästä tai käytöstä. Tässä tapauksessa käyttäjä vastaa korjauskustannuksista.

Virhekoodit

Seuraavassa taulukossa on joitakin mahdollisia virheitä, jotka voivat tulla näkyviin.

Virhekoodi	Kuvaus	Ratkaisu
E1	Lämpötila -anturin avoimen piirin (tai oikosulun) havaitseminen milloin tahansa, virhekoodi tulee näyttöön, ja uunin luukku lukitaan (jos siinä on ovilukko), ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) suljetaan jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta nähdäksesi, tuleeko virhekoodi uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Katkaise virta, avaa uuni ja tarkista, onko lämpötila -anturin johto kytketty hyvin vai ei, ja kytke ne uudelleen. Liitä uudelleen virtalähteeseen nähdäksesi, onko virhe poistunut? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 3. Vaihda lämpötila -anturi ja kytke virta uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 4. 4. Vaihda virtalevy ja kytke virta uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe.
E2	Lämpötilan tarkistusvirhe havaitaan, kun toiminto on käynnissä, virhekoodi näytetään ja uunin luukku lukitaan, ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) ovat suljettuina jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta nähdäksesi, tuleeko virhekoodi uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Vaihda virtalevy, kytke virta uudelleen ja käynnistä pyrolyyttinen toiminto nähdäksesi, poistuuko virhe.
E4	Jos havaitaan, että viestintätietoja ei ole vastaanotettu 5 sekunnin ajan yhtäjaksoisesti milloin tahansa, virhekoodi näytetään ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) suljetaan jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta nähdäksesi, tuleeko virhekoodi uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Katkaise virta, avaa uuni ja tarkista, onko näyttö - ja virtalevy kytketty hyvin vai ei, ja kytke ne uudelleen hyvin. Liitä uudelleen virtalähteeseen nähdäksesi, onko virhe poistunut? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 3. Vaihda näyttötaulun ja virtalevyn liitäntäjohto ja kytke virta uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 4. 4. Vaihda näyttö - tai virtalevy ja kytke virta uudelleen, jotta näet, poistuuko virhe.

Virhekoodi	Kuvaus	Ratkaisu
E5	Liha -anturin oikosulku havaitaan aina, mutta tämä virhekoodi näytetään vain, kun liha -anturin toiminto on käynnissä. Tämä virhe ei vaikuta toiminnon toimivuuteen, voit peruuttaa sen painamalla virtapainiketta ja palata valmiustilaan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta ja aseta liha -anturi paikalleen, jotta näet, pääsetkö liha -anturitilaan tai voitko suorittaa toiminnon liha -anturitilassa, jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Katkaise virta, avaa uuni ja tarkista, onko liha -anturin johto kytketty hyvin vai ei, ja kytke ne uudelleen. Liitä virta uudelleen ja aseta liha -anturi paikalleen ja käynnistä toiminto nähdäksesi, poistuuko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 3. Vaihda liha -anturi ja kytke uudelleen virta ja aseta liha -anturi paikalleen ja käynnistä toiminto nähdäksesi, poistuuko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 4. 4. Vaihda virtalevy, kytke virta uudelleen ja aseta liha -anturi paikalleen ja käynnistä toiminto, jotta näet, onko virhe poistunut.
E6	Jos ovilukko ei kykene lukitsemaan (tai avaamaan) uunin luukua normaalisti 10 sekunnin kuluessa kaikkina aikoina, näytölle tulee virhekoodi ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) ovat suljettuina jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarkista 10 sekunnin kuluttua virtapainiketta painamalla, onko uunin luukun lukitus tai lukituksen avaus onnistunut, ja katso, tuleeko virhekoodi uudelleen näyttöön? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Katkaise virta, avaa uuni ja tarkista, onko ovilukon johto kytketty hyvin vai ei, ja kytke ne uudelleen. Liitä uudelleen virtalähteeseen nähdäksesi, onko virhe poistunut? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 3. Vaihda ovilukko ja käynnistä uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 4. 4. Vaihda virtalevy ja kytke virta uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe.
E7	Jos nollapiste -signaalia ei havaita kaikkina aikoina 10 sekunnin ajan yhtäjaksoisesti, näyttöön tulee virhekoodi ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) suljetaan jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta nähdäksesi, tuleeko virhekoodi uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Vaihda virtalevy ja kytke virta uudelleen nähdäksesi, poistuuko virhe.

Virhekoodi	Kuvaus	Ratkaisu
E8	Jos lämpötila ei nouse yli 3 °C 10 minuutin kuluessa toiminnon käynnistämisestä tai jos uunin keskilämpötila on yli 350 °C toiminnon aikana (paitsi pyrolyyttinen toiminto), virhekoodi näytetään ja uunin luukku lukitaan ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) suljetaan jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Katkaise virta, kytke virta uudelleen ja käytä, jotta näet, näkyykö virhekoodi uudelleen? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Katkaise virta, vaihda lämpötila -anturi uunin jäähtymisen jälkeen. Käynnistä uudelleen yleiset toiminnot 10 minuutin ajan nähdäksesi, poistetaanko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 3. Katkaise virta, vaihda virtalevy uunin jäähtymisen jälkeen. Käynnistä uudelleen yleiset toiminnot 10 minuutin ajan nähdäksesi, poistetaanko virhe? Jos ei, siirry vaiheeseen 3. 4. Katkaise virta, vaihda lämmityselementit uunin jäähtymisen jälkeen. Käynnistä yleiset toiminnot uudelleen 10 minuutin ajan nähdäksesi, poistuuko virhe.
E9	PCB -sirun tarkistusvirhe havaitaan milloin tahansa, virhekoodi näytetään ja uunin luukku lukitaan, ja kaikki kuormitukset (lamppu, lämmityselementit, konvektiomoottori) suljetaan jäähdytyspuhaltimen moottoria lukuun ottamatta. Muut painikkeet eivät toimi, paitsi virtapainike.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paina virtapainiketta nähdäksesi, tuleeko virhekoodi uudelleen näkyviin? Jos myös näkyvillä, siirry vaiheeseen 2. 2. Vaihda virtalevy, kytke virta uudelleen ja käynnistä pyrolyyttinen toiminto nähdäksesi, poistuuko virhe.

Energiansäästövinkeistä ja energiamerkistä

EN

NO

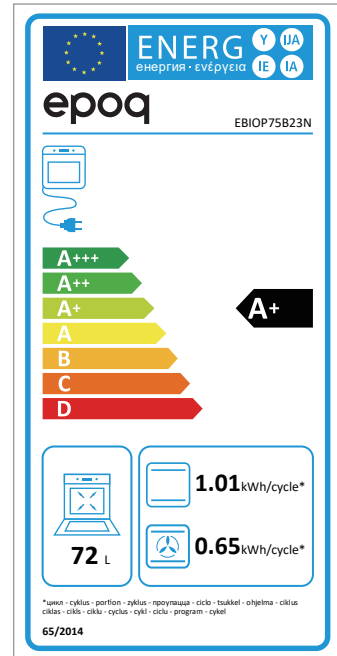
SE

FI

DK

Pääuuni

- Keitä ateriat yhdessä, jos mahdollista.
- Pidä esilämmitys aika lyhyenä.
- Älä pidennä kypsennysaika.
- Älä unohda sammuttaa uunia kypsennyksen päättyttyä.
- Älä avaa uunin luukkua toistuvasti kypsennyksen aikana.



Tuoteseloste ja tekniset tiedot

Tuotemerkki	Epoq
Malli	EBIOP75B23N
Uunin tyyppi	Sähkö
Massa	43 kg
Energiatohokkuusindeksi - perinteinen	112,9
Energiatohokkuusindeksi - puhallinkäyttöinen	76,5
Energialuokka	A+
Energiankulutus (sähkö) - tavanomainen	1,01 kWh/ohjelma
Energiankulutus (sähkö) - puhallin pakotettuna (Fan Forced)	0,65 kWh/ohjelma
Uunin pesien lukumäärä	1
Kuumuuden lähde	Sähkö
Tilavuus	72 litraa
Tämä tuote on	EN 60350 - 1
Kokonaismitta (LxSxK) kahvaa lukuun ottamatta	595(L) x 566(S) x 596(K) mm
Uunin lamppu	25 W, G9, 300°C
Tulojännite	220V - 240V~ 50 -60 Hz
Teho (sähkö)	3200 W
Grilli/yläelementti	2200 W (1300 W + 900 W)
Tuuletin	37 W
Puhallinelementti	1800 W
Alaelementti	1000 W

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.



Symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen yhteydessä. Sen asemesta on sinun vastuullasi hävittää laiteromu toimittamalla se keräyspisteeseen sähkö- ja elektronisen laiteromun kierrätystä varten. Laiteromun hävittäminen keräyspisteitä ja kierrätystä käyttämällä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että laitteet kierrätetään tavalla, joka suojelee ihmisen terveyttä ja ympäristöä.

Saadaksesi lisätietoja, mihin voit jättää elektroniikkaromun kierrätystä varten, ota yhteyttä paikallisviranomaisiin tai paikkaan josta ostit tuotteen.

Saadaksesi uusimman Turvallisuus- ja ohjekäyttöoppaan uusimman version, siirry seuraavalle viralliselle verkkosivustolle (muilla verkkosivustoilla ei ehkä ole täyttä ja päivitettyintä versiota):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

Tak for købet af din nye indbygget multifunktionelle ovn fra Epoq.

Du skal læse denne brugsvejledning, så du forstår alle betjeningsfunktionerne fuldt ud.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt inden brugen og gem denne brugervejledning til senere reference.

EN

NO

SE

FI

DK

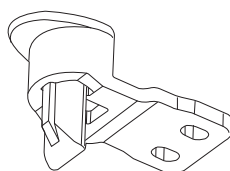
Udpakning

Fjern al emballage fra apparatet. Behold emballagen. Hvis du skiller dig af med emballagen, skal du gøre det i henhold til lokale regler.

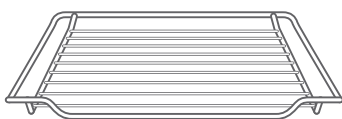
Følgende dele er inkluderet i pakken:



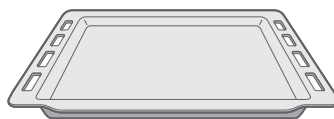
Hovedenheden



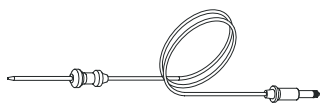
Lågelås x 1



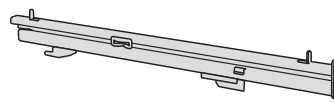
Ovnhylde x 1



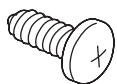
Hylde til bageplade x 3



Stegetermometer x 1



Teleskopudtræk x 2



Skruer x 2



Skruer x 2



Skruedæksel x 2

* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

Installation



- Ovnens ledninger skal forbindes af en autoriseret elektriker. Følg instruktionerne i installationsafsnittet i denne vejledning. Ledningerne skal forbindes i henhold til de aktuelle lokale bestemmelser.
- Ovnen er kun beregnet til husholdningsbrug.

- Denne ovn skal monteres i henhold til lokale sikkerhedsbestemmelser.
- Ledningerne skal føres i henhold til lokale ledningsregler og eventuelle særlige lokale betingelser.
- Se klassificeringsoplysningerne på typeskiltet. Typeskiltet sidder på indersiden af ovnlågen. Ledningsdiagrammet sidder på apparatets bagside.
- Dette apparat skal jordforbindes ordentligt.
- Apparatet må ikke løftes i lågehåndtaget.
- Forbered skabsåbningen, så den passer til apparatets mål. (Se tegningerne).
- Tryk apparatet ind i skabet, og sørg for at ledningen (hvis monteret) ikke bøjes for meget.
- For at undgå at apparatet vælter, skal ovnen spændes fast med de 2 medfølgende skruer.
- Skabet skal være egnet til brug med indbyggede ovne og skal kunne tåle 100°C. Hvis skabet ikke er varmbestandig (fx hvis det er belagt med vinyl) kan det misfarves eller gå i stykker.
- Sørg for at skabet er varmebestandig nok til indbyggede ovne. Hvis ovnen monteres i skabe, der ikke er egnede til ovne, er vi ikke ansvarlige for eventuelle skader.
- Når ovnen er blevet monteret, skal du afprøve den, så du er ikke på at den virker ordentligt.

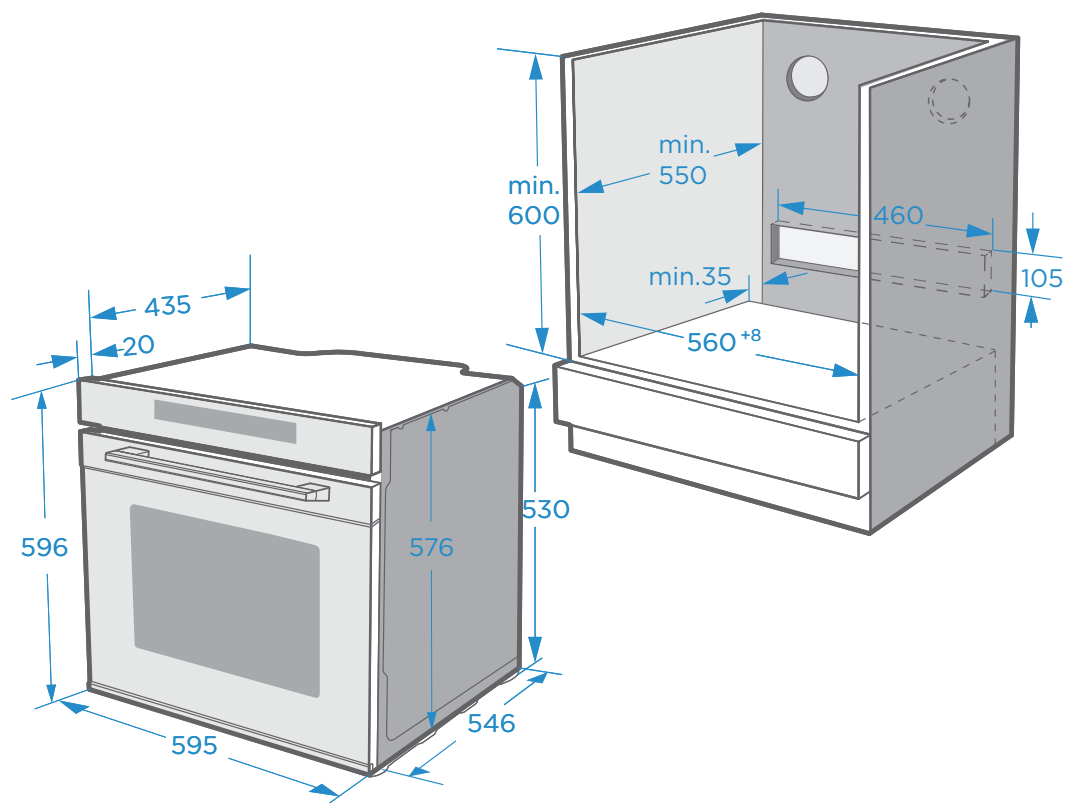


For at undgå enhver potentiel fare, skal du følge disse instruktioner, når ovnen monteres.

Montering af den indbyggede ovn

1. Området, hvor ovnen placeres, skal være mindst 560 mm bred, 550 mm dyb og 590 mm høj. Sørg for at ledningerne forbindes ordentligt.
2. De viste mål er i mm.

Montering under en bordplade



EN

NO

SE

FI

DK

Montering i et højt skab

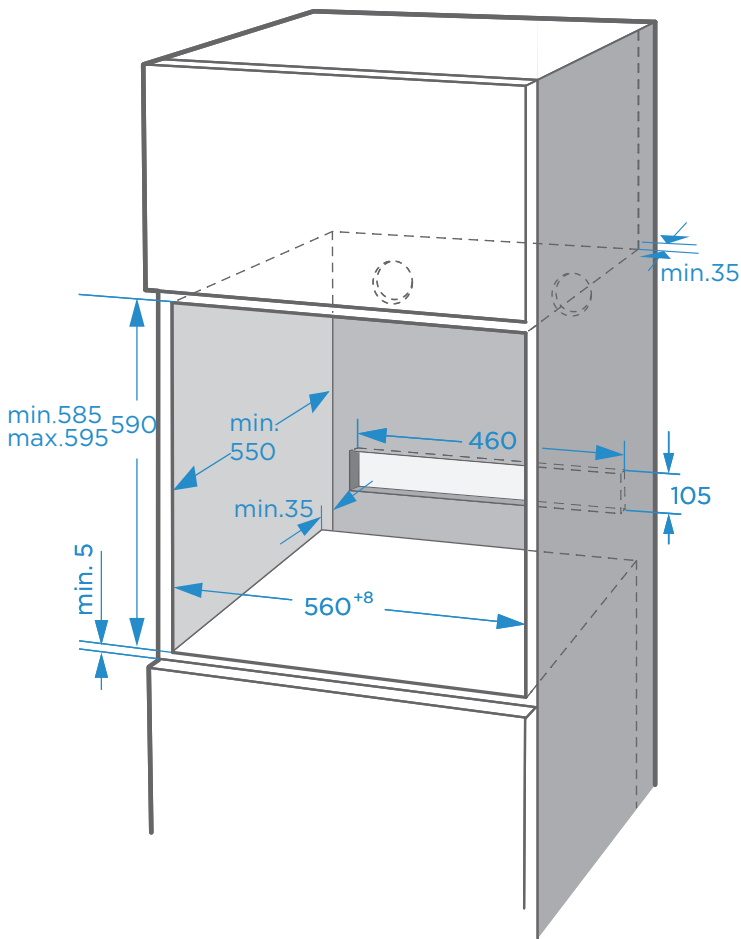
EN

NO

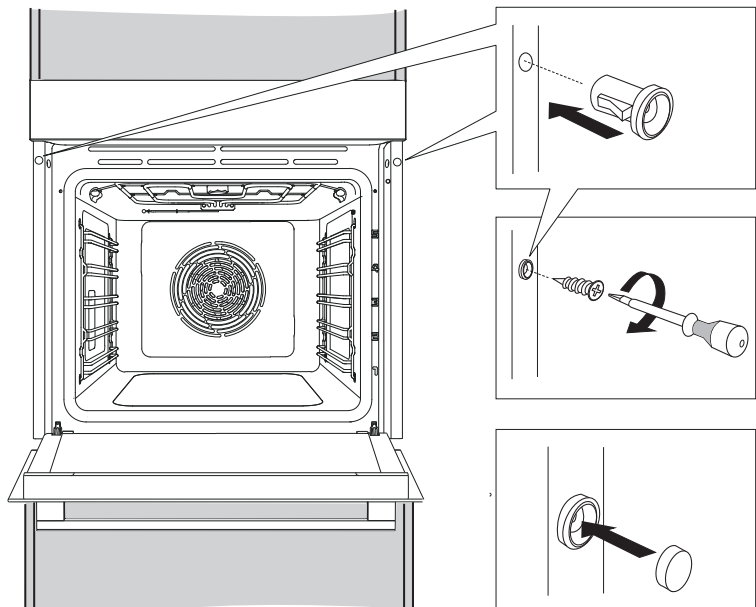
SE

FI

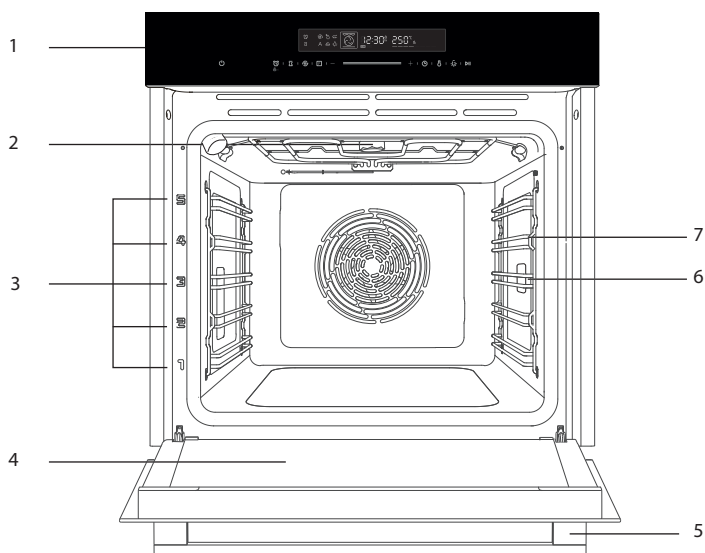
DK



1. Sæt ovnen i skabet ved at trykke den tilbage i skabet.
2. Åbn ovnlågen og tryk klemmerne ind i skruehullerne, indtil de klikkes på plads.
3. Sæt skruerne i hullerne på ovnkarmen og spænd dem fast.
4. Sæt dækslerne på skruerne.

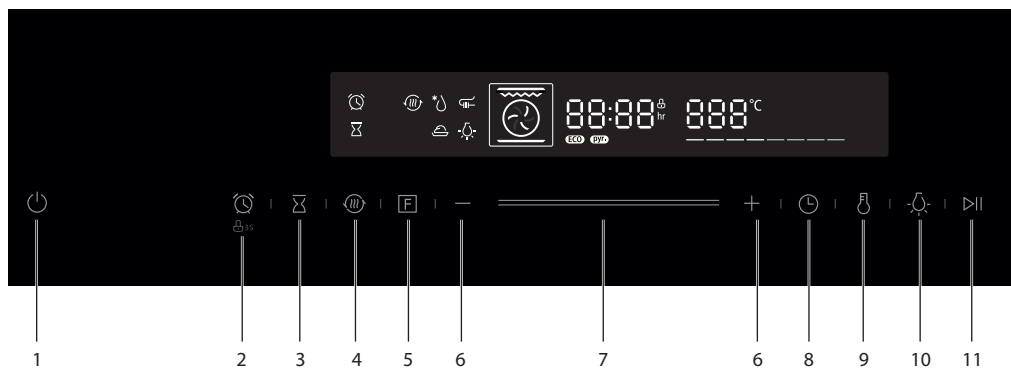


Set forfra



- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1. Kontrolpanel | 4. Ovnlåge | 7. Aftagelige styr til hylder |
| 2. Ovnlys | 5. Lågehåndtag | |
| 3. Styr til hylder | 6. Ovnlys på siden | |

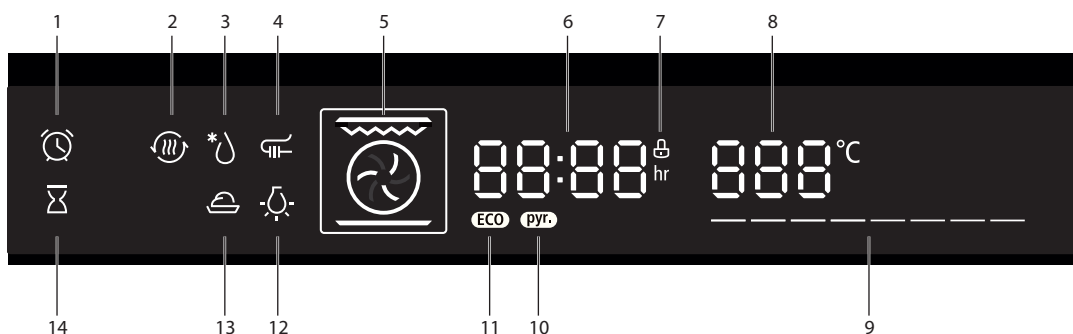
Betjeningsknapperne på betjeningspanelet



- | | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------------|
| 1. Standby/Annuller | 5. Funktion | 8. Tidsforløb/Ur |
| 2. Timer/Børnesikring | 6. Temperatur/Tid op og ned | 9. Temperatur |
| 3. Sluttimer | 7. Temperatur/Tidsknop | 10. Lys |
| 4. Hurtig forvarmning | | 11. Start/Pause |

* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

Ikonerne på betjeningspanelet



Nummer	Ikon	Funktionsbeskrivelse
1		Timer Dette ikon vises, når en timer indstilles.
2		Hurtig forvarmning Dette ikon vises, når ovnen hurtigt forvarmes.
3		Optøning Dette ikon vises, når optøningsfunktionen vælges. Det er kun ventilatoren, der kører.
4		Stegetermometer Dette ikon vises, når stegetermometeret er blevet forbundet.
5		Varmefunktioner Disse ikoner viser, hvilke varmeelementer der er tændt.
6		Aktuelle klokkeslæt eller nedtælling af en tid Her vises enten det aktuelle klokkeslæt, eller nedtælling af en tid, hvis du har startet en timer.
7		Børnesikring Dette ikon vises, når børnesikringen slås til. Skærmen er nu låst. For at slå børnesikringen fra, skal du holde TIMER/BØRNELÅS-knappen nede i 3 sekunder.
8		Temperatur Her vises temperaturen, som ovnen er sat på.
9		Forløbslinje Her vises tilberedningsforløbet. Når alle varmeelementerne er tændt, er ovnen på temperaturen.
10		Pyrolytisk rengøring Dette ikon vises, når den pyrolytiske rengøring slås til.
11		Energisparefunktion Dette ikon vises, når energisparefunktionen slås til. Dette er den mest energisparende tilberedningsfunktion.
12		Ovnlys Dette ikon vises, når ovnen tændes.
13		Hævefunktion Dette ikon vises, når hævefunktionen vælges. Dette er til hævning af dejen, før du bager brød.
14		Sluttimer Dette ikon vises, når tiden i den indstillede timer er gået.

Opsætning af ovnen for første gang

Før du bruger ovnen, skal du først indstille uret. Uret SKAL være indstillet for at din ovn kan fungere korrekt. Dette er et 24-timers ur.

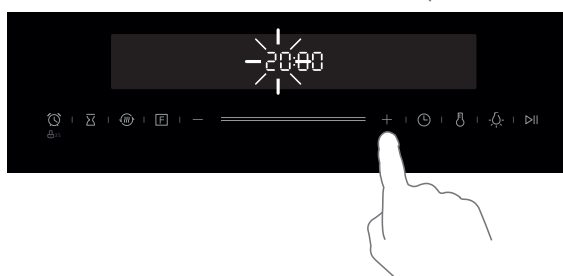
1. Når ovnen strømtilsluttes, bipper den og uret vises.



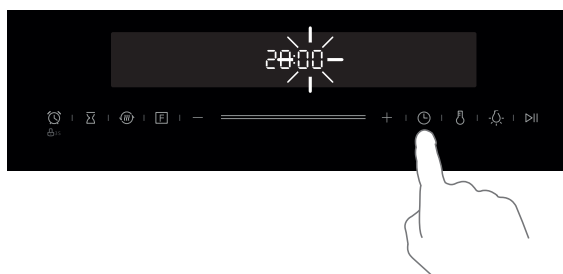
2. Tryk på **FORLØB/UR**-knappen for at vælge timerne. Herefter begynder timerne at blinke.



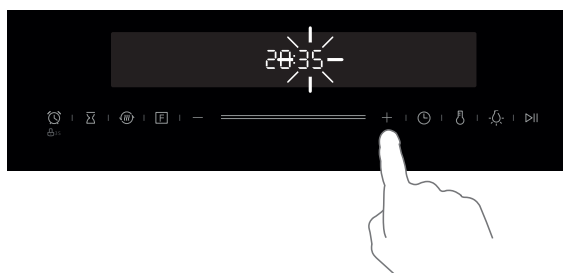
3. Brug **TID OP**-knappen til at indstille timerne, eller før fingeren hen over **TIDSKNAPPEN** for en indstille timerne hurtigere.



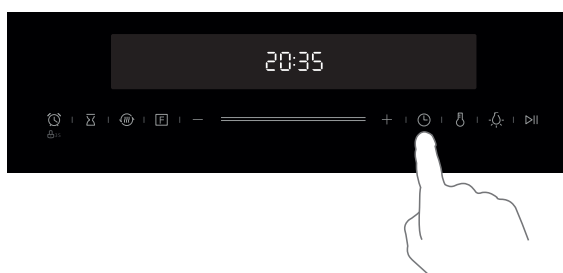
4. Tryk på **FORLØB/UR**-knappen for at bekræfte timerne. Herefter begynder minutterne at blinke.



5. Brug **TID OP**-knappen til at indstille minutterne, eller før fingeren hen over **TIDSKNAPPEN** for en indstille minutterne hurtigere.



6. Tryk på **FORLØB/UR**-knappen for at bekræfte minutterne. Uret er nu indstillet.



EN

NO

SE

FI

DK

Når du bruger ovnen/grillen for første gang

- Pak ovnen ud. Fjern eventuelle ilagte kort eller plastikposer. Tør oven af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Rengør alle aftagelige dele i varmt sæbevand før brug.
- Sørg for at apparatet monteres ordentligt, før det tændes.
- Varm apparatet på fuld styrke, og sørg for at rummet ventileres ordentligt, da der kan være en smule røg og lugt. Dette er normalt og skyldes det beskyttende stof på apparatet, som beskytter apparatet under transport fra fabrikken. Sluk apparatet, når røgen og lugten er væk. Dette kan tage op til 30 minutter.

Termostatknop

Temperaturen kan indstilles fra 30°C - 250°C. Vælg den ønskede temperatur, som følger:

For at holde maden varm	50 - 100°C
Til almindelig tilberedning i ovnen	50 - 250°C
Til alle former for grillning	190°C

○ Sådan bruges ovnen/grillen

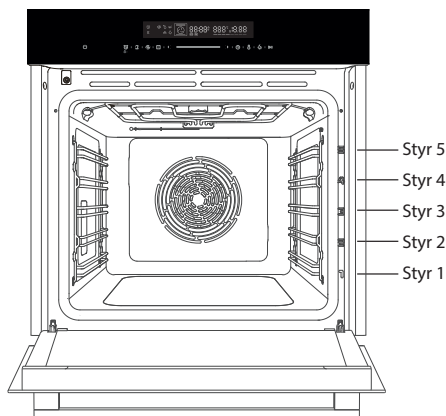


- Ovnen må under ingen omstændigheder opstilles langs plader med aluminiumsfolie, da dette kan overophede den.
- Brød kan selvantænde hvis det ristes for meget. Hold godt øje med brød, når det ristes.
- Dette apparat bliver meget varmt under brug. Vær forsigtig med ikke at røre ved varme overflader, f.eks. ovnlågen, varmelegemerne.
- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Børn skal holdes væk.
- Brug ovnhandsker, når du fjerner ovnhyldeerne og bagepladerne.

Sådan vælges den rigtige hyldehøjde

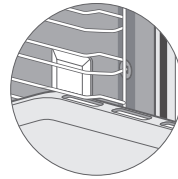
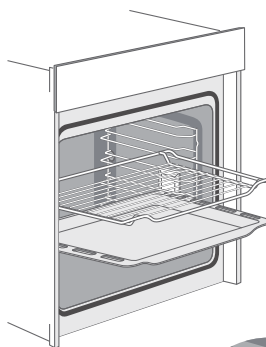
For at opnå de bedste resultater, skal afstanden mellem maden og det øverste varmeelement være mindst 30 mm.

- I ovnen er der 5 riller på hver side, der er beregnet til ovnbakkerne. Bagepladen eller risten kan sættes i forskellige højder for at opnå den bedste tilberedning, afhængigt af temperaturen og madens størrelse. Hvis kun det øverste varmeelement er tændt, anbefales det at sætte bakken i rille 5 (sørg for, at der er mindst 30 mm mellem maden og det øverste varmeelement).



Udskiftning af anti-vip ovnbakken

- Sæt bakken skråt, mellem styrene, i med den lodrette del bagud så stopperne på hver side af rillerne frigøres. Når du er forbi stoppet, kan bakken sættes vandret igen.
- For at fjerne bakken, skal du vippe bakken helt opad, så stoppet frigøres fra rillen.



EN

NO

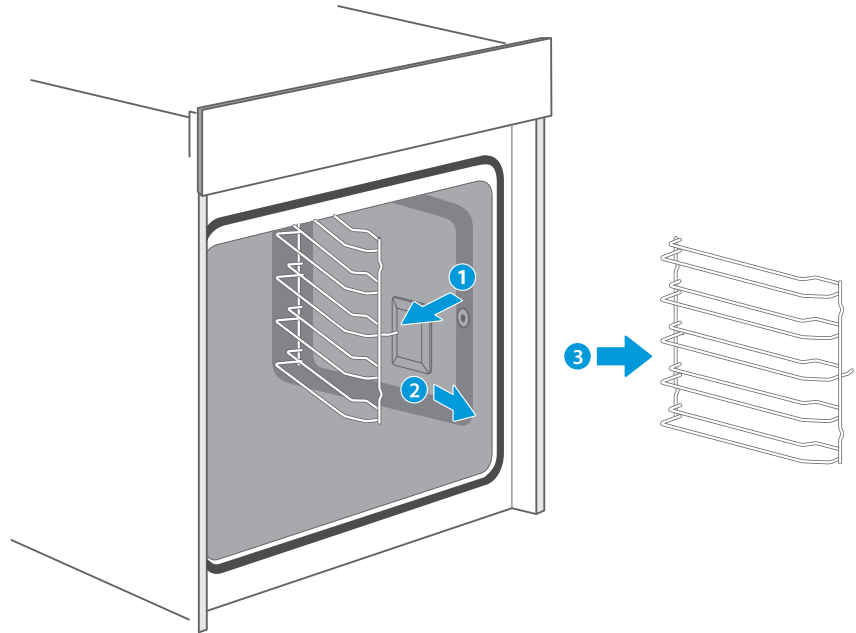
SE

FI

DK

Sådan monteres teleskopudtrækkene

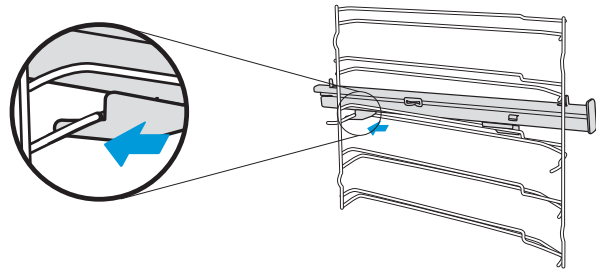
Det er muligvis nemmere at tage hyldeudtrækkene ud af ovnen først, før du sætter teleskopudtrækkene i.



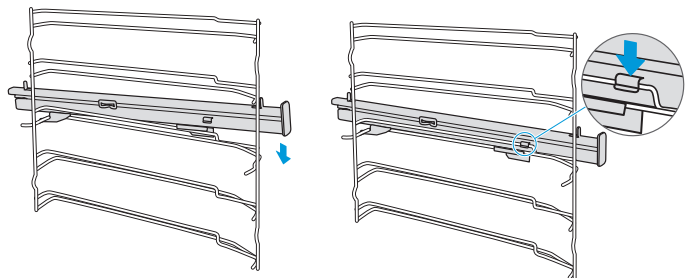
1. Tag fat foran på hyldeudtrækket og træk det mod midten af ovnen.
2. Når forenden er væk fra ovnrummet, skal du trække hyldeudtrækket mod dig selv.
3. Du kan nu tage hyldeudtrækket ud af ovnen.

Du kan nu sætte teleskopudtrækkene fast på hyldeudtrækkene. Hvis du kikker nøje efter på teleskopudtrækket, vil du se et R (højre udtræk) på det ene og et L (venstre udtræk) på det anden. Det højre teleskopudtræk skal sættes fast på det højre hyldeudtræk.

4. Hold udtrækket på skrå, og tryk det ind under bagsiden af hyldeudtrækket, som vist.



5. Tryk teleskopudtrækket ned, hvorefter det klikkes på plads på hyldeudtrækket.
6. Gør det samme på modsatte side.
7. Sæt hyldeudtrækkene i ovnen igen. Sæt først hyldeudtrækkets bagende i hullet bagerst, og tryk derefter forenden fast. Det skal klikke ordentligt på plads.

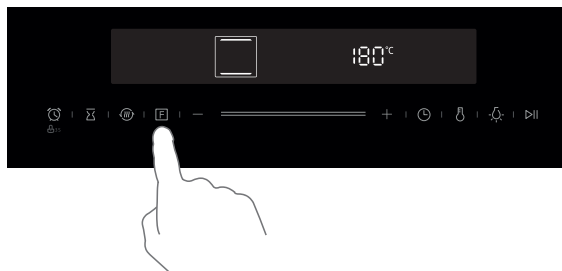


Vælg tilberedningsfunktionen

- Tryk på **FUNKTIONSKONTROL**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Alle funktionerne er beskrevet i oversigten over funktionskontrol knapperne.

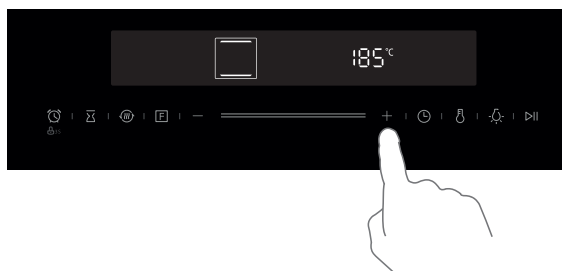


Hvis ovnen hurtigt skal forvarmes, bedes du se afsnittet **HURTIG FORVARMNING AF OVNEN**.



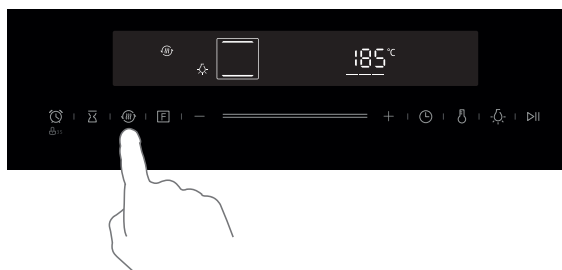
Sådan vælges tilberedningstemperaturen

- Vælg en tilberedningsfunktion, hvor funktionens standardtemperatur vises. Temperaturen kan justeres med knapperne + og -. Temperaturen kan hurtigt indstilles ved at føre finger langs **TEMPERATUR**-knappen.



Sådan forvarmes ovnen

- Tryk på **HURTIG FORVARM**-knappen, hvorefter forvarmingsikonet vises på skærmen. Ovnen varmes nu op til den ønskede temperatur, hurtigt muligt.
- Når ovnen er på den ønskede temperatur, siger den et bip, forvarmingsikonet forsvinder fra skærmen og ovnen fortsætter tilberedningen på den indstillede funktion.



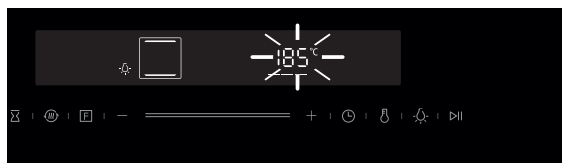
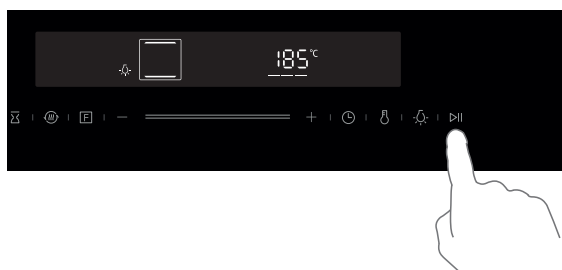
Sådan starter du tilberedningen

- Tryk på **START/PAUSE**-knappen. Herefter tænder ovnen og den begynder at varme op. FORLØB-linjerne flytter sig mod højre, når ovnen varmes op til den ønskede temperatur. Ovnen bipper, når den er på den indstillede temperatur.



Den længste driftstid er 9 timer.

- Hvis du åbner ovnlågen, slukker ovnen varmelegemet, et bip lyder og temperaturen blinker på skærmen. Luk lågen for at fortsætte tilberedningen.



EN

NO

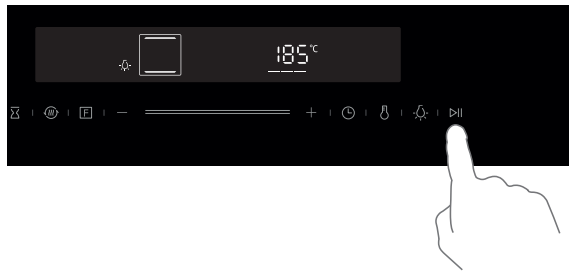
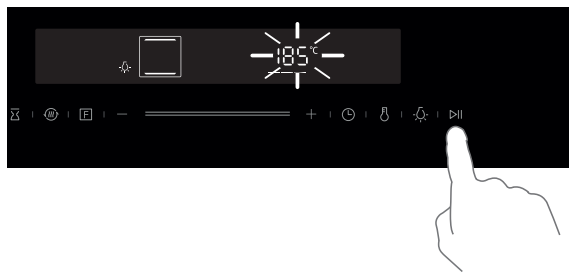
SE

FI

DK

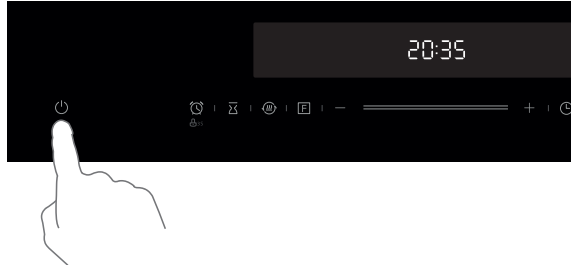
Sådan sættes tilberedelsen på pause

1. For at sætte tilberedningen på pause, skal du trykke på **START/PAUSE**-knappen. Ovnens siger et langt bip og temperaturen blinker på skærmen. Varmeelementerne holder op med at varme.
2. Tryk på **START/PAUSE**-knappen igen for at fortsætte tilberedningen.



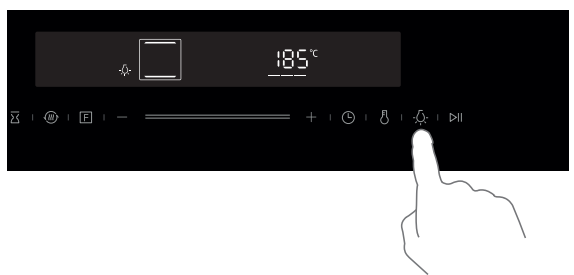
Sådan stoppes tilberedningen

- For at stoppe tilberedningen, skal du trykke på **STANDBY/ANNULLER**-knappen. Herefter slukker ovnen, og uret vises.
- Ventilatoren starter et sekund efter du stopper tilberedningen. Den kører i et par minutter, indtil ovnen har kølet helt ned.



Sådan tændes/slukkes ovnlyset

- Når din ovn er i brug, tændes lyset automatisk, men det kan slukkes, hvis dette ønskes. Tryk på **LYS**-knappen for at tænde og slukke ovnlyset.



○ Oversigt over funktionskontrol knapperne













EN

NO

SE















FI

DK

Ikon	Temperatur	Funktionsbeskrivelse
	30 - 250°C	Almindelig Bruges til almindelig bagning og stegning i ét trin. Denne funktion er velegnet til kager med fugtigt fyld.
	50 - 250°C	Varmluft Bruges til bagning og stegning i et eller flere trin. Varmen fordeles jævnt i ovnrummet fra ringvarmeelementet og ventilatoren.
	140 - 240°C	Energisparefunktion (ECO)* Bruges til energibesparende tilberedning.
	50 - 250°C	Almindelig + ventilator Bruges til bagning og stegning i et eller flere trin. Ventilatoren fordeler varmen fra varmeelementerne jævnt i ovnrummet.
	150 - 250°C	Strålevarmning Bruges til grillning af små mængder mad og til brunning af mad. Maden skal lægges i midten under grillens varmeelement.
	50 - 250°C	Dobbelt grill + ventilator Bruges til grillning af flade fødevarer og til brunning af mad. Ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
	150 - 250°C	Dobbelt grill Bruges til grillning af flade fødevarer og til brunning af mad.
	50 - 250°C	Pizza Bruges til pizza og fødevarer, der kræver meget opvarmning nedefra. Bundvarmeelementet og ringvarmeelementet tændes.
	30 - 220°C	Undervarme Bruges til at give ekstra brunning til bunden af pizzaer, tærter og kager. Opvarmning kommer fra bundvarmeelementet.
	50°C - Ingen justering	Optøning Bruges til optøning af frosne fødevarer.
	30 - 45 °C	Fermentering Bruges til fremstilling af gærdej og surdej til hævnings og dyrkning af yoghurt.
	MAX - Ingen justering	Pyrolytisk selvrensning Bruges til at varme ovnen op til en meget høj temperatur. Dette brænder resterne i ovnen af, så den bliver nemmere at rengøre. Ovnlågen låses, når denne funktion startes.

* Dette bruges til at bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1 standarden.

Tilberedningsoversigt

Portioner	Placering af bakken	Funktion	Temperatur	Tilberedningstid (min.)
Kager				
Svampekage (enkel) i en kasseform	2		170	50
Svampekage (enkel) i en kasseform	1		140	70
Svampekage med Frugter i en rund form	1		150	50
Svampekage med Frugter på en bakke	1		140	70
Rosiner Brioche Muffins (gærkage)	2		220	Forvarm 19 Bag 11
Gugelhupf (med gær)	1		150	Forvarm 11 Tilbered 60
Muffins	1		160	Forvarm 8:30 Tilbered 30
Muffins	1		150	Forvarm 8:30 Tilbered 30
Æblegær Kage på fad	1		160	Forvarm 10 Tilbered 42:30
Svampedampet kage (6 æg)	1		160	Forvarm 9:30 Tilbered 41
Svampedampet kage (4 æg)	1		160	Forvarm 9 Tilbered 26
Svampedampet Kage	1		160	35
Æblegær Kage på fad	2		150	Forvarm 8 Tilbered 42
Hefezopf (Callah)	2		150	40








EN

NO







SE

FI








DK

Portioner	Placering af bakken	Funktion	Temperatur	Tilberedningstid (min.)
Små kager 20	2		150	36
Små kager 40	2, 4		150	Forvarm 10 Tilbered 34
Smørgærkage	2		150	Forvarm 8 Tilbered 30
Sandkage	2		170	Forvarm 8 Tilbered 13
Sandkage 2 bakker	2, 4		160	Forvarm 8 Tilbered 12
Vaniljekiks	2		160	Forvarm 8 Tilbered 10
Vaniljekiks	2, 4		150	Forvarm 8 Tilbered 14













Brød

Hvidt brød (1 kg mel) kasseform	1		170	Forvarm 9 Tilbered 50
Hvidt brød (1 kg mel) kasseform	1		170	Forvarm 12 Tilbered 45
Frisk pizza (tynd)	2		170	Forvarm 9 Tilbered 21
Frisk pizza (tyk)	2		170	Forvarm 10 Tilbered 45
Frisk pizza (tyk)	2		170	Forvarm 8 Tilbered 41
Brød	1		190	Forvarm 9 Tilbered 30

- EN
- NO
- SE
- FI
- DK

Portioner	Placering af bakken	Funktion	Temperatur	Tilberedningstid (min.)
Kød				
Mørt oksekød 1,6 kg	2		180	55
Frikadeller 1 kg kød	1		180	75
Kylling 1 kg	1		180	50
Fisk (2,5 kg)	2		170	70
Ribben Tomahawk Kogt B.T.	3		120	85
Flæskesteg af hals (1,2 kg)	1		160	82
Kylling 1,7 kg	2		180	78

Test fødevarer i henhold til EN 60350-1

Portioner	Placering af bakken	Funktion	Temperatur	Tilberedningstid (min.)	Forvarm
Svampekage	1		170	30-35	Nej
Svampekage	1		160	30-35	Nej
Lille kage	2		150	30-40	Ja
Lille kage	2		150	40-50	Ja
Lille kage	2,4		150	30-35	Ja
Ostekage	1		150	70-80	Nej
Æbletærte	1		170	80-85	Nej
Æbletærte	1		160	70-80	Nej
Brød	1		210	30-35	Ja
Brød	1		190	30-35	Ja
Ristet brød	5		Maks.	6-8	Ja 5 min.
Kylling	2		180	75-80	Ja

Energieffektivitet i henhold til EN 60350-1

Bemærk venligst følgende oplysninger:

1. Oplysningerne om funktionen Tvunget luft og mærkeklassen er blevet bestemt med en måling på energisparefunktionen.
2. Oplysningerne om ovns almindelige funktion blev bestemt med en måling på funktionen "Top- og bundvarme".

EN

NO

SE

FI

DK

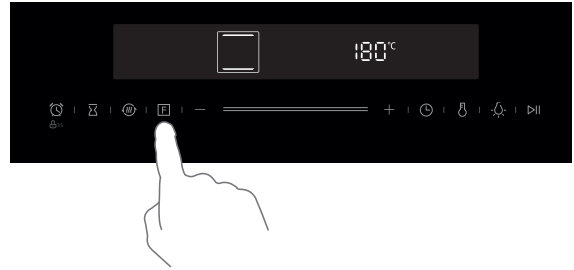
Indstilling af køkkenuret

Køkkenuret er nemt at indstille. I dette eksempel viser vi, hvordan du indstiller en tilberedningstid på 2 timer og 30 minutter. Når køkkenuret når nul, bipper ovnen og slukker varmeelementerne.

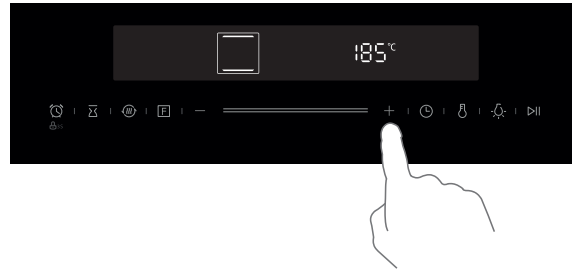


Køkkenuret kan sætte til op til 9 timer.

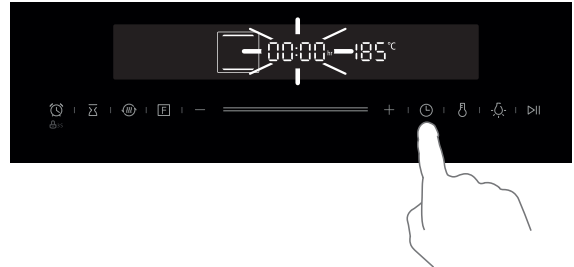
1. Put maden i ovnen, og vælg først din tilberedningsfunktion med **FUNKTIONSKONTROL**-knappen.



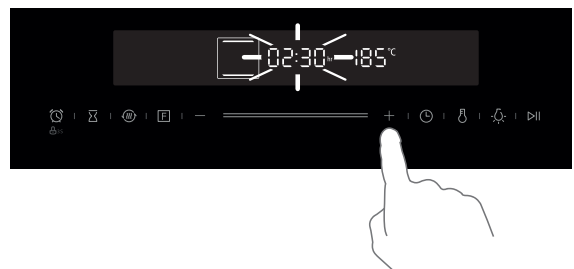
2. Vælg en tilberedningsfunktion, hvor funktionens standardtemperatur vises. Temperaturen kan justeres med knapperne + og -. Temperaturen kan hurtigt indstilles ved at føre finger langs **TEMPERATUR**-knappen.



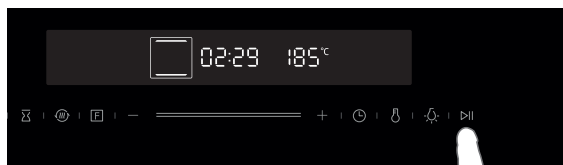
3. Tryk på knappen **VARIGHED/UR**. 00:00 vises i displayet og blinker.



4. Tryk på knapperne - eller + for at vælge tidsrummet.



- Tryk på **START/PAUSE**-knappen for at starte køkkenuret. Køkkenuret begynder at tælle ned.



- Når tilberedningstiden er gået, bipper ovnen og tilberedningen stopper.

EN

NO

SE

FI

DK

○ Sådan indstiller du et sluttidspunkt til tilberedningen

Du kan sætte ovnen til at tilberede maden i en bestemt tid og fortælle den, hvornår tilberedningen skal være færdig. I dette eksempel viser vi, hvordan du indstiller en tilberedningstid på 2 timer og 30 minutter, der skal være færdig kl. 18:00. Dette betyder at ovnen tænder kl. 15.30 og derefter tilbereder maden i 2 timer og 30 minutter, hvorefter den slukker kl. 18.00. Når køkkenuret når nul, bipper ovnen og slukker varmeelementerne.

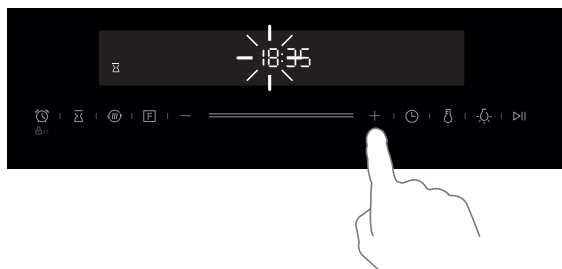


- Uret skal være indstillet rigtigt.

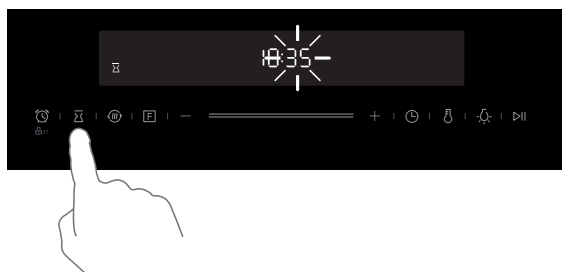
1. Tryk på **SLUTTIMER**-knappen. Sluttimer-ikonet vises på skærmen, og timerne begynder at blinke.



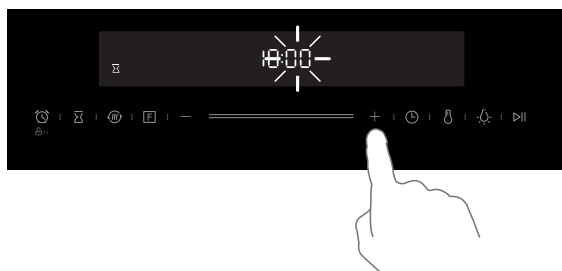
2. Brug - og + til at indstille timerne i klokkeslættet, hvor ovnen skal slukke.



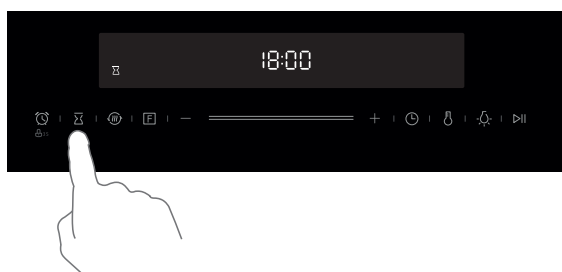
3. Tryk på **SLUTTIMER**-knappen. Herefter begynder minutterne blinke.



4. Brug - og + til at indstille minutterne i klokkeslættet, hvor ovnen skal slukke.



5. Tryk på **SLUTTIMER**-knappen. Nu vises sluttidspunktet.



6. Tryk på **FUNKTIONSKONTROL**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.



Når sluttimeren bruges, kan funktionerne Optøning, Fermentering og Pyrolytisk selvrensning ikke bruges.



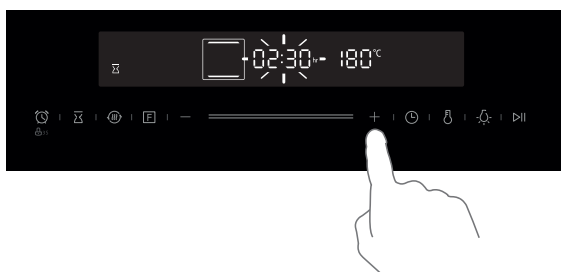
7. Tryk på **START/PAUSE**-knappen, hvorefter timeren begynder at blinke.



8. Brug - og + til at indstille tilberedningstiden.

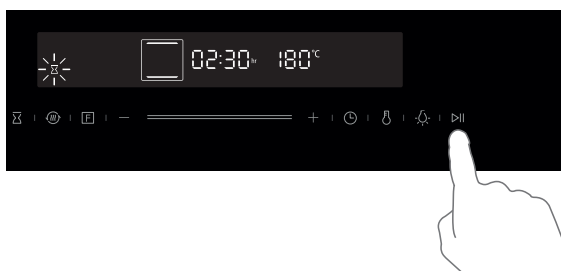


Hvis tilberedningstiden er længere end tiden, du ønsker, at ovnen skal afslutte tilberedningen, starter den med det samme.

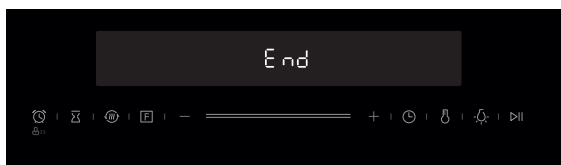


9. Tryk på **START/PAUSE**-knappen, hvorefter ikonet for slut-timeren begynder at blinke på skærmen.

10. Put made i ovnen og luk lågen. Ovnen tændes automatisk, maden tilberedes i den ønskede tid og ovnen slukker på det indstillede sluttidspunkt.



11. Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen og 'End' (Færdig) vises på skærmen. Tryk på **STAND/CANCEL**-knappen for at slukke for ovnen, hvorefter uret vises.



EN

NO

SE

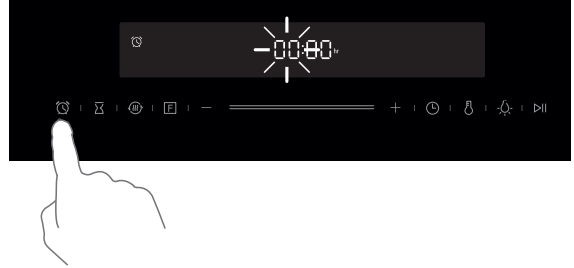
FI

DK

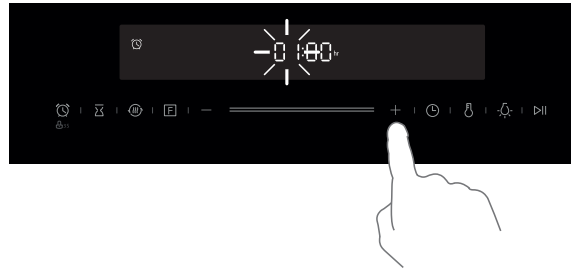
○ Sådan bruges minuturet

Minutret kan bruges som køkkenur. Den kan fx bruges til at sætte en tid til kogning af æg på din kogeplade. Minutret kan indstilles til op til 24 timer.

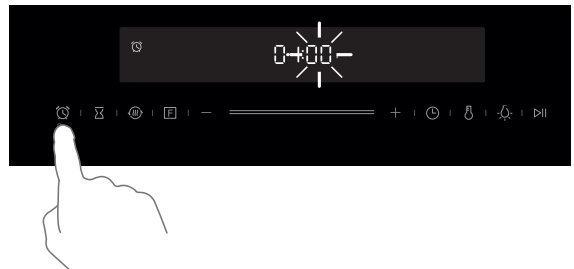
1. Sørg for at ingen tilberedningsfunktioner er valgt, og tryk på **TIMER/BØRNESIKRING-**knappen. TIMER-ikonet vises på skærmen, og timerne blinker.



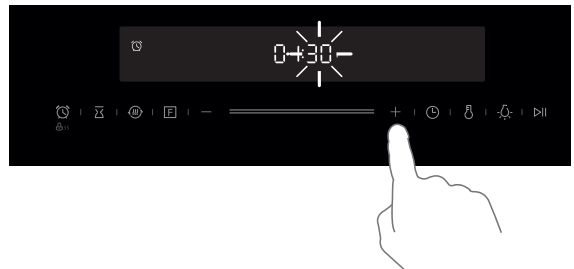
2. Brug - og + til at indstille timerne.



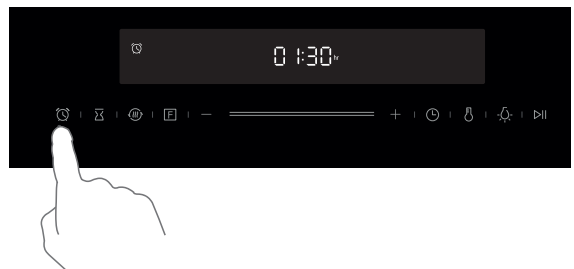
3. Tryk på **TIMER/BØRNESIKRING-**knappen hvorefter minutterne begynder at begynder at blinke.



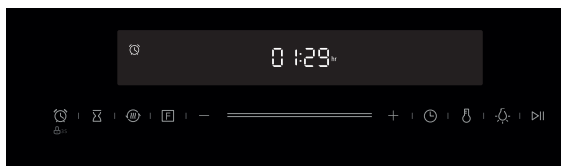
4. Brug - og + til at indstille minutterne.



5. Tryk på **TIMER/BØRNESIKRING-**knappen for at starte minutret.



6. Minutret begynder at tælle ned.
Når minutret når nul, bipper
ovnen. Tryk på en vilkårlig knap for
at stoppe alarmen.



Hvis du vil annullere minutret, skal du trykke på STANDBY/ANNULLER-knappen.

EN

NO

SE

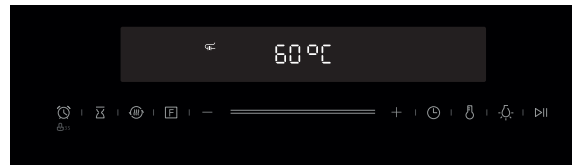
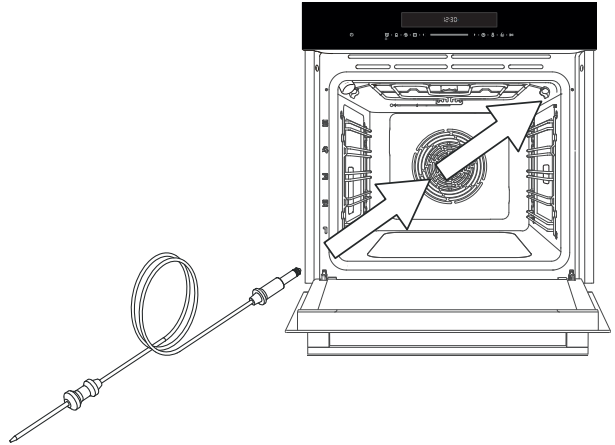
FI

DK

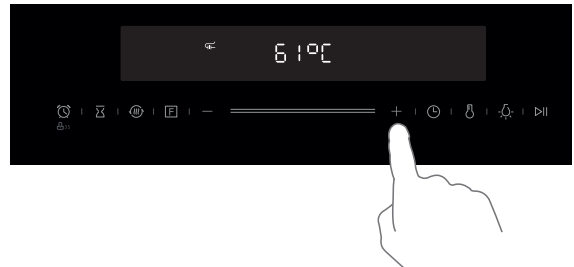
○ Sådan bruges stegetermometeret

Når du bruger stegetermometeret under tilberedningen kan bestemme, hvor varmt kødet skal være i midten. Når den valgte temperatur er nået, slukker ovnen automatisk.

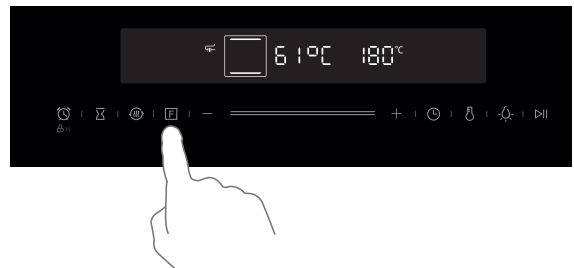
1. Slut stegetermometeret til ovnen ved først at skrue møtrikken af foroven på højre side i ovnrummet.
2. Slut stegetermometeret i stikkontakten. Herefter vises stegetermometer-ikonet på skærmen, samt den aktuelle temperatur, som termometeret måler.
3. Stik stegetermometeret midt ind i kødet, der skal tilberedes. Undgå fedt og knogler.



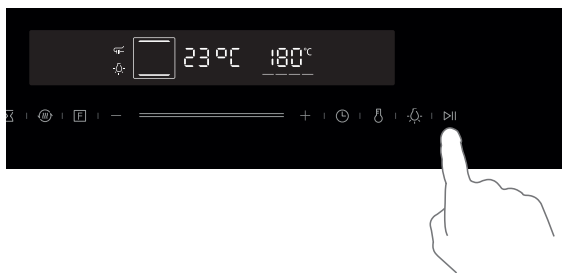
4. Brug - og + til at indstille temperaturen, som kødet skal have.



5. Tryk på **FUNKTIONSKONTROL**-knappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Du kan også indstille ovnens temperatur, hvis du vil.



- Tryk på **START/PAUSE**-knappen for at starte tilberedningen. Herefter begynder temperaturen på termometeret at stige.



- Når temperaturen på termometeret er nået, slukker ovnen automatisk. Og der står 'End' (Færdig) på skærmen.



EN

NO

SE

FI

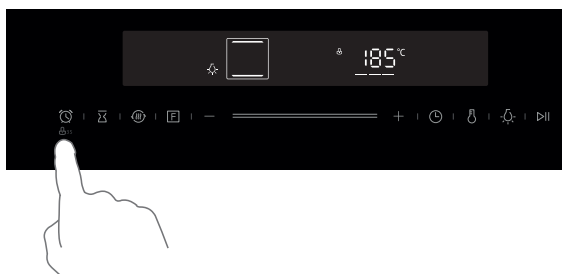
DK

○ Sådan indstilles børnesikringen

Din ovn er udstyret med en børnesikring, der gør at betjeningsknapperne ikke kan bruges ved et uheld. Når børnesikringen slås til, er det kun TIMER/BØRNESIKRING-knappen, der kan bruges. Børnesikringen kan slås til, når ovnen er i gang. Den kan også slås til, når ovnen er på standby, så børn ikke kan tænde ovnen ved et uheld.

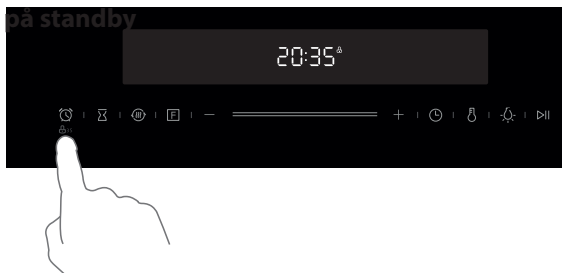
Sådan slås børnesikringen til under tilberedningen

- Tænd ovnen og start tilberedningen. Hold derefter knappen **TIMER/BØRNESIKRING** nede i 3 sekunder. Ovnen bipper, og låsesymbolet vises på skærmen.



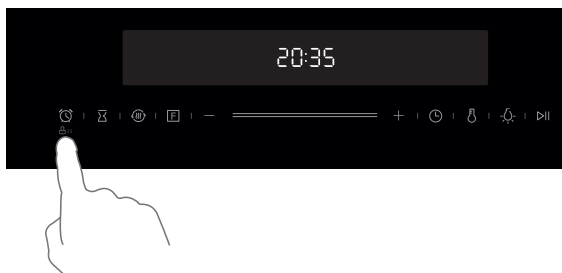
Sådan slås børnesikringen til, når ovnen er på standby

- Hold knappen **TIMER/CHILD LOCK** nede i 3 sekunder. Ovnen bipper, og låsesymbolet vises på skærmen.



Sådan slås børnesikringen fra

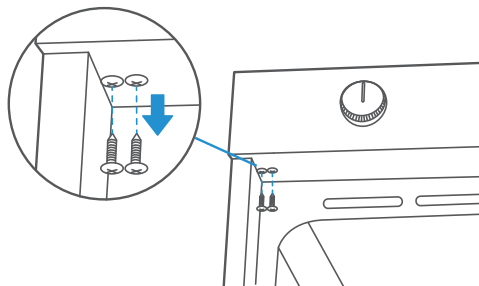
- Hold knappen **TIMER/CHILD LOCK** nede i 3 sekunder. Ovnen bipper, og låsesymbolet forsvinder fra skærmen.



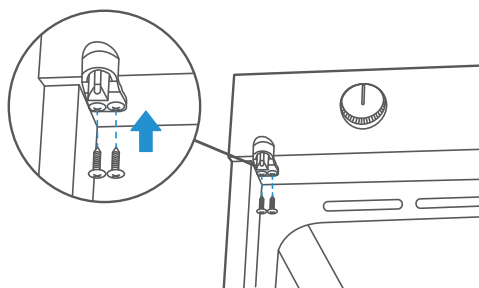
○ Sådan sættes lågelåsen på

Selvom ovnlågen automatisk låses, når ovnen står på den pyrolytiske rengøringsfunktion, medfølger en ekstra lås som tilbehør. Denne lås kan sættes på ovnen, så lågen ikke åbnes ved et uheld.

1. Løsn de to skruer i venstre hjørne fornedden på betjeningspanelet.

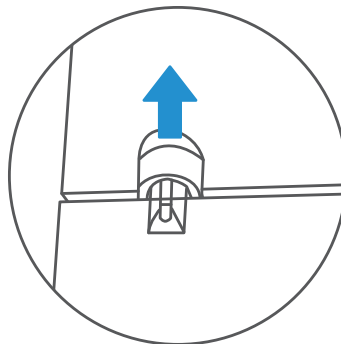


2. Tag lågelåsen ud af tilbehøret, og spænd den fast fornedden på betjeningspanelet med to skruer.



Sådan åbnes og lukkes lågen, når lågelåsen er sat på

1. Tryk lågelåsens øverste del op, samtidig med at du åbner lågen. Låsen skal trykke op, så lågen kan åbnes.



2. Lågen låser automatisk, når den lukkes.

Bagetips

- Placer altid bageformen midt på risten.
- Brug altid ovnfaste bageforme.
- Bageformen må ikke sættes for tæt på bagsiden af ovnen.
- Bruningsgraden kan styres ved at ændre temperaturindstillingen eller ved at sætte bakken højere op, tættere på det øverste element, hvis dette er tændt.
- Hvis kagen falder sammen, når du tager den ud af ovnen:
 - Brug mindre væske næste gang du laver en kage.
 - Prøv at bruge længere tilberedningstid eller brug en lidt lavere temperatur.

Energibesparelse

For at spare på energien og hjælpe med at beskytte miljøet, anbefaler vi at du følger disse tips:

- Forvarm kun ovnen, hvis det absolut kræves af opskriften eller retningslinjerne.
- Mørke bageforme er mere varmeoptagende.
- Ved længere tilberedningstider kan du slukke for ovnen 5–10 minutter før tilberedningstiden er færdig og bruge restvarmen. Dette giver et mindre energiforbrug.
- Brug ovnen effektivt ved at tilberede mange bakker med mad på samme tid.
- Vælg den rigtige rillehøjde til maden, der tilberedes.
- Åbn ikke lågen mere end højst nødvendigt.

EN

NO

SE

FI

DK

Pyrolytisk rengøring

Din ovn er udstyret med en pyrolytisk rengøringsfunktion, der gør det nemmere at rengøre ovnen. Denne funktion varmer ovnen op til ca. 450°C, så madrester brændes til aske, som derefter nemt kan tørres af med en fugtig klud.

Forberedelse til den pyrolytiske rengøring

Du skal først tage alle hylder, bageplader, hylder og stegetermometer ud af ovnen. Hvis du efterlader i ovnen, når du bruger den pyrolytiske rengøring, beskadiges og misfarves de.

1. Hvis du har brugt ovnen, skal du vente indtil den har kølet helt ned.
2. Tag hylderne og bagepladerne ud.
3. Tag hyldebeslagene ud. Tag fat foran på hyldebeslaget og træk det af ovnen. Herefter glider bagsiden ud af kabinettet.



Forsiden af ovnen kan blive meget varm, når den pyrolytiske rengøring er i gang. Ovnen må ikke røres, når den rengøres.

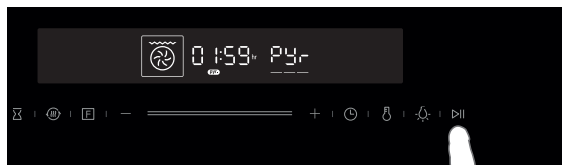
Valg af den pyrolytiske rengøring

Rengøringstiden er indstillet til 2 timer. Dette kan ikke ændres.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen, tryk på ved **FUNKTIONSKONTROL**-knappen og vælg PYr.



2. Tryk på **START/PAUSE** for at starte den pyrolytiske rengøring. Lågen låses automatisk, når behandlingen går i gang. Ovnlyset lyser ikke på denne funktion.



Lågen forbliver låst, selv når forløbet er færdig. Den låses først op, når ovnen har kølet helt ned.

Tips til rengøringen



Sørg for at apparatet er slukket og isoleret før ovnen rengøres, så du ikke får elektrisk stød.

1. Ovnen skal køle helt ned, inden den rengøres. Tag ristene ud, og vask dem separat i varmt sæbevand. Tør dem derefter grundigt af.
2. Vask ovnen indvendigt med varmt sæbevand og tør den af med en fugtig klud.
3. Lad lågen stå åben, indtil ovnens indersider er tørre, før du sætter ristene i ovnen igen.
4. Rengør ovnen efter hver brug, især efter stegning eller grillning. På denne måde undgår du at spildte madrester ikke brænder på, da disse er vanskelige at fjerne.
5. Ovnens indersider må ikke rengøres med slibepuder, da dette kan fjerne emaljen, hvilket gør ovnen mindre effektiv.
6. Denne ovn må aldrig rengøres med damprensere.

Udvendig rengøring af ovnen

1. Betjeningspanelet og ovnlågen skal regelmæssigt tørres af med en blød klud og flydende rengøringsmiddel, da spildt væske kan beskadige overfladen.
2. Ovnens emaljerede eller forkromede dele skal vaskes med varmt sæbevand eller ikke-slibende rengøringsmidler.
3. Emaljerede, forkromede eller rustfri ståloverflader må aldrig rengøres med slibepuder.
4. Hvis du bruger almindelige rengøringsmidler på rustfrit stål, skal du undgå at rengøre bogstaverne og ikonerne, da dette kan ødelægge dem.

Rengøring af glasset i ovnlågen

Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til, at rengøre ovnlågen af glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få glasset til, at gå i stykker.



Vær forsigtig når du har med glasgenstande at gøre, da disse kan splintre, hvis de får et slag, har en revne, indeholder for meget mad eller tabes på gulvet.

○ Sådan skiftes ovnens pærer

Din ovn har to pærer, en foroven i ovnrummet og en på højre side. Begge pærer kan skiftes.



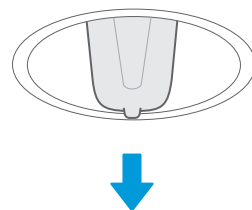
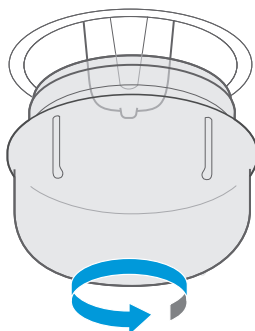
Sørg for at slukke apparatet på stikkontakten, før du skifter pæren for at undgå elektrisk stød.



Pærespecifikationer
230V~ 50 Hz, 25W, G9

Sådan skiftes pæren foroven

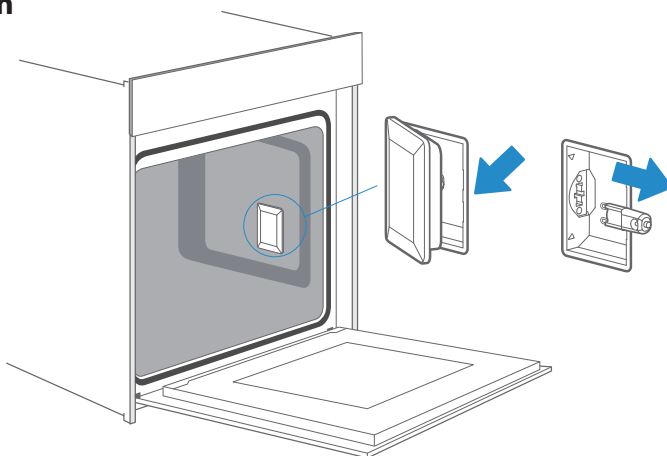
1. Sluk for ovnen og sørg for, at den er helt kold. Sluk isolationsafbryderen.
2. Drej pæredækslet mod uret for at tage det af, og træk derefter forsigtigt pæren ud.
3. Skru den nye pære i. Den skal kunne tåle 300°C. Kontakt dit lokale servicecenter for udskiftning af pærer (oplysningerne findes på sidste side i denne vejledning).
4. Sæt dækslet på igen, ved at dreje det med uret.
5. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte en elektriker.



Brug en tør klud, når du håndterer den nye pære. Dette forøger dens levetid.

Sådan skiftes pæren på siden

1. Sluk for ovnen og sørg for, at den er helt kold. Sluk isolationsafbryderen.
2. Tag dækslet af, og træk derefter forsigtigt i pæren for at tage den ud.
3. Skru den nye pære i. Den skal kunne tåle 300°C. Kontakt dit lokale servicecenter for udskiftning af pærer (oplysningerne findes på sidste side i denne vejledning).
4. Sæt dækslet på igen ved at klikke det på plads igen.
5. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte en elektriker.



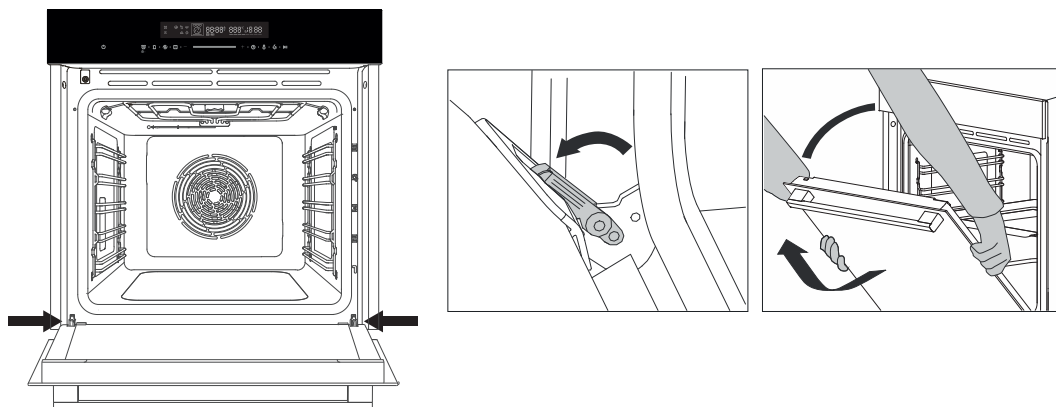
* Alle billederne er kun til reference. Se venligst dine egen enhed, vedrørende den faktiske del.

○ Sådan tager du lågen af



- Vær forsigtig når du har med glasgenstande at gøre, da disse kan splintre, hvis de får et slag, har en revne, indeholder for meget mad eller tabes på gulvet.
- Lad lågen køle helt ned, før du tager den af.

Det er muligt at tage ovnlågen af. Følg trinene nedenfor for at tage lågen af. Dette kan være nødvendigt, hvis du skal have lettere adgang til ovnrummet, eller hvis lågens dele skal rengøres.



1. Vi anbefaler at du får nogen til at hjælpe dig, når du tager lågen af.
2. Åbn lågen helt.
3. Lågehængslet har en lille lås. Løft låsen på begge hængsler.
4. Løft lågen en smule, som om du skal lukke den, og træk den derefter væk fra ovnen med begge hænder.
5. Når lågen skal sættes på, skal du blot følge disse trin i omvendt rækkefølge. Sørg for, at åbningen fornedet på hængslet sættes ordentligt på plads, når lågen sættes på igen. Åbn og luk lågen, så du er sikker på at den er sat rigtigt på.

EN

NO

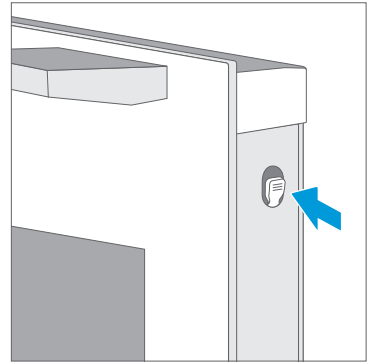
SE

FI

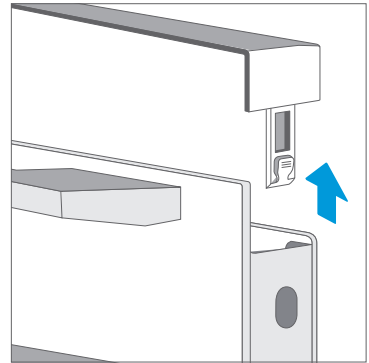
DK

○ Sådan tager du glasset ud af ovnlågen, når det skal rengøres

1. Tag lågen af, før du prøver at fjerne glasset. Hvis du ikke tager lågen af, og du prøver at fjerne glasset, kan den manglende vægt i lågen få den til at smække, hvilket kan beskadige ovnen.
2. For at fjerne dækslet, skal du trykke på låsene på hver side af lågen.



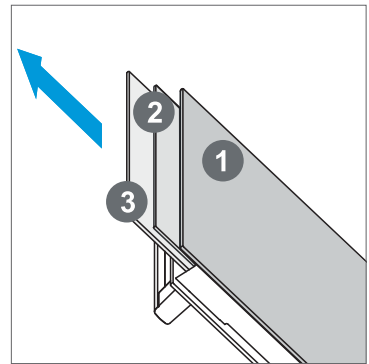
3. Fjern dækslet for oven på lågen.



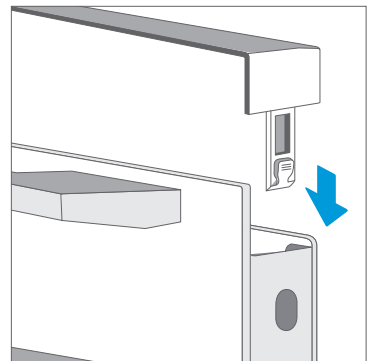
4. Hold lågeglasset i den øverste kant og fjern det. Gør det samme på det andet og tredje glas (afhængig af model).



- Pas på ikke at ødelægge glasset.
- Der er et "P" på det indvendige lågeglas. Dette skal vende mod ovnen, når glasset skiftes.



5. For at sætte glasset i igen, skal du følge ovenstående instruktioner i omvendt rækkefølge.
6. Tryk dækslet på plads igen.



Fejlfinding

I følgende tabel kan du finde løsningsforslag til almindelige problemer.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke.	Defekt sikring.	Kontroller afbryderen i sikringsboksen.
	Strømafbrydelse	Se, om lyset i køkkenet lyser eller om andre køkkenmaskiner virker.
Ventilator kører ikke hele tiden på funktionen: "Ventilatorvarme"	Dette er normal og skyldes at ovnen prøver at opnå den bedst mulige varmefordeling og bedst mulige ydeevne.	Dette er ikke en fejl
Ovnen støjer efter tilberedningen, og der er en luftstrøm omkring betjeningspanelet.	Køleventilatoren kører stadig for at undgå høje fugtforhold i ovnrummet og for at køle ovnen ned.	Køleventilatoren slukker automatisk.
Maden er ikke helt tilberedt, selvom tiden i opskriften er blevet fulgt.	Der bruges en anden temperatur end den, der står i opskriften.	Dobbelttjek temperaturerne.
	Ingrediensmængderne følger ikke opskriften.	Dobbelttjek opskriften.
Ujævn bruning	Temperaturindstillingen er for høj, eller du har brugt en forkert hyldehøjde.	Dobbelttjek opskriften og indstillingerne.
	Ovnudstyrets overflade og/eller farve og/eller materiale er ikke velegnet til den valgte ovnfunktion.	Når du bruger strålevarme, såsom funktionen "Top- og bundvarme", skal du bruge mat, mørkfarvet og let ovnudstyr.
Hvis lyser ikke tænder	Pæren er sprunget.	Skift pæren.

Hvis problemerne fortsætter, på trods af overholdelse af ovenstående råd, bedes du kontakte en autoriseret servicetekniker.

Reparation eller garantikrav som følge af forkert tilslutning eller brug af apparatet, dækkes ikke af garantien. I dette tilfælde skal brugeren selv betale omkostningerne for reparationen.

EN

NO

SE

FI

DK

I følgende tabel kan du se mulige fejlkode, der vises på skærmen.

Fejlkode	Beskrivelse	Løsning
E1	Temperatursensoren har en løs forbindelse (eller en kortslutning). Fejlkode vises, og ovnlågen låses (hvis den er har en lås), og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Sluk for strømmen, åbn ovnen og se, om temperatursensorens ledning er ordentligt tilsluttet. Tilslut den ordentligt, hvis nødvendigt. Start ovnen igen og se, om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 3. Skift temperatursensoren, og tænd ovnen igen for at se, om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 4. 4. Udskift strømkortet, og strømforsyn ovnen igen for at se om fejlen er gået væk.
E2	En temperaturbekræftelsesfejl registreres, når funktionen kører. Fejlkode vises, ovnlågen låses og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Skift strømkortet, og strømforsyn ovnen igen. Slå den pyrolytiske funktion til for at se, om fejlen er gået væk.
E4	Ovnen har registreret, at den ikke har modtaget kommunikationsdata i 5 sekunder. Fejlkode vises og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Sluk for strømmen, åbn ovnen for at se, om skærmkortet og strømkortet er ordentligt forbundet. Tilslut dem ordentligt, hvis nødvendigt. Start ovnen igen og se, om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 3. Skift forbindelsesledningen til skærmkortet og strømkortet, og strømforsyn ovnen igen for at se om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 4. 4. Skift skærmkortet eller strømkortet, og strømforsyn ovnen igen for at se om fejlen er gået væk.

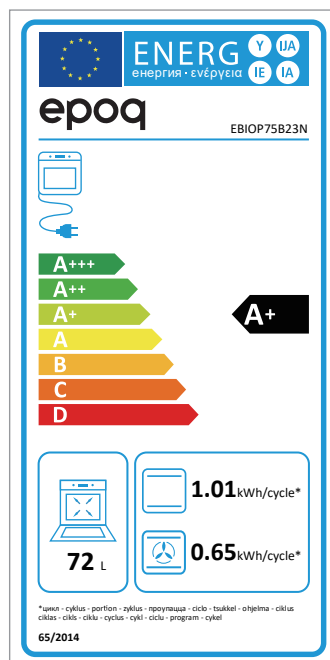
Fejlkode	Beskrivelse	Løsning
E5	Sensoren i stegetermometer er kortsluttet, men denne fejlkode vises kun, når stegetermometeret bruges. Denne fejl påvirker ikke dens funktion. Tryk på tænd/sluk-knappen for at annullere den og gå tilbage til standby.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen, og tilslut stegetermometeret for at se, om du kan sætte ovnen på stegetermometer-funktionen eller om funktionen kan startes på stegetermometer-funktionen, hvis fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Sluk for strømmen, åbn ovnen og se, om stegetermometerets ledning er ordentligt tilsluttet. Tilslut den ordentligt, hvis nødvendigt. Strømforsyn ovnen igen, tilslut stegetermometeret og start funktionen for at se om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 3. Skift stegetermometeret, og strømforsyn ovnen og tilslut stegetermometeret igen. Start funktionen igen, og se om fejlen er gået væk. Hvis ikke, skal du gå videre til trin 4. 4. Skift strømkortet, strømforsyn ovnen igen, tilslut stegetermometeret og start funktionen for at se om fejlen er gået.
E6	Lågelåsen låser ikke (eller låser ikke op) inden for 10 sekunder. Fejlkoden vises og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om ovnlågen låser eller låser op efter 10 sekunder, og se om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Sluk for strømmen, åbn ovnen og se, om lågelåsens ledning er ordentligt tilsluttet. Tilslut den ordentligt, hvis nødvendigt. Start ovnen igen og se, om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 3. Skift lågelåsen, og tænd ovnen igen for at se, om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 4. 4. Udskift strømkortet, og strømforsyn ovnen igen for at se om fejlen er gået væk.
E7	Ovnen registrer ikke et nulrydssignal i 10 sekunder. Fejlkoden vises og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Udskift strømkortet, og strømforsyn ovnen igen for at se om fejlen er gået væk.

Fejlkode	Beskrivelse	Løsning
E8	<p>Hvis ovnen har registreret at temperaturen ikke steg mere end 3 °C inden for 10 minutter efter funktionen blev startet, eller at temperaturen midt i ovnen er over 350 °C under drift (undtagen på den pyrolytiske funktion), vises fejlkoden, ovnlågen låses og alle belastninger (lampe, varmeelementer, konvektionsmotor) slås fra, undtagen køleventilatormotoren. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk og tænd for strømmen, og start ovnen for at se om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Sluk for strømmen, når ovnen har kølet ned og skift temperatursensoren. Start ovnen igen, og lad ovnen køre i 10 minutter på en generel funktion for at se om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 3. Sluk for strømmen, når ovnen har kølet ned og skift strømkortet. Start ovnen igen, og lad ovnen køre i 10 minutter på en generel funktion for at se om fejlen er gået væk? Hvis ikke, skal du gå videre til trin 3. 4. Sluk for strømmen, når ovnen har kølet ned og skift varmeelementerne. Start ovnen igen, og lad ovnen køre i 10 minutter på en generel funktion for at se om fejlen er gået væk.
E9	<p>En PCB-chipbekræftelsesfejl registreres, når funktionen kører. Fejlkoden vises, ovnlågen låses og alle belastninger (pæren, varmeelementerne, konvektionsmotoren) slås fra, undtagen køleventilatorens motor. De andre knapper kan ikke bruges, undtagen tænd/sluk-knappen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at se, om fejlkoden vises igen? Hvis denne også vises, bedes du gå til trin 2. 2. Skift strømkortet, og strømforsyn ovnen igen. Slå den pyrolytiske funktion til for at se, om fejlen er gået væk.

Tips til energibesparelse og energimærkning

Hovedovn

- Tilbered fødevarerne på samme tid, hvis muligt.
- Hold forvarmningstiden kort.
- Forlæng ikke tilberedningstiden.
- Husk at slukke ovnen, når tilberedningen er færdig.
- Åbn ikke ovnlågen mere end højst nødvendigt under tilberedningen.



EN

NO

SE

FI

DK

Produktoversigt og specifikationer

Mærke	Epoq
Model	EBIOP75B23N
Ovnstype	Elektrisk
Masse	43 kg
Energieffektivitetsindeks - varmluft	112,9
Energieffektivitetsindeks - tvungen ventilator	76,5
Energiklasse	A+
Energiforbrug (elektrisk) - varmluft	1,01 kWh pr. gang
Energiforbrug (elektrisk) - tvungen ventilator	0,65 kWh pr. gang
Antal rum	1
Varmekilde	Elektrisk
Kapacitet	72 liter
Dette produkt er i overensstemmelse med	EN 60350-1
Samlet mål (B x D x H) eksklusive håndtag	595 (B) x 566 (D) x 596 (H) mm
Ovnlampe	25 W, G9, 300°C
Forsyningsspænding	220V - 240V~ 50-60 Hz
Effekt (elektricitet)	3200 W
Grill/Topelement	2200 W (1300 W + 900 W)
Ventilator	37 W
Ventilatorelement	1800 W
Nederste element	1000 W

Funktioner og specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.



Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. I stedet er det dit ansvar at bortskaffe affaldet på et udpeget indsamlingssted, beregnet til genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Separat indsamling og genbrug af dit affald bidrager til at bevare naturressourcerne og sikre, at det genbruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For mere information om hvor du kan bortskaffe dit affald til genbrug, bedes du kontakte din lokale myndighed eller hvor du har købt dit produkt.

Du kan finde den nyeste udgave af sikkerheds- og instruktionsvejledningen på vores officielle hjemmeside nedenfor (udgaver på andre hjemmesider er muligvis ikke komplette eller opdateret):

<https://www.currys.co.uk/services/repairs-maintenance/product-service-manuals.html>

For support please visit one of the websites below:

NO www.elkjop.no/support

SE www.elgiganten.se/support

FI www.gigantti.fi/support

DK www.elgiganten.dk/support

Currys Group Limited (co. no. 504877)

1 Portal Way, London, W3 6RS, UK

EU Representative

Currys Ireland Limited (259460)

3rd Floor Office Suite

Omni Park SC, Santry, Dublin 9, Republic of Ireland