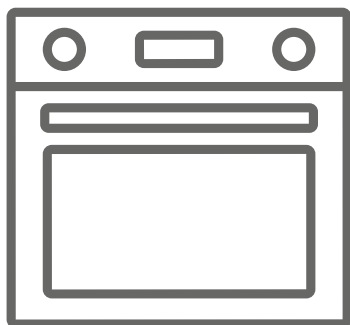


# vestfrost

- EN** Built-in Oven / User Manual
- DA** Indbygningsovn/Brugervejledning
- FI** Kalusteuuni / Käyttöopas
- NO** Innebygget ovn/bruksanvisning
- SV** Inbyggd ugn/bruksanvisning



**VBO1260 W Pyro**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Cooking Table.....	15
4.2 Use of the Digital Timer .....	15
Time adjustment .....	15
4.3 Accessories .....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning .....	19
5.2 Maintenance.....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport .....	22
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	23
7.1 Energy Fiche .....	23
8. ENERGY SAVING ADVICE.....	24
8.1 For built-in ovens.....	24



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

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

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

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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**



- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers,

styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- The material around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 DURING USE**

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

  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.


- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**


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



## CE Declaration of conformity

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

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

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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage,

do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

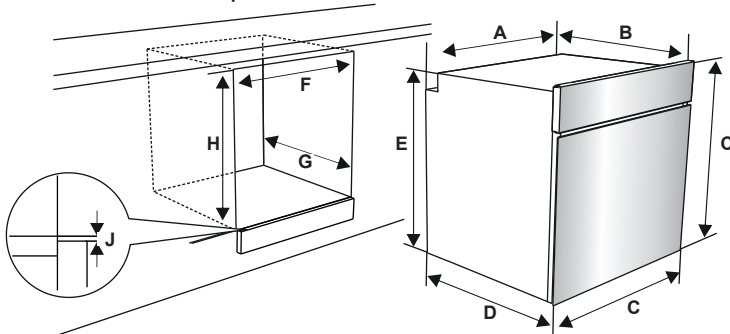
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

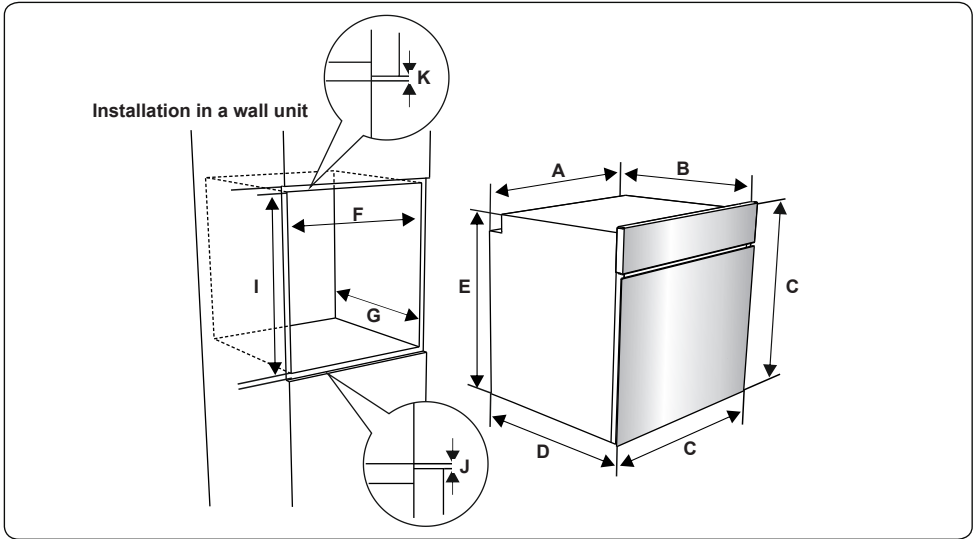
### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

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

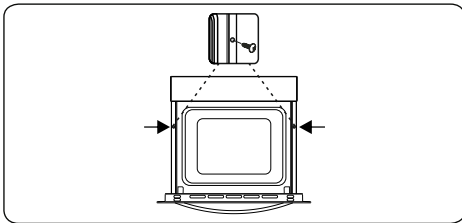
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation under a worktop





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



### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

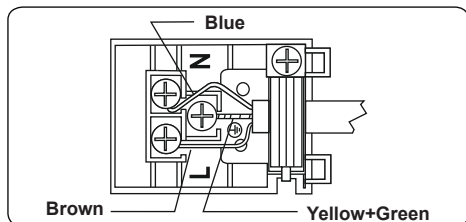
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the


appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

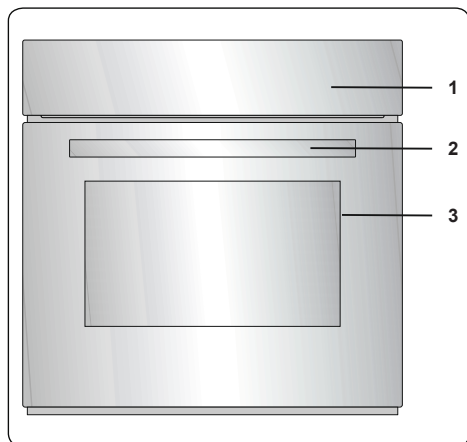
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 3. PRODUCT FEATURES

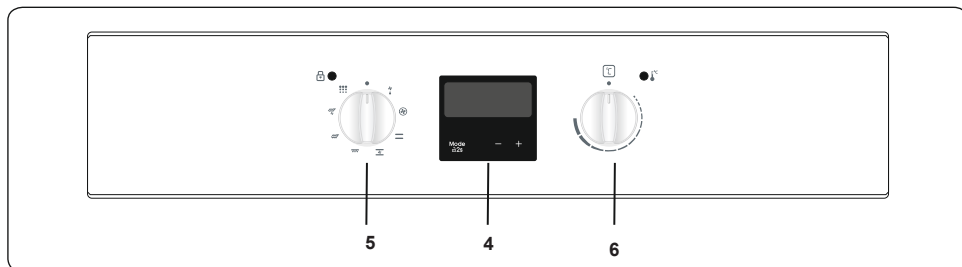
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### Oven Functions

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



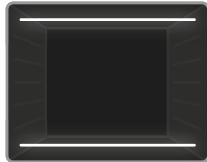
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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



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

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



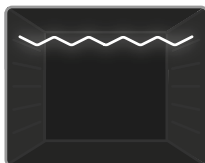
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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



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

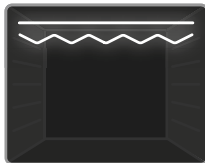
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

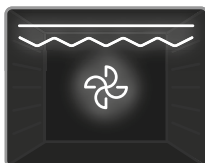
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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

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

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



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

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

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



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

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

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.
- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.

#### 4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
				min.
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50

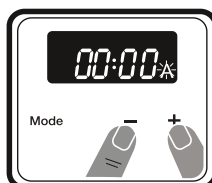
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

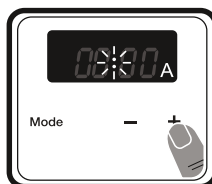
#### 4.2 USE OF THE DIGITAL TIMER

##### Time adjustment

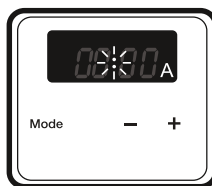
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display screen.



1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously. The dots in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time using the "+" and "-" buttons while the dots are flashing.



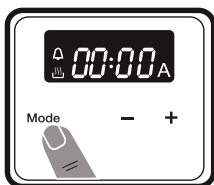
3. After a few seconds, the dots will stop flashing and will remain illuminated.


##### Key Lock

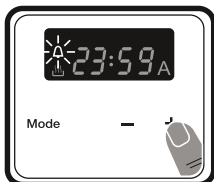
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. "A" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.


## Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only, the oven will not be activated with this function.





1. Press **"MODE"**. The symbol  will start flashing and **"000"** will appear.



2. Select the desired time period using the **"+"** and **"-"** keys while  is flashing.



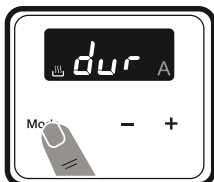
3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash. Press any key to stop the sound and the symbol will disappear.

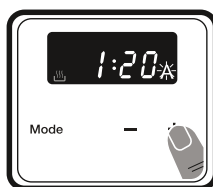
## Semi-automatic time adjustment (if available)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** on the screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** buttons.



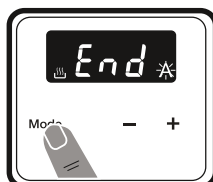
4. The current time of day will reappear on the screen, and the symbols **"A"** and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbol **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any button on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

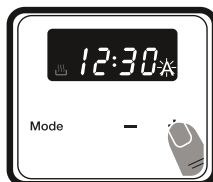
## Semi-automatic time adjustment (if available)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press **"MODE"** until you see **"end"** on the screen. The symbol **"A"** and the current time of day will start to flash.



3. Use the **"+"** and **"-"** buttons to set the desired finishing time.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"** and  will remain illuminated.

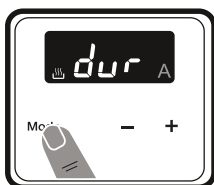


When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbol "A" will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

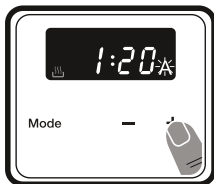
### Full-automatic programming (if available)

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

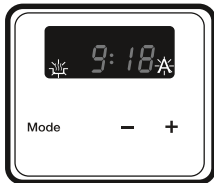
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




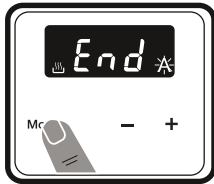
2. Press "MODE" until you see "dur" on the screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" buttons.



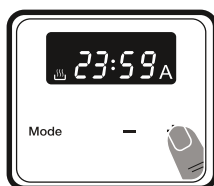
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.



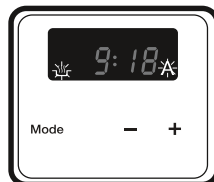
5. Press "MODE" until you see "end" on the screen. The symbol "A" and the current time of day will flash.




6. Select the desired finishing time using the "+" and "-" buttons.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbol "A" will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

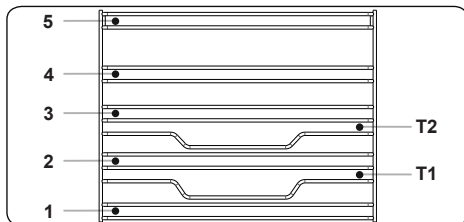
### Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, press the "MODE" button three times while the signal is sounding. The oven function selector knob must be at the "0" position. "L3" will appear on the display screen. Press the "+" and "-" buttons to adjust the sound level. Release the buttons and, after a few seconds, the signal sound volume will be set.

### 4.3 ACCESSORIES

#### The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.

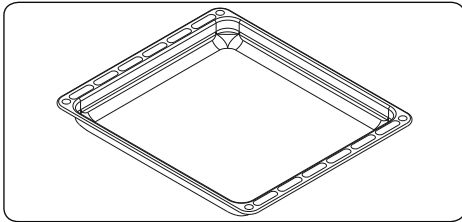
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

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

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

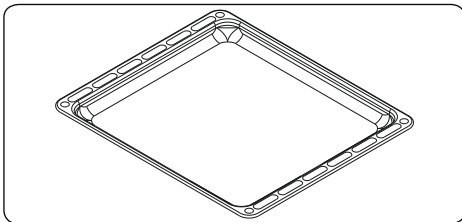
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

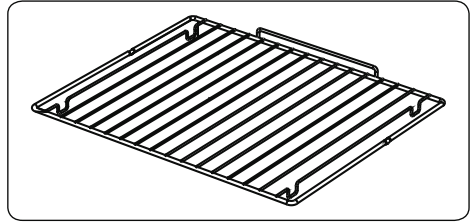
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



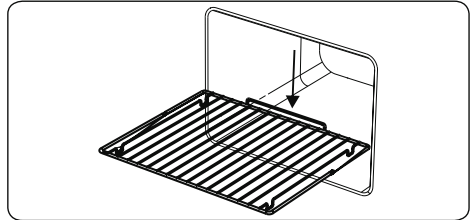
### The Wire Grid

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



### ! WARNING

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



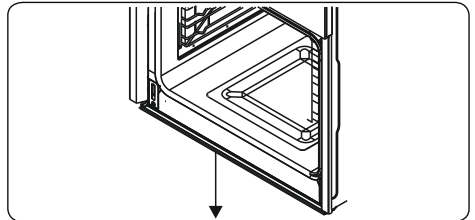
### The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


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

#### General Instructions

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

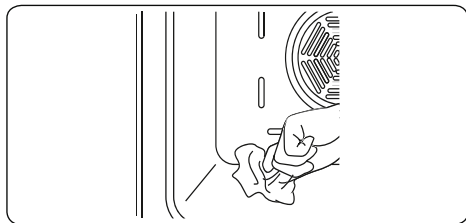
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

#### Cleaning the Inside of the Oven

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



#### Pyrolytic cleaning

**WARNING:** Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything

inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.


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


#### Cleaning the Glass Parts

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

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

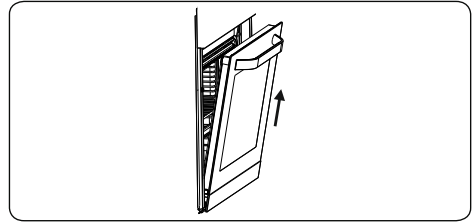
- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth, soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

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

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

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

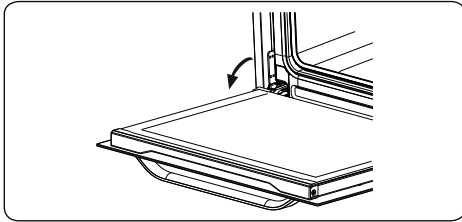
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed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



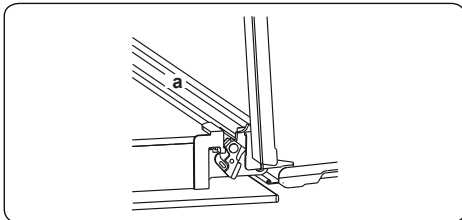
### Removal of the Oven Door

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

1. Open the oven door.



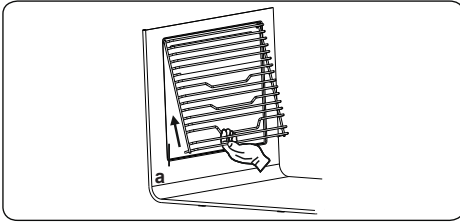
2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



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

## Removal of the Wire Shelf

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



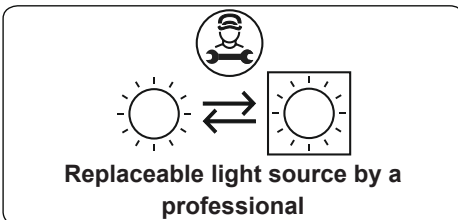
## 5.2 MAINTENANCE

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

### Changing the Oven Lamp

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

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



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

## 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

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

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

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>vestfrost</b>
Model		VBO 1260 W Pyro
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	32,7
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	68
This oven complies with EN 60350-1		

## 8.ENERGY SAVING ADVICE

### 8.1 For built-in ovens Cooking processes





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



**Tak, fordi du valgte dette produkt.**

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

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

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

# INDHOLD


1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER .....	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter .....	4
1.2 Advarsler i forbindelse med installation .....	6
1.3 Under brug .....	7
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse .....	8
2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG .....	10
2.1 Vejledning til installatøren .....	10
2.2 Installation af ovnen .....	10
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed .....	11
3. PRODUKTETS FUNKTIONER .....	13
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET .....	14
4.1 Tilberedningstabel .....	15
4.2 Sådan bruges den digitale timer .....	15
4.3 Tilbehør .....	18
5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	19
5.1 Rengøring .....	19
5.2 Vedligeholdelse .....	21
6. FEJLFINDING OG TRANSPORT .....	21
6.1 Fejlfinding .....	21
6.2 Transport .....	21
7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....	22
7.1 Skema over strømforbrug .....	22
8. ENERGIPARERÅD .....	23
8.1 For indbygningsovne .....	23

# 1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



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

## 1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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



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


  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 ADVARSLER I FORBINDELSE MED INSTALLATION**

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

samme.

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

### 1.3 UNDER BRUG

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




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

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.


#### **1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

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

## CE-overensstemmelseserklæring

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

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

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



## 2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

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

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

### 2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

#### Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er

beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.

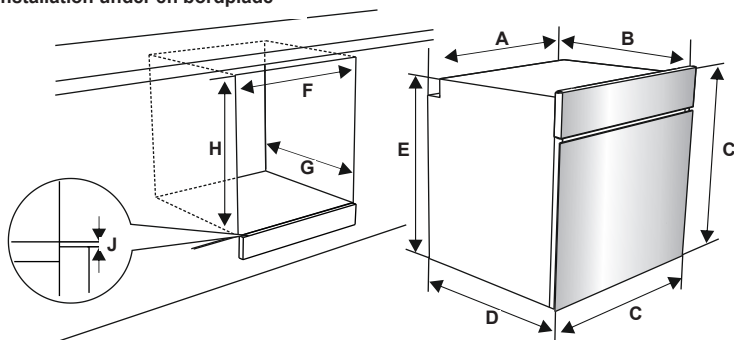
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, frydere, vaskemaskiner eller tørretumblere.

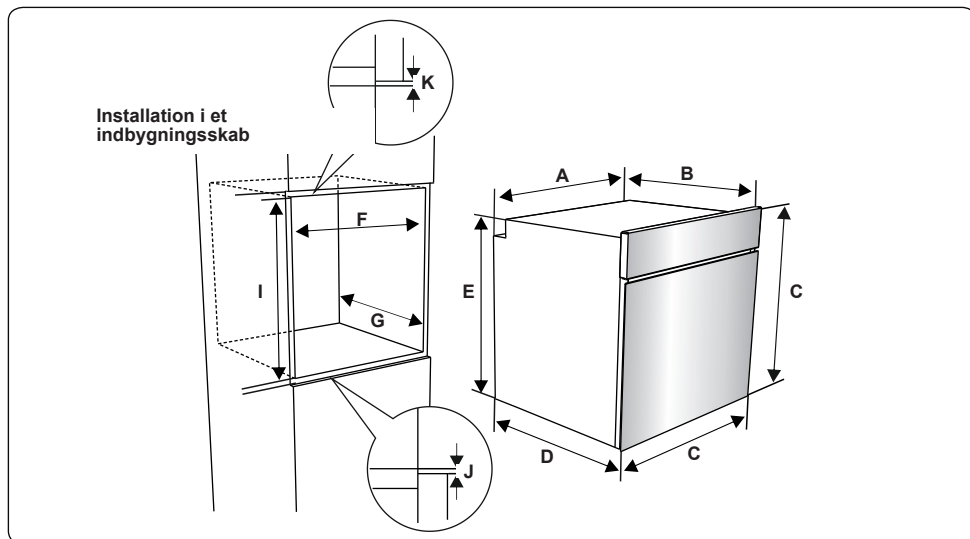
### 2.2 INSTALLATION AF OVNE

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

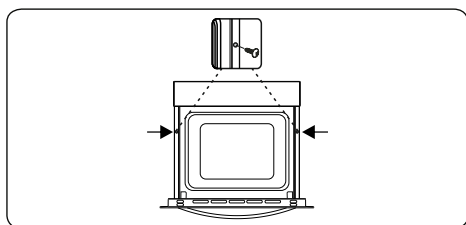
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation under en bordplade





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



### 2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

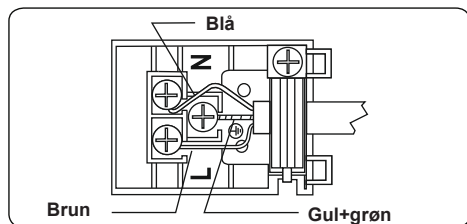
**⚠ ADVARSEL:** Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**


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

- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240 V~ og 380-415 V 3N~. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.

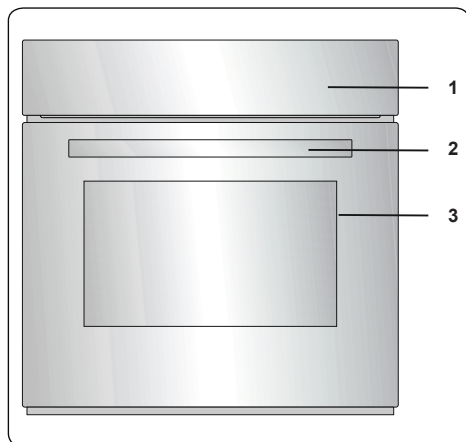
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.



### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER

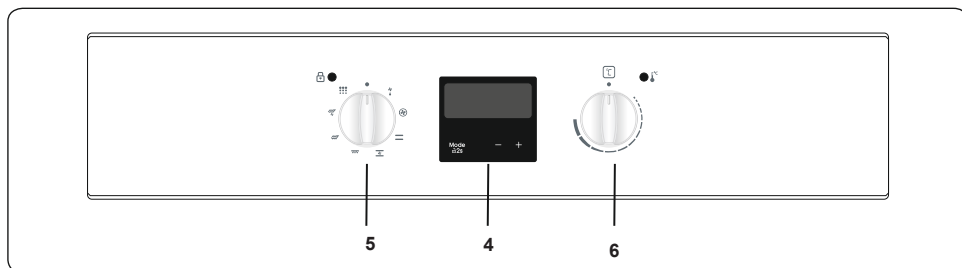
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Håndtag til ovnlågen
3. Ovnlåge

#### Betjeningspanel



4. Timer
5. Betjeningsknap til ovnens funktioner
6. Ovnens termostatknop

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### Ovnfunktioner

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



#### Optøningsfunktion:

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

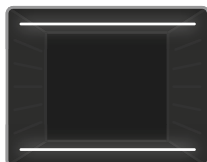
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage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



#### Turbo-funktion:

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

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



#### Statisk tilberedningsfunktion:

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

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.

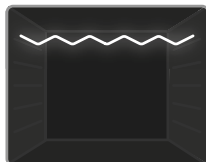


#### Ventilatorfunktion:

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

og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er meget god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det

øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Grillfunktion:** Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme.

Denne funktion bruges til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



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

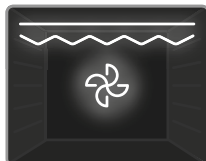


**Hurtigere grillfunktion:** Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

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



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



#### Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:

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

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at

madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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

**Pyrolyse rengøringsfunktion:** Denne funktion giver dig mulighed for at rengøre ovnens inderside grundigt.

**Advarsel:** Inden ovnens pyrolyse rengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og der skal sikres, at ovnen er tom. Der bør ikke efterlades noget inde i ovnen for at forhindre beskadigelse.

•Inden pyrolyse rengøringsfunktionen aktiveres, skal der fjernes bageplader og riste samt holderne til pladerne (hvis de er tilgængelige) fra ovnen og sørges for, at ovndøren er lukket.




•Ovndøren låses, når pyrolysefunktionen startes.

•Når pyrolysefunktionen er i gang, frarådes det at bruge kogepladen, hvis den er placeret oven over ovnen. Dette kunne forårsage overophedning og beskadigelse af begge apparater.

•Under pyrolyse rengøringen bliver ovndøren varm. Børn skal holdes væk, indtil den er afkølet.

•Ved afslutningen af pyrolyse rengøringsproces viser displayet tidspunktet på dagen.

#### 4.1 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60

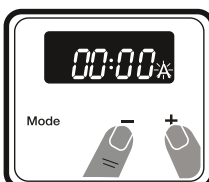
Ventilator	Butterdej	2-3-4	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grilning	Grillede frikadeller	7	200	10-15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

\*Tilbered med kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

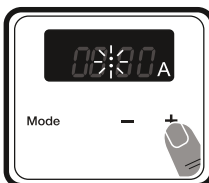
#### 4.2 SÅDAN BRUGES DEN DIGITALE TIMER

##### Justering af tid

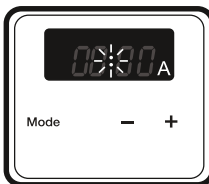
Du skal indstille tiden, inden du bruger ovnen. Efter strømtilslutningen blinker symbolet "A" og "000" på displayskærmen.



1. Tryk på tasterne "+" og "-" samtidig. Prikkerne i midten af skærmen vil begynde at blinke.



2. Juster tiden ved hjælp af knapperne "+" og "-" mens prikkerne blinker.



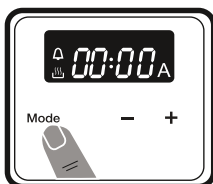
3. Prikkerne stopper med at blinke efter få sekunder og forbliver lysende.

**Nøgletås**  
Nøgletåsen aktiveres automatisk, hvis timeren ikke har været i brug i 5 sekunder.

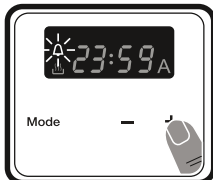
"A"-symbolet vises og forbliver lysende. Tryk på knappen **"MODE"** og holde den nede i 2 sekunder, hvis du vil låse timerknapperne op. Du kan derefter udføre den ønskede handling.

### Justering af den hørbare advarselstid

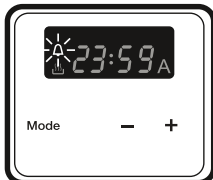
Advarselstonens timer kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem timerne **0:00** og **23:59**. Advarselstonen er kun til advarselsformål, ovnen aktiveres ikke med denne funktion.



1. Tryk på **"MODE"**. Symbolet **A** vil begynde at blinke, og "000" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af tasterne "+" og "-" mens **A** blinker.



3. Symbolet **A** forbliver lysende. Tiden gemmes, og advarslen indstilles.

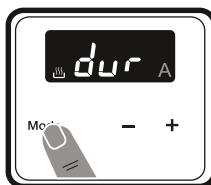
Når timeren når nul, lyder advarselstonen og symbolet **A** begynder at blinke. Tryk på hvilken som helst tast for at stoppe advarselstonen, og symbolet forsvinder.

### Halvautomatisk tidsjustering (hvis tilgængelig)

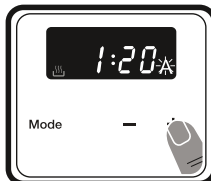
Denne funktion hjælper dig med at tilberede mad i et fastlagt tidsrum. Du kan vælge et tidsrum mellem 0 og 10 timer. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion

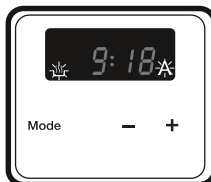
og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på **"MODE"** indtil "dur" vises på displayet. Symbolet **"A"** begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



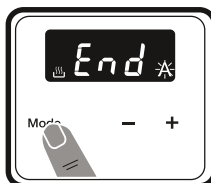
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne **"A"** og **A** forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne **"A"** blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

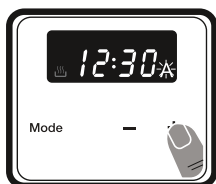
### Halvautomatisk tidsjustering (hvis tilgængelig)

Denne funktion tænder ovnen automatisk, så tilberedningen er færdig på et angivet tidspunkt. Du kan indstille sluttiden med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

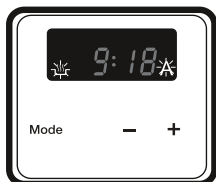
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.




2. Tryk på **"MODE"** indtil **"End"** vises på displayet. Symbolet **"A"** og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.



3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille det ønskede sluttidspunkt.



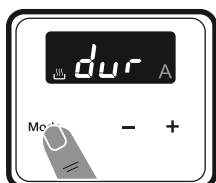
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

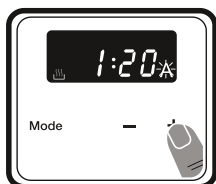
### Helt automatisk (hvis tilgængelig)

Denne funktion bruges til at starte tilberedningen efter en bestemt periode og med en bestemt varighed. Du kan indstille et tidspunkt med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

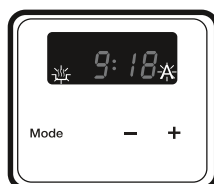
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.




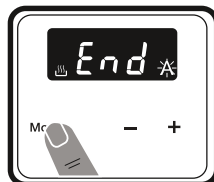
2. Tryk på "MODE" indtil "dur" vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.



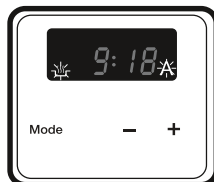
5. Tryk på "MODE" indtil "End" vises på displayet. Symbolet "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.




6. Vælg det ønskede sluttidspunkt ved hjælp af tasterne "+" og "-".



7. Føj tilberedningstiden til det aktuelle tidspunkt på dagen. Du kan indstille tiden med op til 23 timer og 59 minutter efter dette tidspunkt.



8. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.

Tilberedningstiden beregnes og ovnen tændes automatisk, så tilberedningen er færdig på det indstillede sluttidspunkt. Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Justering af lyd

For at justere lydstyrken på advarselstone skal du trykke på tasten "MODE" tre gange, mens signalet lyder. Knappen til indstilling af ovnfunktionen skal stå på "0". "L3" vises på displayskærmen. Tryk på knapperne "+" og "-" for at justere lydniveauet. Slip knapperne, og efter nogle

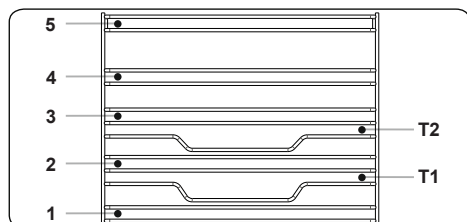


få sekunder indstilles lydstyrken.

### 4.3 TILBEHØR

#### EasyFix trådhylde

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



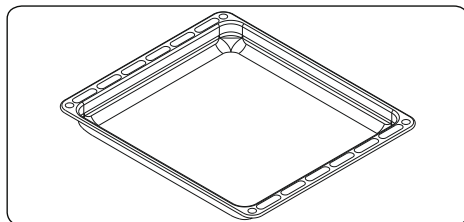
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 5.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

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

#### Dyb bradepande

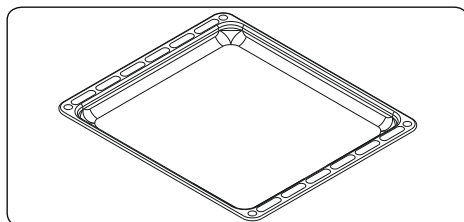
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

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



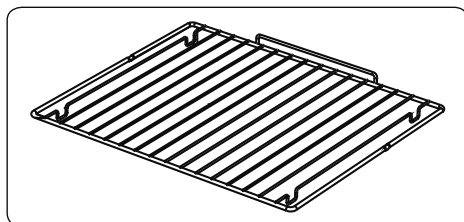
#### Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



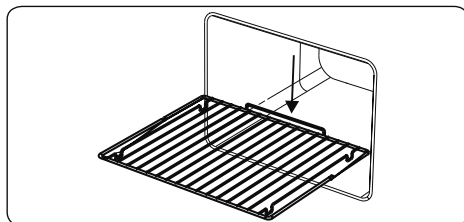
#### Ovnristen

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



#### ⚠ ADVARSEL

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



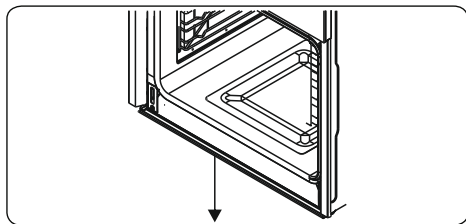
#### Vandsamleren

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

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

Vandet drypper ned i samleren.

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




## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING


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

#### Generelle anvisninger

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

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

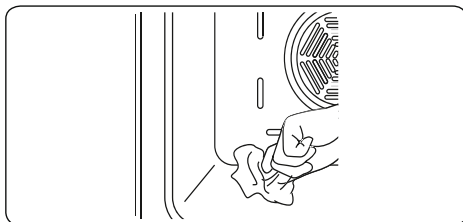
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

 Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.

- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



#### Pyrolyserengøring

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

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

#### Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.

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

### Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

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



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



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

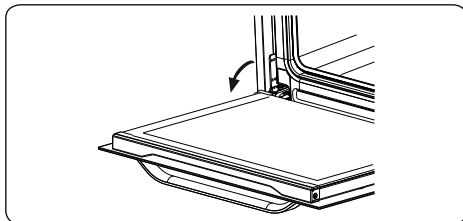
### Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

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

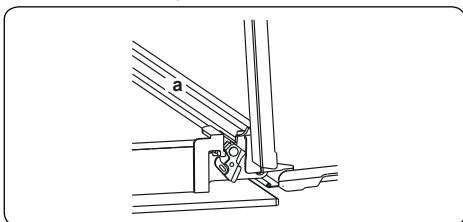
### Fjernelse af ovnlågen

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

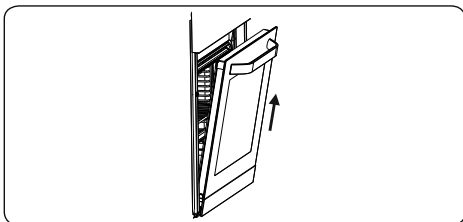
#### 1. Åbn ovnlågen



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

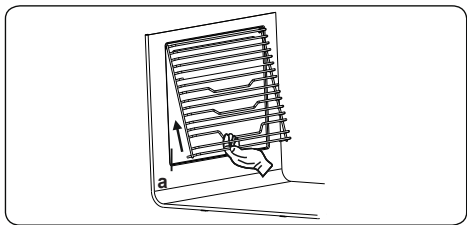


#### 3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



### Fjernelse af ovnribberne

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



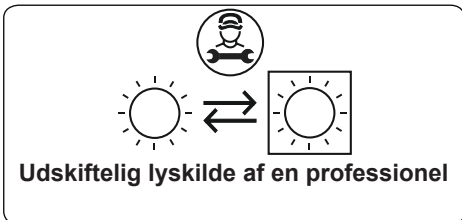
## 5.2 VEDLIGEHOVELSE

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

### Udskiftning af ovnpæren

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

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



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

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 FEJLFINDING



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

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

### 6.2 TRANSPORT

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

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

## 7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### 7.1 SKEMA OVER STRØMFORBRUG

Fabrikat		<b>vestfrost</b>
Model		VBO 1260 W Pyro
Type af ovn		ELEKTRISK
Masse	kg	32,7
Energieffektivitetsindeks - konventionel		103,6
Energieffektivitetsindeks - ventilator		94,0
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cyklus	0,87
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cyklus	0,79
Antal hulrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	68
Denne ovn overholder EN 60350-1		

## 8 ENERGISPARERÅD






### 8.1 For indbygningsovne

#### Tilberedningsprocesser

- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/ støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden. Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen
- Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen
- Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- ECO-varmluft er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, luning af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation. Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

**Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.**

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

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



# SISÄLTÖ


1.TURVALLISUUSOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	6
1.3 Käytön aikana .....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU .....	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Uunin asentaminen.....	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus .....	11
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Kypsennystaulukko.....	15
4.2 Digitaalisen ajastimen käyttö.....	15
4.3 Lisävarusteet .....	18
5.PUHDISTUS JA HUOLTO .....	19
5.1 Puhdistus .....	19
5.2 Huolto .....	21
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	22
6.1 Vianetsintä .....	22
6.2 Kuljetus .....	22
7.TEKNISET TIEDOT .....	23
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	23
8.ENERGIANSAASTÖNEUVOJA.....	24
8.1 Integroitavilleuuneille.....	24



# 1. TURVALLISUUSOHJEET



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

## 1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

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

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


  **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä laitteen päällä.


  **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet

vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.

- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

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

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

- Puhdista pyrolyysin aikana irtolika, uunipellit, tuet, lankaritulat ja kaikki lisävarusteet ennen puhdistamista.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.

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

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

## **1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET**

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos

huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, niitit ja styrokso) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.

- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

### **1.3 KÄYTÖN AIKANA**

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelimme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uuninluukkuja käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja

kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.




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

- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina **0** (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Uuniritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkua.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.


#### **1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA**

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

## EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

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

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

## 2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

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

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

### 2.1 OHJEET ASENTAJALLE

#### Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei

laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

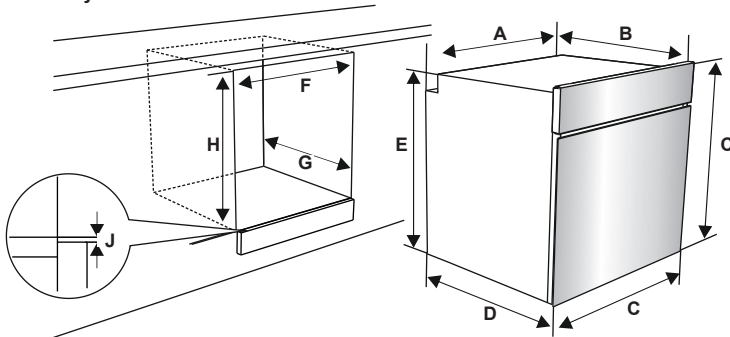
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätaisojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

### 2.2 UUNIN ASENTAMINEN

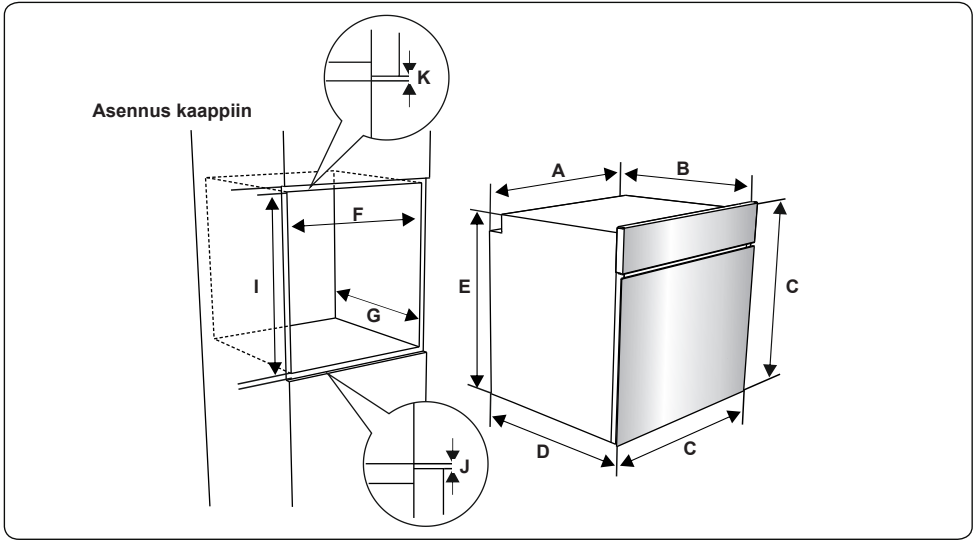
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

<b>A (mm)</b>	557	<b>minimi/maksimi F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

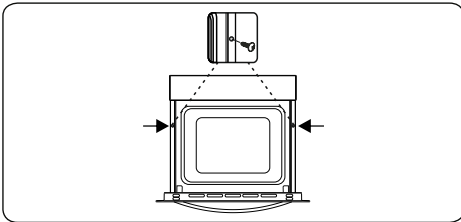
Asennus työtason alle







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



### 2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

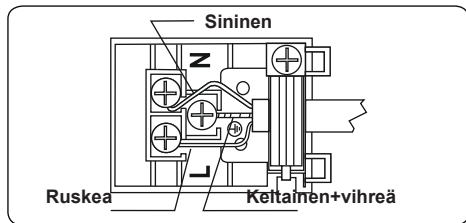
**VAROITUS:** Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevä sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

**VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.**

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellisteho varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).

- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Laitteelle soveltuva tehonsyöttö on 220–240 V~ tai 380–415 V 3N~. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Laitteen oman virtajohdon (H05VV-F) on ulotuttava laitteeseen myös siinä tapauksessa, että laite asetetaan kaapin etuosaan.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.

- Liitännäkotelon kytkentä sijaitsee liitännäkotelon päällä.

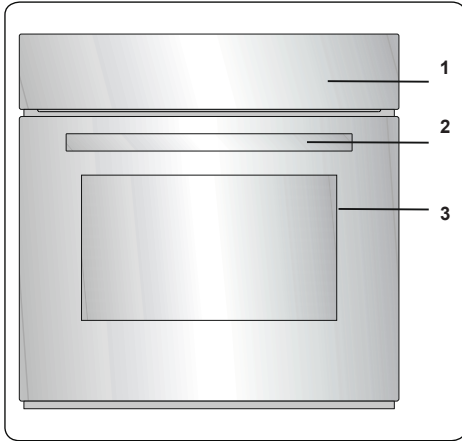


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



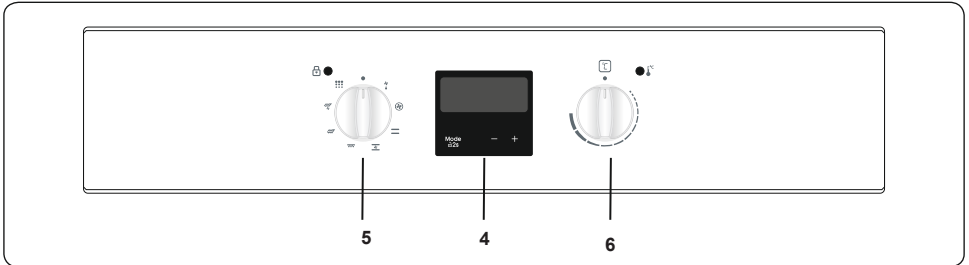
**Tärkeää:** Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



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

#### Ohjauspaneeli



4. Ajastin
5. Uunin toimintonappi
6. Uunin lämpötilanappi

## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

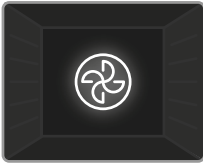
### Uunin toiminnot

\* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



**Sulatus:** Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia. Sulatettavan ruoan alle

kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



**Turbotoiminto:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



**Tasalämpö:** Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

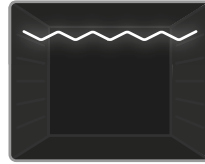
tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



### Puhallin:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



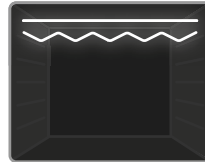
### Grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmittämään uunia. Tämän toiminnon

avulla voit grillata ja paahata ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



**VAROITUS:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



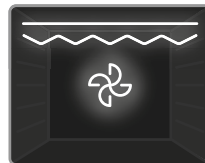
### Nopea grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



**Varoitus:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



### Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat

lämmittämään uunia ja uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunია kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

**VAROITUS:** Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



**Pyrolyysipuhdistus:** Tällä toiminnolla puhdistat uunisi sisäosat läpikotaisin

**Varoitus:** Ennen kuin yrität aktivoida pyrolyysipuhdistusta, poista irtolika ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä uunin pesään mitään vahinkojen välttämiseksi.

- Irrota uunin lankahyllyt ja hyllytuot (jos mukana) ennen pyrolyysipuhdistuksen aktivointia ja varmista, että uunin luukku on kiinni.
- Uunin luukku lukittuu, kun pyrolyysitoiminto käynnistyy.
- Kun pyrolyysipuhdistus on päällä, on suositeltavaa olla käyttämättä keittotasoa, jos se on asennettu uunin yläpuolelle. Se saattaa aiheuttaa ylikuumentumisen ja vahinkoa molemmille laitteille.
- Uunin luukku kuumenee pyrolyysitoiminnon aikana. Lapset täytyy pitää poissa keittiöstä, kunnes luukku on jäähtynyt.
- Kun pyrolyysitoiminto on suoritettu, näytöllä näkyy kellonaika.

#### 4.1 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			
			min.	

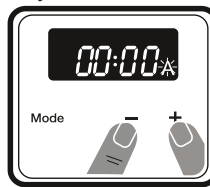
Staattinen	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	170-190	30-40
	Keksi	2-3-4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2-3-4	170-190	25-35
	Kakku	2-3-4	150-170	25-35
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2-3-4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

\* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

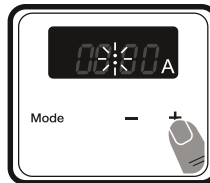
#### 4.2 DIGITAALISEN AJASTIMEN KÄYTTÖ

##### Ajan säätö

Aika tulee asettaa ennen kuin uunin käyttö aloitetaan. Virran kytkemisen jälkeen näytössä vilkkuvat symbolit **A** ja **000**



**1. Paina + ja - samanaikaisesti.** Näytön keskellä olevat pisteet alkavat vilkkua.



**2. Säädä aikaa käyttämällä painikkeita+ ja- pisteiden vilkkuessa.**



3. Muutaman sekunnin kuluttua piste lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan.

### ! Näppäinlukko

Näppäinlukko aktivoituu automaattisesti, kun ajastinta ei ole käytetty 5 sekuntiin. Symboli tulee näkyviin ja jää palamaan. Voit avata ajastimen painikkeet pitämällä **MODE**-painiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Haluttu toiminto voidaan tällöin suorittaa.

### Varoitusäänen ajan säätö

Varoitusäänen ajaksi voidaan asettaa mikä tahansa väliä **0:00–23:59**. Varoitusääni on tarkoitettu vain varoitukseksi, eikä uuni aktivoidu tällä toiminnolla.



1. Paina **MODE**. Symboli alkaa vilkkua ja **000** tulee näytölle.



2. Valitse haluttu ajanjakso näppäimillä + ja -, kun vilkkuu.



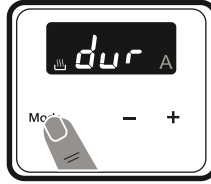
3. Symboli pysyy valaistuna, aika tallennetaan ja varoitus asetetaan.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu varoitusääni ja vilkkuu symboli . Paina mitä tahansa näppäintä lopettaaksesi äänen, ja symboli häviää.

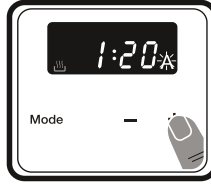
### Puoliautomaattinen ajan säätö (tietyissä malleissa)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa tietyn ajan. Ajaksi voidaan asettaa 0–10 tuntia. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

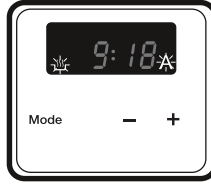
1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.



2. Paina **MODE**, kunnes näytöllä näkyy **dur**. Symboli **A** vilkkuu.



3. Valitse haluttu kypsennysaika painikkeilla + ja -.



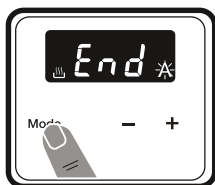
4. Nykyinen aika päivästä tulee näkyviin näyttöön ja symbolit **A** ja pysyy valaistuna.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä, kuuluu varoitusääni ja symboli **A** vilkkuu. Sammuta ääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon **0** ja painamalla mitä tahansa ajastimen näppäintä. Symboli häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

### Puoliautomaattinen ajan säätö (tietyissä malleissa)

Tämä toiminto käynnistää uunin automaattisesti siten, että kypsennys valmistuu tiettyyn aikaan. Voit asettaa lopetusajan enintään 10 tunnin päähän nykyisestä ajasta. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.




2. Paina **MODE**, kunnes näytöllä näkyy **end**. Symboli **A** ja nykyinen aika päivästä alkavat vilkkua.



3. Aseta haluttu lopetusaika napppaimilla **+** ja **-**.



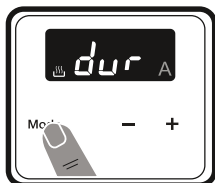
4. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit **A** ja  pysyvät näkyvissä.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä, kuuluu varoitusääni ja symboli **A** vilkkuu. Sammuta ääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon **0** ja painamalla mitä tahansa ajastimen napppaintä. Symboli häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

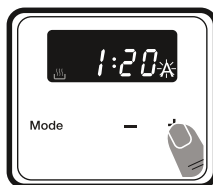
### Täysautomaattinen ohjelmointi (tietyissä malleissa)

Tällä toiminnolla aloitetaan kypsennys tietyn ajan kuluttua ja tietynsi ajaksi. Ajaksi voidaan asettaa enintään 10 tuntia nykyisestä ajasta. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uniin.

1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.




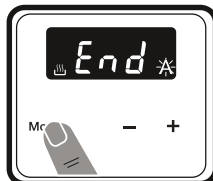
2. Paina **MODE**, kunnes näytöllä näkyy **dur**. Symboli **A** vilkkuu.



3. Valitse haluttu kypsennysaika painikkeilla **+** ja **-**.



4. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit **A** ja  pysyvät näkyvissä.



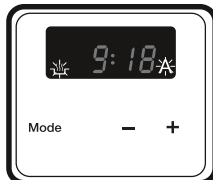
5. Paina **MODE**, kunnes näytöllä näkyy **end**. Symboli **A** ja nykyinen aika vilkkuvat.




6. Aseta haluttu lopetusaika painikkeilla **+** ja **-**.



7. Lisää kypsennysaika nykyiseen aikaan. Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia tämän jälkeen.



8. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit **A** ja  pysyvät näkyvissä.

Toiminta-aika lasketaan ja uuni käynnistyy automaattisesti, jotta kypsennys päättyy asetettuna aikana. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä, kuuluu varoitusääni ja symboli **A** vilkkuu. Sammuta ääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon **0** ja painamalla mitä tahansa ajastimen napppaintä. Symboli häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

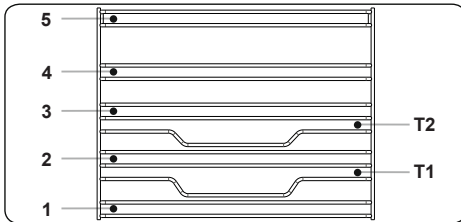
## Äänen säätö

Voit säätää varoitusäänen voimakkuutta painamalla **MODE**-painiketta kolme kertaa äänen kuuluessa. Uunin valintanupin on oltava asennossa **0. L3** tulee näkyviin näytölle. Säädä äänenvoimakkuutta painamalla **+** tai **-**. Vapauta painikkeet. Äänenvoimakkuus asetetaan muutaman sekunnin kuluttua.

## 4.3 LISÄVARUSTEET

### EasyFix-ritiläteline

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



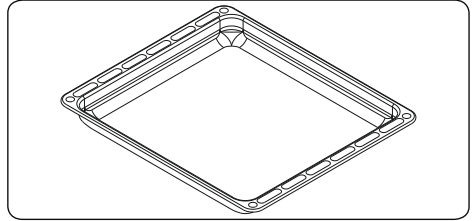
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-5 väliillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1, T2, 3, 4 ja 5.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

\*\*\*\*Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

### Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

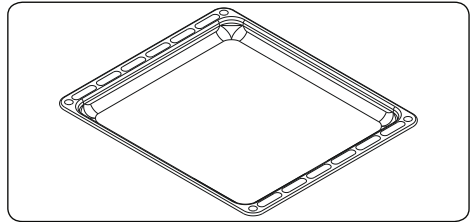
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



### Matala uunipelti

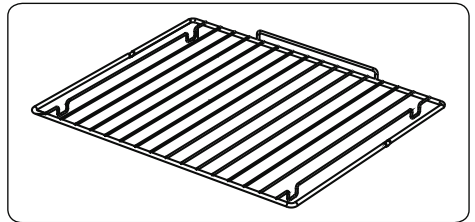
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

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



### Uuniritilä

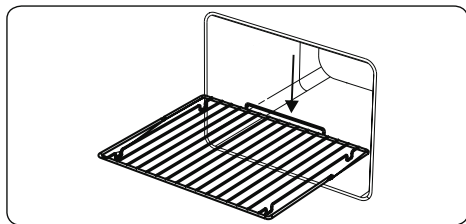
Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväan astiaan asetettuja ruokia.



### VAROITUS

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





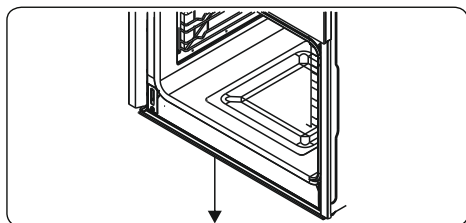
### Vedenkerääjä

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

Avaa luukku grillauksessa käytettävään asentoon 20 sekunnin ajaksi.

Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

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



## 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

### 5.1 PUHDISTUS

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

#### Yleiset ohjeet

- Tarkista ennen puhdistustuotteiden käyttöä, että ne soveltuvat laitteelle ja että ne ovat valmistajan suosittelemia.
- Käytä puhdistusvaahtoja ja -nesteitä, jotka eivät sisällä mikrohiukkasia. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

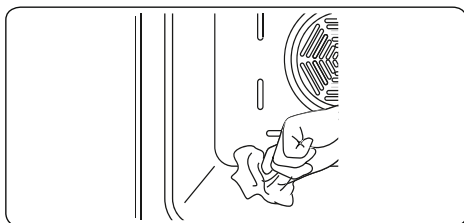
**Älä** käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

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

**Älä** puhdista mitään laitteen osaa höyrypuhdistimella.

### Uunin sisäpintojen puhdistaminen

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



### Pyrolyysipuhdistus

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

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

toimenpide on valmis.

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

### Lasisten osien puhdistaminen

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

### Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

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



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



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

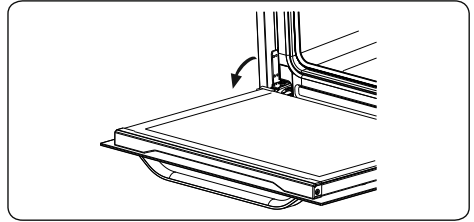
### Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

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

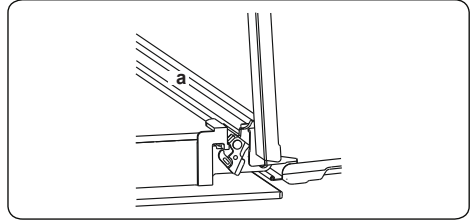
### Uunin luukun irrottaminen

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

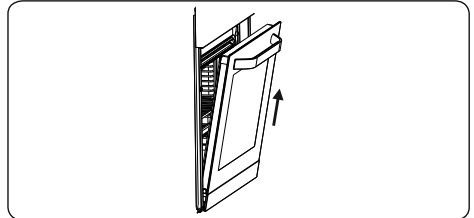
1. Avaa uunin luukku.



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

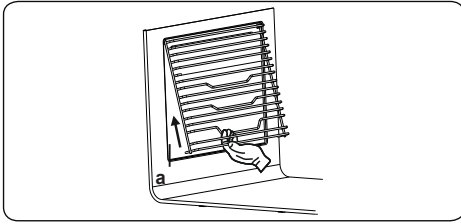


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



## Kannatinritilän irrottaminen

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



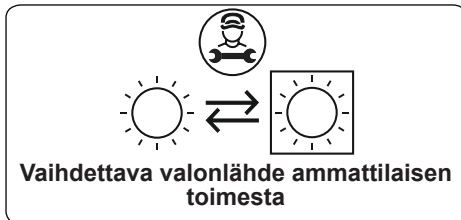
## 5.2 HUOLTO

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

### Uunilampun vaihtaminen

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

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



**Vaihdeettava valonlähde ammattilaisen toimesta**

**!** Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa, Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

## 6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

### 6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virransyöttö on katkennut.	Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa. Tarkista myös, toimivatko keittiön muut laitteet.
Uuni ei kuumene riittävästi/lainkaan.	Uunin lämpötila on asetettu väärin. Uuninluukku on jätetty auki.	Tarkista, että uunin lämpötilan säätönuppi on asetettu oikeaan asentoon.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut mallit).	Lamppu on palanut. Uuniin ei tule virtaa, tai se on kytketty pois päältä.	Vaihda lamppu noudattamalla annettuja ohjeita. Varmista, että laitteen virtajohto on liitetty pistorasiaan ja että laitteeseen tulee virtaa.
Uuni paistaa epätasaisesti.	Uuniritilä/pelti on asetettu väärään tasoon.	Tarkista, että uunin lämpötila on asetettu oikein ja että uuniritilä/pelti on oikeassa tasossa. Älä avaa toistuvasti uuninluukua, ellei kypsennettävää ruokaa tarvitse kääntää tai sekoittaa. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa, jolloin ruoka ei kypsy välttämättä halutulla tavalla.
Ajastinpainikkeet eivät toimi oikein.	Ajastinpainikkeiden alle on tarttunut likaa. Kosketusnäytöllä varustettu mallit: ohjauspaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on käytössä.	Poista lika ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto otettu käyttöön.
Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (kiertoilmatoiminnolla varustetut mallit).	Uuniritilät/pellit tärisyvät.	Tarkista, että uuni on vaakatasossa. Varmista, että tärisyvät uuniritilät/pellit eivät kosketa uunin takaseinää.

### 6.2 KULJETUS

Jos tuotetta tarvitsee kuljettaa, pakkaa se alkuperäiseen pakkaukseen kuljetuksen ajaksi. Noudata pakkaukseen merkityjä kuljetusta koskevia merkintöjä. Teippaa kaikki liikkuvat osat kiinni tuotteeseen, jotta tuote ei vahingoitu kuljetuksen aikana.

Jos alkuperäinen pakkaus on hävitetty, käytä laatikkoa, joka suojaa laitetta ja erityisesti sen ulkopintoja ulkoisilta voimilta ja iskuilta.

## 7. TEKNISET TIEDOT

### 7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		<b>vestfrost</b>
Malli		VBO 1260 W Pyro
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	32,7
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		103,6
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		94,0
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,87
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,79
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	68
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		

## 8. ENERGIANSAASTÖNEUVOJA

### 8.1 Integroitaville uuneille

Ruoanvalmistusprosessit

- Ota kaikki tarvikkeet, joita ei tarvita kypsennysprosessissa pois uunista.
- Valitse reseptissä määritelty alin lämpötila ja valvo ruoan kypsyyttä lyhyimmän määritellyn ajan kuluttua.
- Esilämmitä uuni vain tarvittaessa reseptin mukaisesti.
- Vältä uunin avaamista niin pitkälle kuin mahdollista kypsennyksen aikana
- Käytä mieluiten mattapintaisia, tummia leivontamuotteja ja heijastamattomia materiaaleista valmistettuja astioita (emaloitu teräs, lämmönkestävä lasi, päällystetty alumiini / valurauta). Kiiltävät materiaalit kuten ruostumaton teräs tai alumiini heijastavat lämpöä pois päin ruoasta. Älä myöskään aseta lämpöä heijastavaa stanniolia uuniin pohjalle tai ritilälle.
- Tarkkaile kypsennysaikaa välttääksesi energian tuhlausta ruoanlaiton aikana. Aseta tarvittava kypsennysaika tai käytä paistomittaria, jos sellainen on saatavilla.
- Kiertoilma Plus on lämmitystapa, joka mahdollistaa ruokien valmistuksen matalammissa lämpötiloissa kuin muut lämmitystavat.
- Ylä-alalämpö jakaa lämmön heti koko uunin tilavuudelta ja siten monia ruokia voidaan valmistaa tasaisesti useilla eri tasoilla samanaikaisesti
- ECO kiertoilma on innovatiivinen lämmitysmuoto, joka sopii erityisen hyvin pienien määrien lämmittämiseen, kuten pakastepizzat, leipä tai keksit, mutta myös liharuokiin ja paisteihin. Tämä toiminto säästää energiaa jopa 30% tavalliseen kiertoilmatoimintoon verrattuna ja siten takaa energiatehokkaan ruoanlaittokokemuksen optimaalisella lämmönkulutuksella. Vältä uunin avaamista kypsennyksen aikana.
- Käytä Grilli Ilmanvaihdolla lämmitystapaa grillattavien ruokalajien kanssa niin pitkälle kuin mahdollista. Tämä hyödyntää matalampia lämpötiloja kuin muut grilli-toiminnot.
- Valmista useita ruokia samanaikaisesti mahdollisuuksien mukaan. Aseta ne vierekkäin tai eri uuniritilölle.
- Ruokia, joita ei voida valmistaa samanaikaisesti, tulee valmistaa heti peräkkäin toisitaan uunissa jo olevan lämmön hyödyntämiseksi.

**Takk for at du valgte dette produktet.**

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

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

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

# INNHOLD

1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	4
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler .....	4
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk .....	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold .....	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK .....	9
2.1 Bruksanvisning for installatør .....	9
2.2 Installasjon av ovnen .....	9
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	10
3.PRODUKTEGENSKAPER .....	12
4BRUK AV PRODUKTET .....	13
4.1 Kokebord .....	14
4.2 Bruk av digitalt varselur .....	14
4.3 Tilbehør .....	16
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	18
5.1 Rengjøring .....	18
5.2 VEDLIKEHOLD .....	20
6.FEILSØKING OG TRANSPORT .....	21
6.1 Feilsøking .....	21
6.2 Transport .....	21
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	22
7.1 Energiforbruk .....	22
8. ENERGISPARERÅD.....	23
8.1 For innbygningsovner .....	23




# 1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER



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

## 1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

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



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


  **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

  **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.


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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 INSTALLERINGSADVARSLER**

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

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

### 1.3 UNDER BRUK


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

- Sørg for at produktets brytere alltid står i «0»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.
- Brettene får en helning når de trekkes ut. Vær forsiktig så du ikke søler eller mister mat, når du fjerner mat fra ovnen.
- Ikke plasser noe på ovnsdøren mens den er åpen. Dette kan få ovnen i ubalanse eller ødelegge døren.
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær på produktet eller håndtakene.


#### **1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

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

#### **EU-samsvarserklæring**

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

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

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

## 2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

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

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

### 2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

#### Generelle instruksjoner

- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk

produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

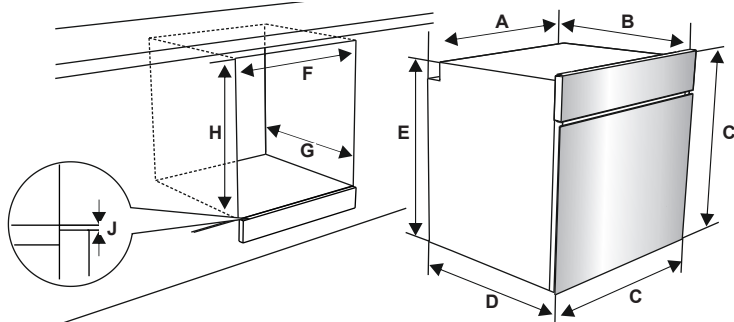
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.

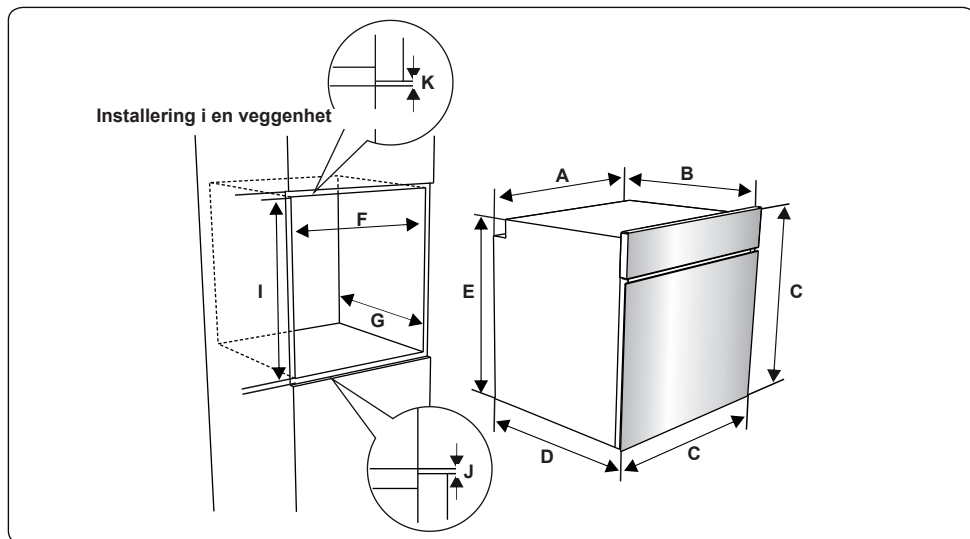
### 2.2 INSTALLASJON AV OVNE

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

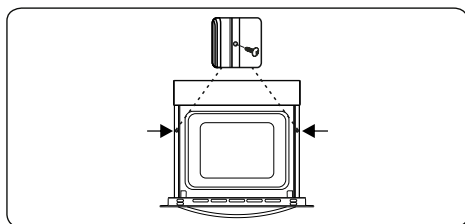
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Installering under en benkeplate





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



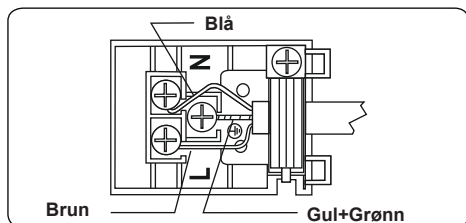
## 2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

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

### ⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.


- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømmettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakobling (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Apparatet er konstruert for en strømforsyning på 220–240 V~ eller 380–415 V 3N~. Hvis din strømforsyning er en annen, tar du kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.

- Strømledningen (H05VV-F) må være lang nok til å kobles til apparatet, også dersom apparatet står fremst i kabinettet.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.

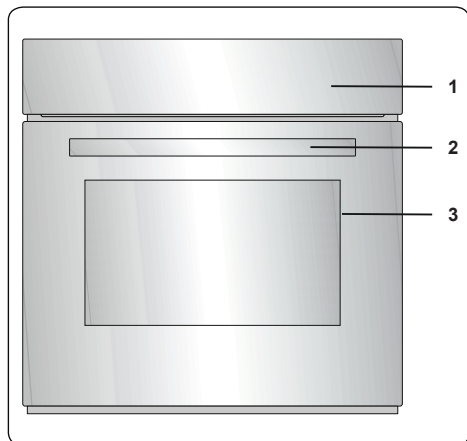




### 3. PRODUKTEGENSKAPER

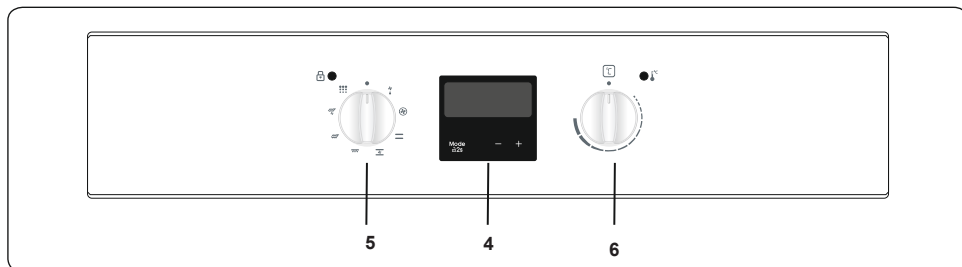
 **Viktig:** Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

#### Komponentliste



1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør

#### Kontrollpanel

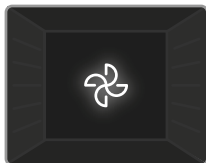


4. Varselur
5. Kontrollbryter for ovnsfunksjoner
6. Ovens termostatbryter

## 4. BRUK AV PRODUKTET

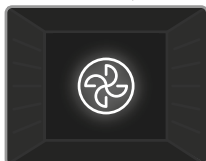
### Ovnfunksjoner

\* Ovnfunksjonene på ovnen din kan være annerledes avhengig av modell.



**Tinefunksjon:** Ovnens varsellys tennes og viften starter å gå. For å bruke tinefunksjonen, sett den frosne maten i ovnen på en hylle i tredje innsetningshøyde

fra bunnen. Det anbefales at du setter inn et stekebrett under maten som skal tines, slik at vann fra smeltende is kan samles opp. Denne funksjonen vil ikke steke eller bake maten, men bare bidra til opptining.



**Turbofunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det runde varmeelementet og viften starter opp.

Turbofunksjonen sprer varmen jevnt i ovnen slik at all mat på alle riller blir jevnt stekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



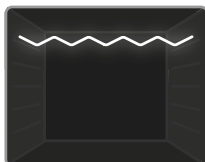
**Statisk funksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Den statiske funksjonen avgir varme og sikrer jevn steking

av maten. Dette er ideelt for bakverk, ovnsbakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i ti minutter, og med denne funksjonen det er best å bare bruke én hylle av gangen.



**Viftefunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er bra for

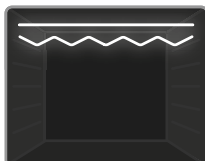
bakverk. Ovnen bruker ovnens øvre og nedre varmeelement og viften som bidrar med luftsirkulering, noe som gir maten litt grilleffekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



**Grillfunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillens varmeelement slås på. Denne funksjonen brukes til grilling og bruning av mat på

ovnens øvre hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

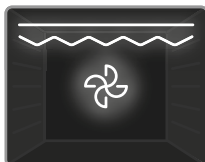
**⚠ Advarsel:** Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



**Raskere grillfunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling og til mat med større overflateområde, som f.eks. kjøtt. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

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



**Dobbel grill og viftefunksjon:** Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillen, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling av tykkere mat og til mat med større overflateområde. Både de øvre varmeelementene og grillen vil få strøm sammen med viften for å sikre jevn matlaging. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

**Advarsel:** Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



**Pyrolytisk Rengjøringsfunksjon:**  
Denne funksjonen lar deg rengjøre innsiden av ovnen grundig.

**Advarsel:** Før du aktiverer den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen, må du fjerne eventuell søl og sørge for at ovnen er tom. Ikke la noe være inne i ovnsrommet for å forhindre skade.

• Før du aktiverer den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen, må du fjerne hyllene og hyllestøttene (hvis tilgjengelig) og sikre at ovnsdøren er lukket.

• Ovnsdøren låses når den pyrolytiske funksjonen starter.

• Når den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen er på, anbefales det å ikke bruke en kokeplate hvis den er montert over ovnen. Dette kan føre til overoppheting og skade på begge apparatene.

• Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen blir ovnsdøren varm. Barn skal holdes borte til de er avkjølt.

• På slutten av den pyrolytiske rengjøringsprosessen vil skjermen vise tiden på dagen.

#### 4.1 KOKEBORD

Funksjon	Retter			
Statisk	Smørdeig	2-3-4	170-190	35-45
	Kake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Vifte	Smørdeig	2-3-4	170-190	25-35
	Kake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60

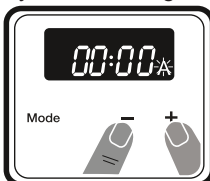
Turbo	Smørdeig	2-3-4	170-190	35-45
	Kake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
Grilling	Grillede kjøttboller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelett	6-7	200	15-25
	Biff	6-7	200	15-25

\*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

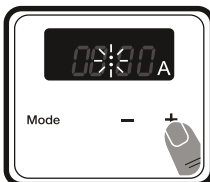
#### 4.2 BRUK AV DIGITALT VARSELUR

##### Tidsjustering

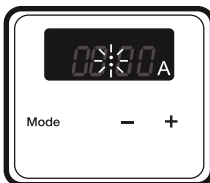
Tiden må innstilles før du begynner å bruke ovnen. Etter at strømmen er tilkoblet, vil symbolet "A" og "000" blinke på displayet.



1. Trykk på "+"- og "-"-tastene samtidig. Punktene på midten av skjermen vil begynne å blinke.



2. Juster tiden ved å bruke "+"- og "-"-knappene mens punktene blinker



3. Etter noen sekunder vil punktene slutte å blinke og forbli opplyst.

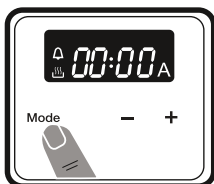


##### Nøkkellås

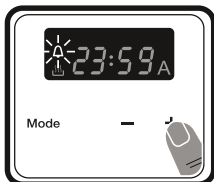
Tastelåsen aktiveres automatisk etter at varseluret ikke har blitt brukt på 5 sekunder. "A"-symbolet vil vises og forbli opplyst. For å låse opp varselur-knappene, så trykk og hold "MODE"-knappen inne i 2 sekunder. Den ønskede operasjonen kan deretter utføres.

## Justere lydvarsel for tiden

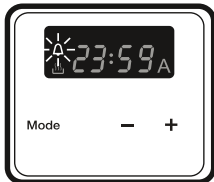
Tiden for lydvarselet kan stilles inn til en tid mellom **0:00** og **23:59** timer. Justering av lydvarsel for tid er bare for at ovnen skal kunne varsle, ovnen vil ikke aktiveres av denne funksjonen.



1. Trykk på **"MODE"**. Symbolet **A** vil begynne å blinke og **"000"** vil vises.



2. Velg ønsket tidsperiode ved bruk av **"+"** and **"-"**-tastene mens **A** blinker.



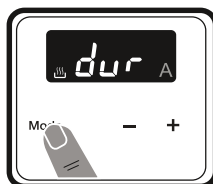
3. Symbolet **"A"** vil forbli opplyst, tiden vil bli lagret og varselet vil bli innstilt.

Når varseluret når null høres et varsel og symbolet **A** vil blinke på displayet. Trykk på en hvilken som helst tast for å stoppe alarmen og symbolet vil forsvinne.

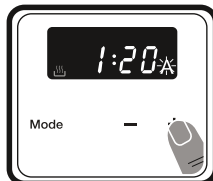
## Halvautomatisk tidsjustering (utvalgte modeller)

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede mat i en bestemt tidsperiode. Du kan angi et tidsrom mellom 0 og 10 timer. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.



2. Trykk på **"MODE"** til du ser **"dur"**-symbolet på skjermen. Symbolet **"A"** vil blinke.



3. Velg ønsket tidsperiode for tilberedning av mat ved bruk av **"+"** og **"-"**-tastene.



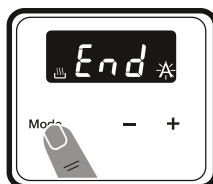
4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene **A** og vil forbli opplyst.

Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres og symbolene **"A"** vil blinke. Still begge kontrollknappene inn på **"0"**-posisjon og trykk på en hvilken som helst knapp på varseluret for å stoppe varselyden. Symbolet vil forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

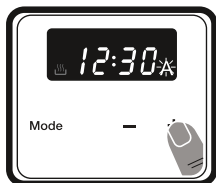
## Halvautomatisk tidsjustering (utvalgte modeller)

Denne funksjonen starter ovnen automatisk slik at tilberedningen avsluttes til et angitt tidspunkt. Du kan stille inn en sluttid på opptil 10 timer etter gjeldende tid på døgnet. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

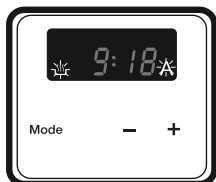
1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.




2. Trykk på **"MODE"** til du ser **"end"**-symbolet på skjermen. Symbolet **"A"** og gjeldende tid på dagen vil blinke.



3. Bruk “+” og “-”-knappene for å innstille ønsket sluttid.



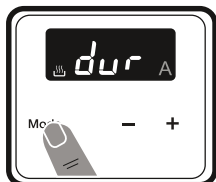
4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene “A” og  vil forbli opplyst.

Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres og symbolene “A” vil blinke. Sett begge kontrollknappene til “0” posisjon og trykk på hvilken som helst knapp på timeren for å stoppe varsellyden. Symbolet vil forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

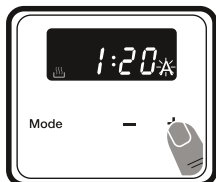
### Helautomatisk (utvalgte modeller)

Denne funksjonen brukes til å tilberede mat etter en viss tid, med en bestemt varighet. Du kan stille inn en sluttid på opptil 10 timer etter gjeldende tid på døgnet. Tilbered maten til som skal lages og sett den i ovnen.

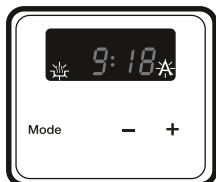
1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknappene.




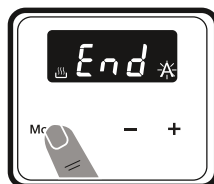
2. Trykk på “MODE” til du ser “dur”-symbolet på skjermen. Symbolet “A” vil blinke.



3. Velg ønsket tidsperiode for tilberedning av mat ved bruk av “+” og “-”-tastene.



4. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene “A” og  vil forbli opplyst.



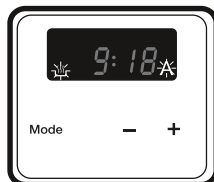
5. Trykk på “MODE” til du ser “end”-symbolet på skjermen. Symbolet “A” og gjeldende tid på dagen vil blinke.




6. Bruk “+” og “-”-knappene for å velge ønsket sluttid.



7. Legg til tilberedningsperiode til gjeldende tid på dagen. Du kan stille inn en tid på opptil 23 timer og 59 minutter etter dette.



8. Den nåværende tiden vises igjen på skjermen, og symbolene “A” og  vil forbli opplyst.

Driftstiden vil bli beregnet, og ovnen starter automatisk, slik at tilberedningen blir ferdig med den innstilte sluttiden. Når tidtakeren når null, slår ovnen seg av og et varsel høres og symbolene “A” vil blinke. Still begge kontrollknappene inn på “0”-posisjon og trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe varsellyden. Symbolet vil forsvinne og timeren vil gå tilbake til manuell funksjon.

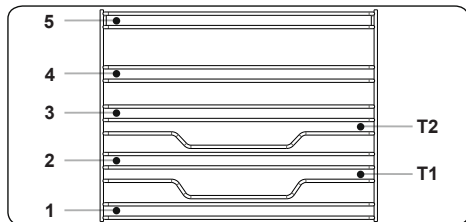
### Lydjustering

For å justere volumet på den hørbare varsellyden, trykk på “MODE”-knappen tre ganger mens signalet lyder. Velgerknappen for ovnsfunksjon må være i “0”-posisjon. “L3” vil vises på skjermen. Trykk på “+” and “-”-knappene for å justere lyddivå. Slipp knappene - etter noen sekunder vil signallydvolumet være innstilt.

### 4.3 TILBEHØR

#### EasyFix-rist

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



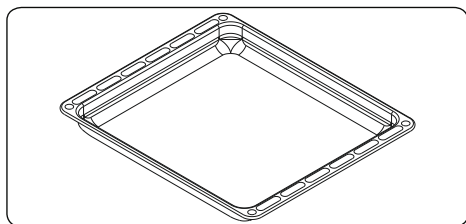
- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekselet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 5.
- Teleskopskinner kan settes på nivåene T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinner.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere avhengig av modell.

### Dypt brett

Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

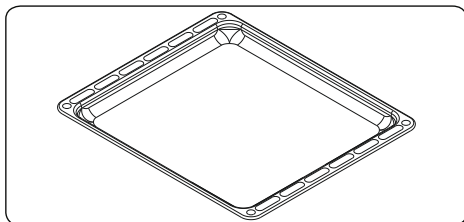
Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



Flatt brett

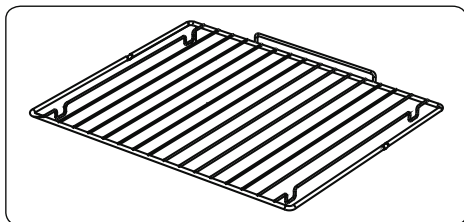
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

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



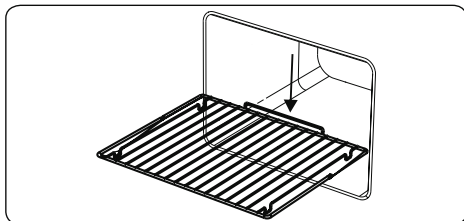
### Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



### ⚠ ADVARSEL

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



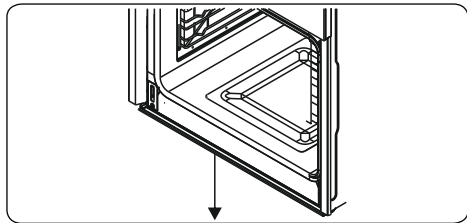
### Vannopsamler

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

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

Vann vil dryppe inn i oppsamleren.

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




## 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### 5.1 RENGJØRING

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

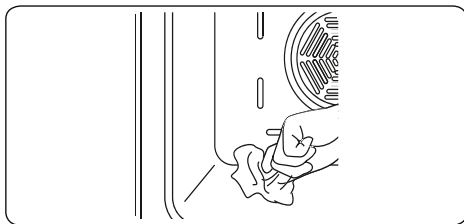
#### Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalt av produsenten før de brukes på produktene.
  - Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.
-  Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.
- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.

 Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

#### Rengjøre ovnen innvendig

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



#### Pyrolytisk rengjøring

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

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

## Rengjøre glassdeler

- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og

utvendig. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.

## Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

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



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



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

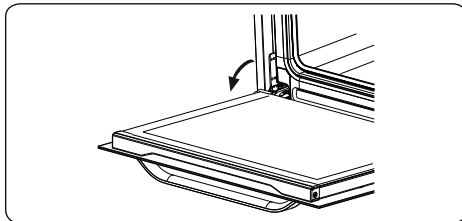
## Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

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

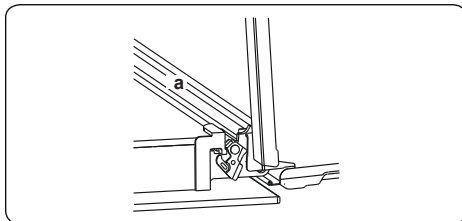
## Fjerne ovnsdøren

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

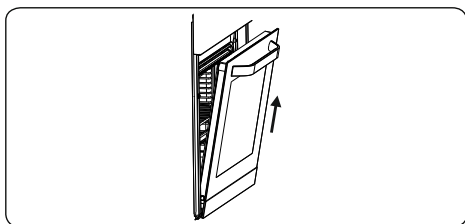
### 1. Åpne ovnsdøren.



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



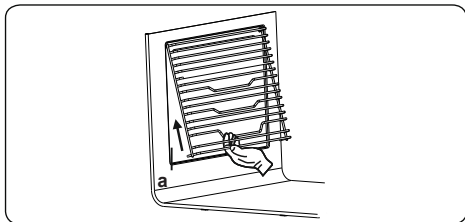
3. Lukk døren til den nesten er helt lukket, og fjern døren ved å trekke den mot deg.





## Fjerne risten

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



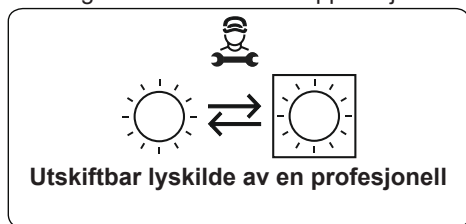
## 5.2 VEDLIKEHOLD

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

### Skifte ovnens lyspære

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

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



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

## 6. FEILSØKING OG TRANSPORT

### 6.1 FEILSØKING



Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen slår seg ikke av.	Strømmen er slått av.	Sjekk dersom det er strømtilførsel. Sjekk også om andre hvitevarer fungerer på kjøkkenet.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnens temperaturkontrollen er feil innstilt. Ovnسدøren er åpen.	Sjekk at ovnens temperaturkontroll er riktig innstilt.
Ovnens lyspære (hvis noen) virker ikke.	Pæren har gått. Strømtilførselen er frakoblet eller slått av.	Bytt lyspære i henhold til bruksanvisningen. Påse at strømtilførselen er skrudd på ved stikkontakten.
Maten stekes ujevnt inne i ovnen.	Ovnshyller er feil posisjonert.	Sjekk at det brukes anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Unngå å åpne døren hyppig, med mindre du tilbereder noe som må snus. Dersom du åpner døren hyppig, vil temperaturen synke og dette kan påvirke resultatene av matlagingen.
Tidsur-knappene kan ikke trykkes godt nok ned.	Det kan være fremmedlegemer mellom varselurknappene. Berøringsmodell: det er fuktighet på kontrollpanelet. Tastelåsfunksjonen er aktivert.	Fjern fremmedlegemer og prøv på nytt. Fjern fukt og prøv på nytt. Sjekk om tastelåsfunksjonen er aktivert.
Ovnsviften (om noen) bråker.	Ovnshyller vibrerer.	Sjekk at ovnen er horisontal. Sjekk at hyller og eventuelle kokekar ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bakpanel.

### 6.2 TRANSPORT

Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelse under transport.

Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

## 7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

### 7.1 ENERGIFORBRUK

Merke		<b>vestfrost</b>
Modell		VBO 1260 W Pyro
Ovnstype		ELEKTRISK
Mengde	kg	32,7
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		103,6
Energieffektivitetsindeks – vifte		94,0
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0,87
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0,79
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	68
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		

## 8. ENERGISPARERÅD

### 8.1 For innbyggningsovner

Tilberedningsprosesser Fjern alltid unødig tilbehør fra ovnen.

Velg generelt laveste temperatur en som er oppgitt i oppskriften og kontroller maten etter den korteste oppgitte tid. Forvarm ovnen kun dersom det er oppgitt i oppskriften.

Unngå, om mulig, å åpne ovnen under tilberedningen

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

Unngå å legge aluminiumsfolie i bunnen av ovnen eller på risten.

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

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

ECO-varmluft er en innovativ oppvarmingsfunksjon som egner seg godt til små mengder, som f.eks frossen pizza, tining av brød eller småkaker, men også til kjøttretter og stek.

Maten tilberedes energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning av ribbe spares det 30 % energi med tilsvarende godt resultat. Unngå å åpne ovnsdøren under tilberedningsprosessen.

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






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

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

**Tack för att du valt denna produkt.**

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

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

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

# INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	4
1.2 Installationsvarningar.....	6
1.3 Under användning .....	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	8
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING .....	9
2.1 Instruktioner till installatören .....	9
2.2 Installation av ugnen.....	9
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet .....	10
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	12
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	13
4.1 Tillagningstidstabell .....	14
4.2 Användning av digital timer.....	14
4.3 Tillbehör .....	17
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	18
5.1 Rengöring .....	18
5.2 Underhåll .....	20
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....	21
6.1 Felsökning .....	21
6.2 Transport .....	21
7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	22
7.1 Energiguide .....	22
8.ENERGISPARRÅD.....	23
8.1 För inbyggnadsugnar .....	23



# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER



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

## 1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

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


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

  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningstorna.

  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.


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

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

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

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

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

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



hushållsanvändning, i kommersiell miljö eller för rumsuppvärmning.

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



## **1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR**

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

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

### 1.3 UNDER ANVÄNDNING

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

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


- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

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


#### **1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

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

#### **EU-försäkran om överensstämmelse**

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

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

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

## 2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

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

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

### 2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

#### Allmänna instruktioner

- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten

inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

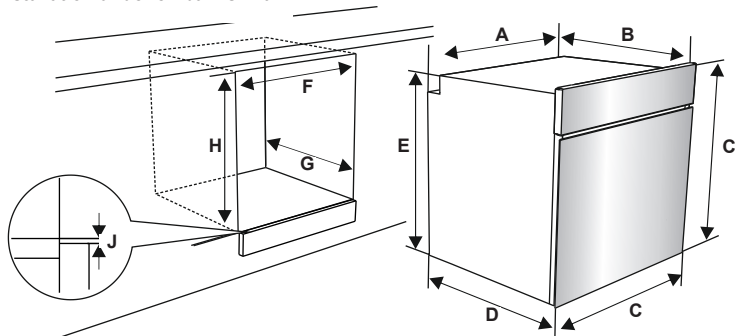
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistenta mot temperaturer över 100° C.
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torrtumlare.

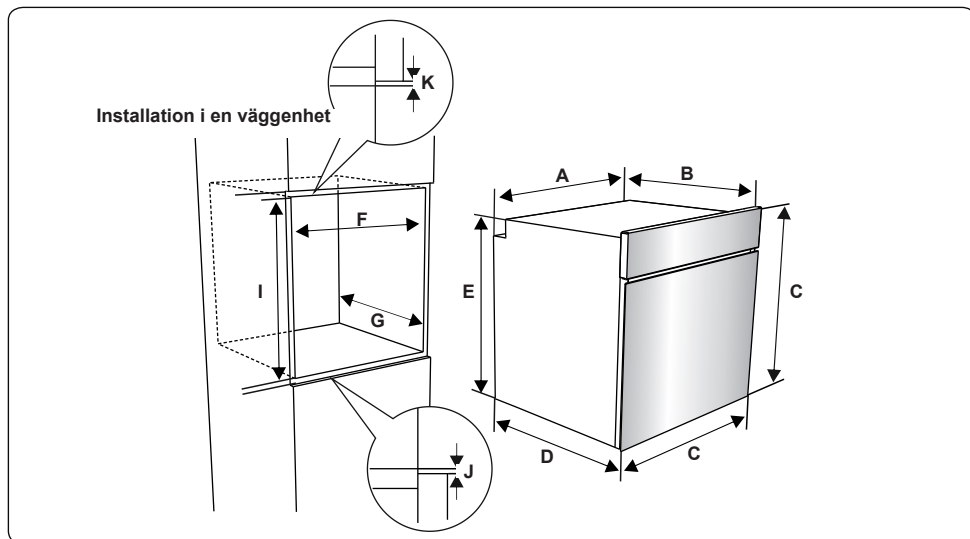
### 2.2 INSTALLATION AV UGNEN

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

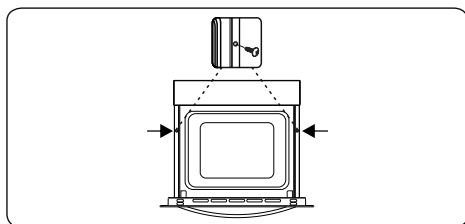
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation under en bänkskiva





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



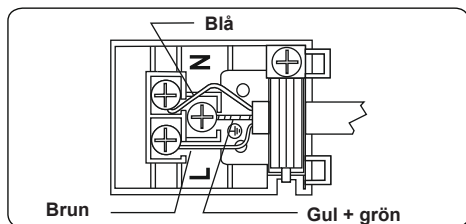
### 2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

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


### **! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpölig frångiljare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220–240 V~ eller 380–415 V 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.

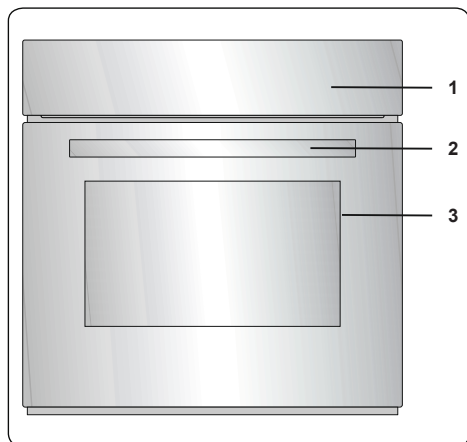
- Strömkabeln (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till apparaten, även om apparaten står vid skåpets framkant.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



### 3. PRODUKTFUNKTIONER

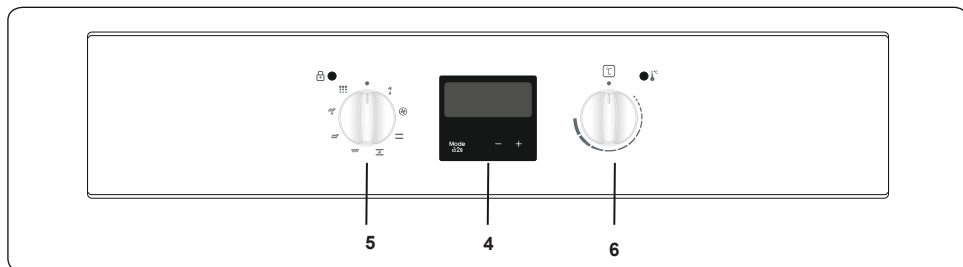
 **Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### Komponentlista



1. Kontrollpanel
2. Ugnsluckehandtag
3. Ugnslucka

#### Kontrollpanel



4. Timer
5. Kontrollreglage för ugnsfunktion
6. Reglage för ugnstermostat

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### Ugnsfunktioner

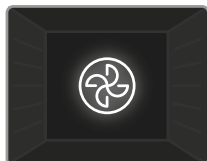
\* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.



#### Defrostfunktion:

Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



#### Turbofunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



#### Statisk tillagningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

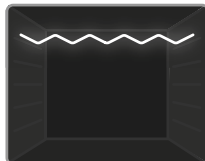
avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi

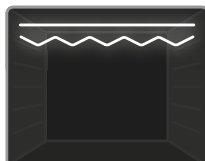
rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



**Grillfunktion:** Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

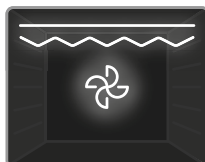


#### Snabbgrillfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



**Dubbelgrill och fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi



rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190°

C.



**Pyrolytisk rengöringsfunktion** Med den här funktionen kan du rengöra ugnens insida noggrant

**! Varning:** Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, avlägsna eventuella större spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte något i ugnstrymmet för att förhindra skador.

•Innan den pyrolytiska rengöringsfunktionen aktiveras, ta bort trådugnshyllorna och hyllstödet (i förekommande fall) och se till att ugnsluckan är stängd.

•Ugnsluckan låses när den pyrolytiska funktionen startar.

•När den pyrolytiska rengöringsfunktionen är på är det tillrådligt att inte använda en håll om den är placerad ovanför ugnen. Detta kan orsaka överhettning och skada på båda apparaterna.

•Under den pyrolytiska rengöringscykeln blir ugnsluckan varm. Barn ska hållas borta tills den har svalnat.

•I slutet av den pyrolytiska rengöringsprocessen visar displayen tiden på dagen.

#### 4.1 TILLAGNINGSTIDSTABELL

Funktion	Disk			min.
Statisk	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
	Socketkaka	2-3-4	170-190	30-40
	Kaka	2-3-4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2-3-4	170-190	25-35
	Socketkaka	2-3-4	150-170	25-35
	Kaka	2-3-4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60

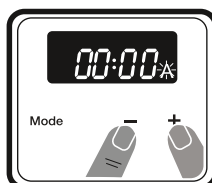
Turbo	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
	Socketkaka	2-3-4	150-170	30-40
	Kaka	2-3-4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	7	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	6-7	200	15-25
	Biffstek	6-7	200	15-25

\*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

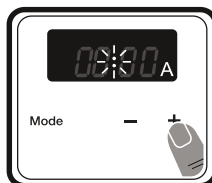
#### 4.2 ANVÄNDNING AV DIGITAL TIMER

##### Tidsjustering

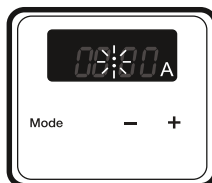
Tiden måste ställas in innan du kan börja använda ugnen. Efter strömanslutningen kommer symbolen "A" och "000" att börja blinka på displayen.



1. Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt. Punkterna i mitten av skärmen kommer börja blinka.



2. Justera tiden med hjälp av knapparna "+" och "-" medan prickarna blinkar.



3. Efter några sekunder kommer punkterna att sluta blinka och lyser kontinuerligt.

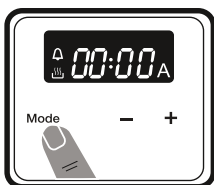


##### Knapplås

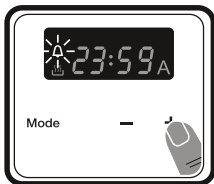
Tangentlåset aktiveras automatiskt när timern inte har använts under 5 sekunder. Symbolen "A" visas och hålls tänd. För att låsa upp timer-knapparna, håll knappen "MODE" nedtryckt under 2 sekunder. Den önskade operationen kan då utföras.

## Ljudlig tidsjusteringsvarning

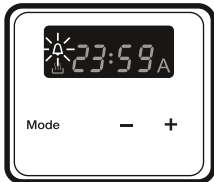
Den hörbara varningen kan ställas in på valfri tid mellan **0:00** och **23:59** timmar. Den hörbara varningstiden är endast till för varningssyften, ugnen kommer inte aktiveras med denna funktion.



1. Tryck **"MODE"**. Symbolen  $\Delta$  kommer börja blinka och **"000"** kommer synas.



2. Välj önskad tidsperiod med knapparna **"+"** och **"-"** medan  $\Delta$  blinkar.



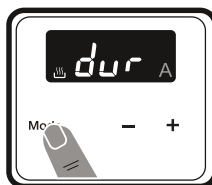
3. Symbolen  $\Delta$  förblir tänd, tiden sparas och varningen kommer att ställas in.

När timern når noll kommer en hörbar varning att höras och symbolen  $\Delta$  blinka. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet och symbolen försvinner.

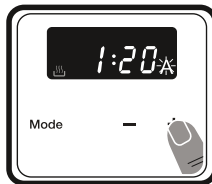
## Halvautomatisk tidsinställning (utvalda modeller)

Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. Ett tidsintervall mellan 0 och 10 timmar kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

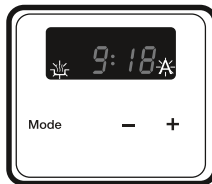
1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



2. Tryck **"MODE"** tills du ser **"dur"** på skärmen. Symbolen **"A"** kommer att blinka.



3. Välj önskad tillagningsperiod med hjälp av knapparna **"+"** och **"-"**.



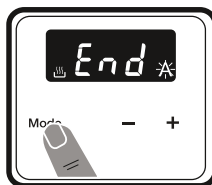
4. Aktuell tid på dagen visas igen på skärmen och symbolerna **"A"** och  $\Delta$  kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

När timern når noll, stängs ugnen av och en akustisk varning kommer att höras och symbolerna **"A"** kommer blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position **"0"** och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa ljudet. Symbolen försvinner och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

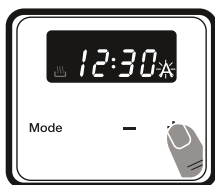
## Halvautomatisk tidsinställning (utvalda modeller)

Funktionen startar ugnen automatiskt så att tillagningen avslutas vid inställd sluttid. En sluttid på upp till 10 timmar efter den aktuella tiden på dagen kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

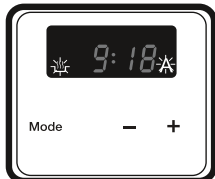
1. Välj önskad matlagningsfunktion och temperatur genom att använda kontrollreglagen.




2. Tryck **"MODE"** tills du ser **"end"** på skärmen. Symbolen **"A"** och den aktuella tiden på dagen kommer att börja blinka.



3. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad sluttid.



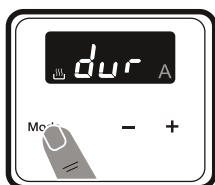
4. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och  kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

När timern når noll, stängs ugnen av och en akustisk varning kommer att höras och symbolerna "A" kommer blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa ljudet. Symbolen försvinner och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

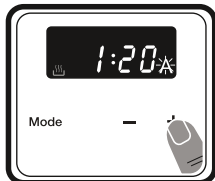
### Helautomatisk (utvalda modeller)

Denna funktion används för att tillaga mat efter en viss tid och under en viss tid. En sluttid på upp till 10 timmar efter den aktuella tiden på dagen kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

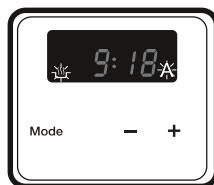
1. Välj önskad matlagningsfunktion och temperatur genom att använda kontrollreglagen.




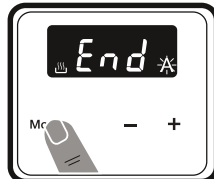
2. Tryck "MODE" tills du ser "dur" på skärmen. Symbolen "A" kommer att blinka.



3. Välj önskad tillagningsperiod med hjälp av knapparna "+" och "-".



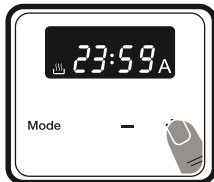
4. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och  kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.



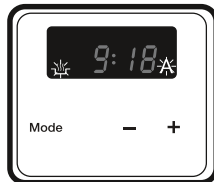
5. Tryck "MODE" tills du ser "end" på skärmen. Symbolen "A" och den aktuella tiden på dagen kommer att blinka.



6. Välj önskad sluttid med hjälp av knapparna "+" och "-".



7. Lägg till tillagningsperioden till den aktuella tiden på dagen. Du kan ställa in en tid på upp till 23 timmar och 59 minuter efter detta.



8. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och  kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

Drifttiden kommer att beräknas och ugnen startar automatiskt så att tillagningen avslutas vid inställd sluttid. När timern når noll, stängs ugnen av och en akustisk varning kommer att höras och symbolerna "A" kommer blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet. Symbolen försvinner och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

### Ljudjustering

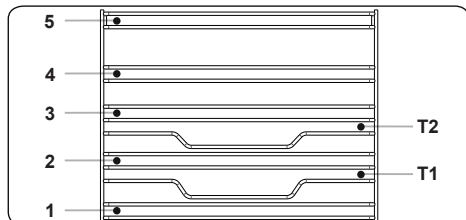
För att justera volymen på det hörbara varningsljudet, tryck på "MODE"-knappen tre gånger medan signalen hörts. Vredet för ugnsfunktionerna måste vara i positionen "0". "L3" kommer synas på displayen. Tryck på knapparna "+" och "+" för att justera ljudnivån. Släpp upp knapparna och efter

några sekunder ställs signalljudvolymen in.

### 4.3 TILLBEHÖR

#### EasyFix-tråd racket

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



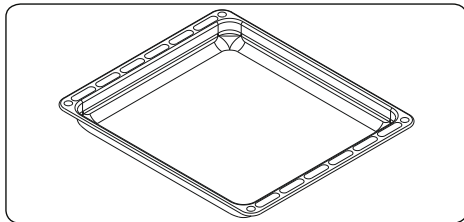
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivå tillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivå tillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

\*\*\*\*Tillbehör kan variera beroende på modell.

#### Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

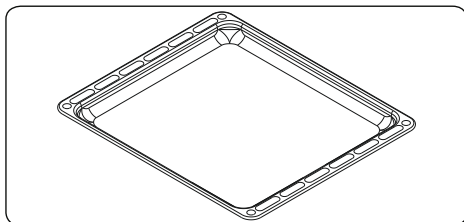
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



#### Den grunda formen

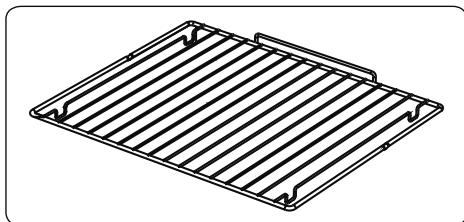
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

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



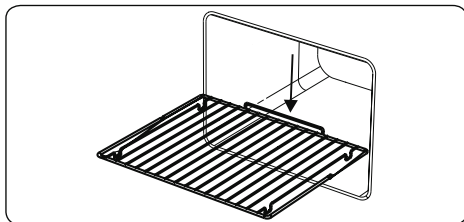
#### Trådnätet

Ugnsgallret används bäst för grillning eller för bearbetning av mat i ugnsfasta behållare.



#### ⚠ VARNING

Placera gallret på motsvarande hylla i ugnsutrymmet på rätt sätt och tryck in det ända in.



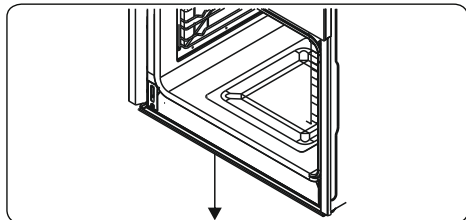
## Vattenuppsamlaren

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

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

Vatten kommer droppa till uppsamlaren.

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




## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### 5.1 RENGÖRING


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

#### Allmänna instruktioner

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

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

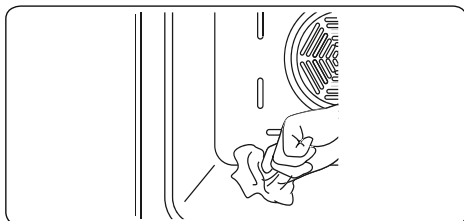
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

#### Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.

- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



#### Pyrolytisk rengöring

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

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

## Rengöring av glasdelarna

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

## Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

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



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



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

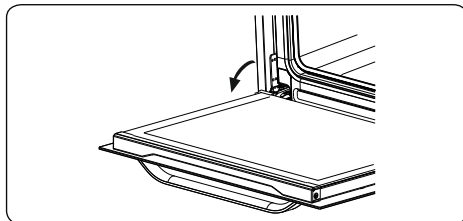
## Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

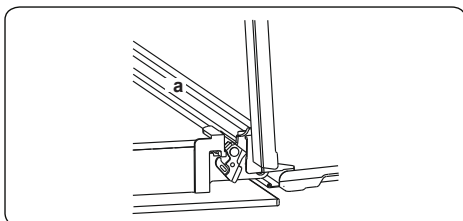
## Borttagande av ugnsluckan

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

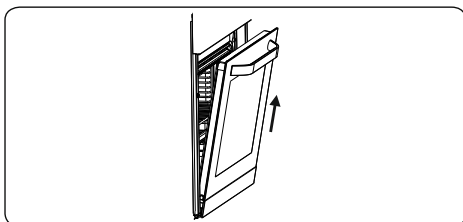
### 1. Öppna ugnsluckan.



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

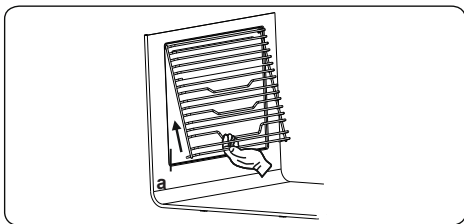


### 3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



## Borttagande av ugnsgallret

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



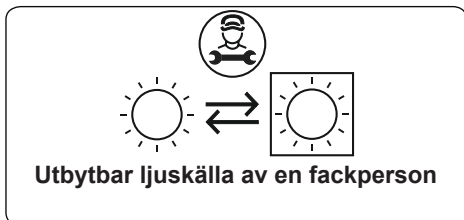
## 5.2 UNDERHÅLL

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

### Byte av ugnslampa

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

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



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

## 6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

### 6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg kontaktar du auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar luckan blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Timerknapparna kan inte tryckas in ordentligt.	Om det finns främmande föremål mellan timer-knapparna. Touchmodell: det finns fukt på kontrollpanelen Låsfunktionen är inställd.	Ta bort det främmande föremålet och försök igen. Ta bort fukten och försök igen. Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.
Ugnsläkten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

### 6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.



## 7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

### 7.1 ENERGIGUIDE

Fabrikat		<b>vestfrost</b>
Modell		VBO 1260 W Pyro
Typ av ugn		ELEKTRISK
Massa	kg	32,7
Energieffektindex - traditionell		103,6
Energieffektindex - fläkt		94,0
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,87
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,79
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	68
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		

## 8. ENERGISPARRÅD

### 8.1 För inbyggnadsugnar

Tillredningsprocesser Ta ut det tillbehör som ej skall användas

#### Energisparråd

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

- Förvärmning av ugnen görs enbart när så är föreskrivet i receptet. -undvik att öppna ugnsluckan under tillredningen.

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

Övervaka tillredningstiden för att undgå onödig energiåtgång. -använd timer eller stektermometer. Programmet Varmluft Plus kan användas till många rätter. Lägre temperatur kan användas än användning av programmet Over-undervarme då värmefördelningen i ugnskabinettet är effektivare samt att fler ugnsnivåer kan användas samtidigt.

"ECO-varmluft är en innovativ uppvärmningsform anpassad till små mängder tex till fryst pizza, småkakor men också för köträtter samt stekning. Beredningen sker energisparande med optimal värmefördelning. Vid tillagning på en nivå sparas upp till 30 % energi med samma goda resultat. Undvik att öppna ugnsluckan vid tillagning. Grill med ventilation Används till grillrätter, då grillas maten på lägre temperatur än vid användning av andra grillprogram med maximal temperaturinställning.

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

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

**52378444**

