

**Brugsanvisning
Witt indbygningsovne DK**

**Bruksanvisning
Witt inbyggnadsugnar SE**

**User manual
Witt ovens ENG**

**W5-450MF
W5-600MF
W7-900WMF**

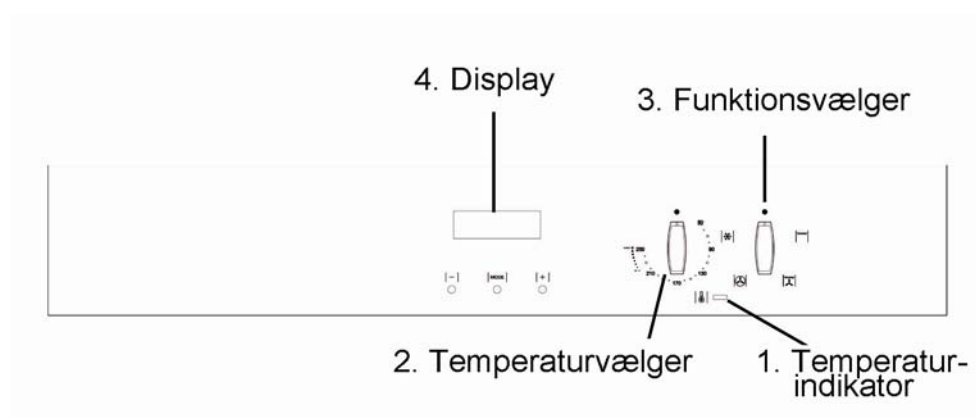


Indholdsfortegnelse

Beskrivelse af ovnen	3
W5-450MF	3
W5-600MF	3
W7-900WMF	4
Sikkerhedsforanstaltninger	5
Miljøbeskyttelse	6
Anvisninger før brug	6
Betjening af ovnen	7
Indstilling af uret / Programmering af timer.....	7
Programmeringstasterne	7
Indstilling af klokkeslæt	7
Ændring af alarmsignal	8
Minutur.....	8
Indstilling af halvautomatisk tilberedning.....	8
Indstilling af automatisk tilberedning.....	9
Annullering af halvautomatisk eller automatisk tilberedning	10
Gode råd ved brugen af programmering.....	10
Ovnfunktioner	11
Over-/undervarme.....	12
Skema for over-/undervarme	12
Varmluft	13
Skema for varmluft.....	14
Grillning	15
Skema for grillning.....	15
Varmluftgrill.....	16
Skema for varmluftgrill	16
Optøning og efterhævning.....	16
Damprengøring (W5-600MF og W7-900WMF)	17
Energispareråd ved brug af ovnen	18
Rengøring og vedligeholdelse	18
Ovnens ydre flader	18
Ovnrummet.....	18
Afmontering af ovnribber og bagpanel (W5-450MF og W5-600MF)	19
Afmontering af ovnribber (W7-900WMF).....	19
Rengøring af ovnens loft (W7-900WMF).....	19
Rengøring af glaslågen	20
Udskiftning af ovnpære	21
Fejlsøgning	22
Installation	23
El-tilslutning.....	23
Indbygning.....	24
Indbygning under bordplade.....	24
Fastmontering i niche	24
Indbygningsmål (W5-450MF).....	25
Indbygningsmål (W5-600MF).....	26
Indbygningsmål (W7-900WMF).....	27
Garanti	28
Service	29

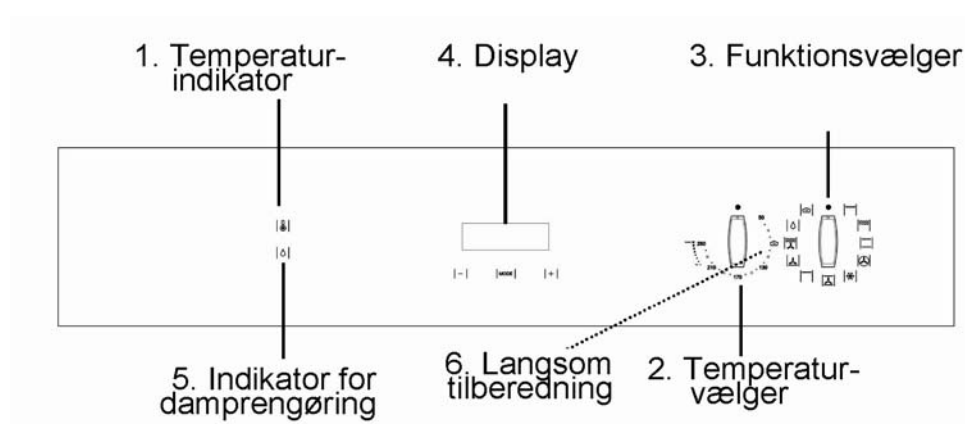
Beskrivelse af ovnen W5-450MF

Funktion	Hvordan virker det?
1. Temperaturindikator	Lyser, mens ovnen varmer op til den ønskede temperatur, hvorefter den slukker.
2. Temperaturvælger	Indstilling af temperatur.
3. Funktionsvælger	Indstilling af funktion.
4. Display	Viser klokken, når ovnen ikke er programmeret. Bruges til programmering af ovnen.



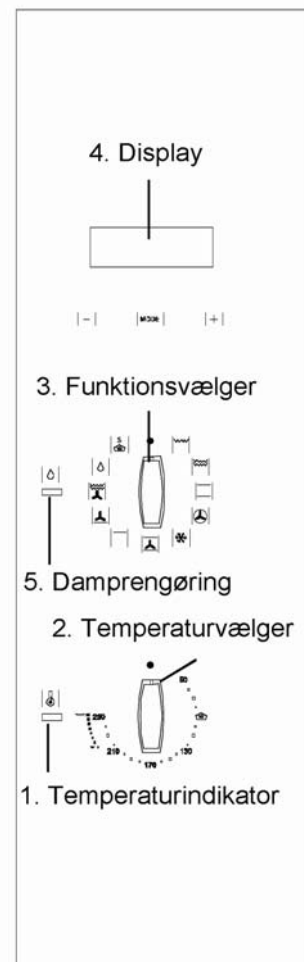
Beskrivelse af ovnen W5-600MF

Funktion	Hvordan virker det?
1. Temperaturindikator	Lyser, mens ovnen varmer op til den ønskede temperatur, hvorefter den slukker.
2. Temperaturvælger	Indstilling af temperatur.
3. Funktionsvælger	Indstilling af funktion.
4. Display	Viser klokken, når ovnen ikke er programmeret. Bruges til programmering af ovnen.
5. Damprengøring	Lyser, når funktionen er aktiveret.
6. Langsom tilberedning	Anvendes til retter, som kræver en lang tilberedningstid og lav varme.



Beskrivelse af ovnen W7-900WMF

Funktion	Hvordan virker det?
1. Temperaturindikator	Lyser, mens ovnen varmer op til den ønskede temperatur, hvorefter den slukker.
2. Temperaturvælger	Indstilling af temperatur.
3. Funktionsvælger	Indstilling af funktion.
4. Display	Viser klokken, når ovnen ikke er programmeret. Bruges til programmering af ovnen.
5. Damprengøring	Lyser, når funktionen er aktiveret.

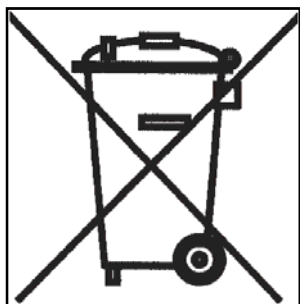


Sikkerhedsforanstaltninger

- Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden ovnen tages i brug. På denne måde beskyttes brugeren, og man undgår skade på ovnen.
- Brugsanvisningen skal gemmes, så man kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis ovnen overdrages/sælges, skal brugsanvisningen følge ovnen og gives til den nye ejer.
- Før ovnen tages i brug, skal man omhyggeligt fjerne al emballage. Husk også at fjerne de tryksager, der ligger i ovnen. Sørg for at holde emballagen fra ovnen væk fra børn, da det kan være farligt legetøj for dem.
- Straks efter fjernelse af emballagen skal man undersøge, om ovnen er beskadiget. Hvis ovnen er beskadiget, eller hvis man er i tvivl om, om ovnen har en skade, skal man kontakte en autoriseret servicemontør.
- Ovnens må IKKE tages i brug, hvis den er beskadiget. En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor ovnen er købt.
- Brug ikke slibemidler ved rengøring af ovnen (skarpe genstande, aggressive rengøringsmidler osv.), som kan forårsage ridser i overfladen.
- Rengør altid ovnen efter brug for at undgå, at der sætter sig snavs, som vil blive sværere at fjerne næste gang.
- Sørg for, at ingen ledninger kommer i klemme i en varm ovnlåge.
- Anbring aldrig mad på ovnlågen, da det kan forårsage skader.
- Ovnens er udelukkende beregnet til fremstilling og opvarmning af mad. Al anden brug er ikke tilladt og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller u hensigtsmæssig brug af ovnen.
- Forsøg aldrig selv at reparere ovnen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde. Hvis der opstår en fejl ved ovnen, skal man afbryde for strømtilførslen og henvende sig, hvor man har købt den.
- Brug aldrig ovnen til at tørre papir, stof eller andre brændbare materialer.
- Lad aldrig børn lege med ovnen eller anvende den uden opsyn fra voksne.
- Lad aldrig børn røre ved ovnen under brug, og i nogen tid derefter, da dele af ovnen bliver meget varme.
- Ovnens må kun benyttes til tilberedning af madvarer.
- Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. De kan antændes, hvis man uforvarende kommer til at tænde for ovnen.
- Ovnens bør ikke anvendes til rumopvarmning.
- Stil aldrig aluminiumbakker, bageforme eller kogegrej på ovnbunden i en tændt ovn, da dette kan forårsage skader på den emaljerede overflade.
- Ved brug af bagepapir skal man sikre sig, at dette ikke hindrer varmecirkulationen i ovnen.
- **Bemærk:** Ovnslågen holdes lukket under tilberedning. Hvis det er nødvendigt at åbne ovnlågen, mens ovnen er tændt, skal den lukkes igen så hurtigt som muligt, så temperaturen ikke falder. Hvis det sker, kan det medføre, at stege eller bagværk ikke bliver som forventet. – Når ovnlågen åbnes, bør det gøres i 2 tempi. Først på klem i 4-5 sekunder, så dampen inde i ovnen kan slippe væk, og derefter helt.
- Det er ikke unormalt, at der dannes kondens på ovnlågen under tilberedning. Dette forekommer hyppigst ved tilberedning af varer indeholdende meget væske.

Miljøbeskyttelse

- Emballagen er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendelig.
- Produktet indeholder dele, som kan skade miljøet, hvis de bortskaffes forkert. Delene er nødvendige for produktets funktionalitet.



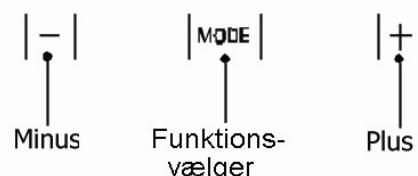
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere det kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

Anvisninger før brug

- Læs instruktionerne for at blive bekendt med brugen af ovnen.
- Fjern alt emballage, inkl. beskyttelsesplast og manualer fra ovnen.
- Før ovnen bruges første gang, bør man endvidere lade den være tændt ved på  eller  på 200°C i en time med lukket ovnlåge. Herved vil man få brændt eventuelle olierester af, som ellers kan give en ubehagelig lugt. Sørg for god ventilation imens.
- Når du har slukket for ovnen, skal du åbne ovnlågen og lade ovnen køle ned. Sørg for god ventilation imens.
- Rengør alle tilbehørsdele samt ovnbunden rengøres grundigt i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- Luk først ovnlågen, når ovnen er helt tør indvendig.

Betjening af ovnen

- Inden ovnen kan bruges, skal klokkeslættet indstilles. Se afsnittet "Indstilling af klokkeslæt".
- Brug drejeknapperne til at vælge funktion og temperatur. Funktionsvælgeren kan både drejes med og mod uret. Temperaturvælgeren kan kun drejes med uret.
- Du kan ændre på funktionen under tilberedningen, så længe ovnen betjenes manuelt og ikke er programmeret.
- Der skal vælges både en funktion og en temperatur, ellers starter ovnen ikke.
- Ovnlyset tænder, når funktionsvælgeren drejes, og forbliver tændt under tilberedningen.
- Temperaturindikatoren viser, at ovnen varmer. Den slukker automatisk, når ovnen har nået den indstillede temperatur. I takt med at temperaturen reguleres inde i ovnen, tænder og slukker termostaten.
- For at slukke for ovnen drejes funktions- og temperaturvælgeren hen på "0".



Indstilling af uret / Programmering af timer

Gennem uret/timeren har du følgende muligheder:

- Indstilling af klokkeslæt
- Indstilling af halvautomatisk og automatisk tilberedning
- Minutur

Programmeringstasterne

Der er tre touch-taster til programmering. Tabellen viser funktion og udseende af tasterne (afhængig af model).

	Ned / Minus Bruges til at reducere tilberedningstid / sluttidspunkt, til indstilling af klokkeslæt og minutur. Bruges også til valg af et alarmsignal.
	Op / Plus Bruges til at øge tilberedningstid / sluttidspunkt, til indstilling af klokkeslæt og minutur.
	Mode Bruges til vælge funktion: • Tryk én gang for minutur • Tryk to gange for tilberedningstid • Tryk tre gange for sluttidspunkt Se nedenfor for yderligere information omkring den egentlige indstilling.

Indstilling af klokkeslæt

1. Tryk samtidigt på minus og plus i min. 2 sekunder. Slip herefter
2. '●' mellem tallene på LED-displayet blinker.
3. Når '●' blinker, er det muligt at indstille klokkeslættet. Brug minus eller plus-tasten til dette.
4. Efter indstillingen af klokkeslættet, skal der gå min. 30 sekunder, inden der laves yderligere programmeringer.

Ændring af alarmsignal

1. Tryk samtidigt på minus og plus i min. 2 sekunder. Slip herefter
2. '•' mellem tallene på LED-displayet blinker.
3. Tryk på MODE-tasten indtil teksten "ton" lyser i displayet. Tryk på minus-tasten for at vælge alarmsignal.

Minutur

1. Tryk én gang på MODE-tasten. Alarm-symbolet blinker i displayet.
Bemærk: symbolet blinker kun i 5 sekunder, hvilket betyder, at indstillingen skal gøres inden for de 5 sekunder.
2. Brug minus og plus-tasten til at indstille den ønskede tid. Minuturet er sat, og "nedtællingen" begynder.
3. Når tiden er udløbet, lyder et alarmsignal. Stop alarmsignalet ved at trykke enten at trykke på minus, plus eller MODE.
4. Ønsker du at se resttiden, trykker du én gang på MODE.
5. Hvis du vil annullere den indstillede tid, trykker du én gang på MODE-tasten, og herefter samtidigt på minus og plus.

Indstilling af halvautomatisk tilberedning

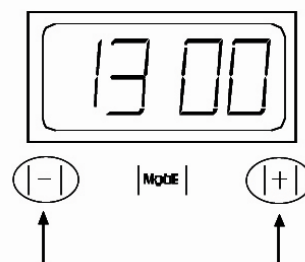
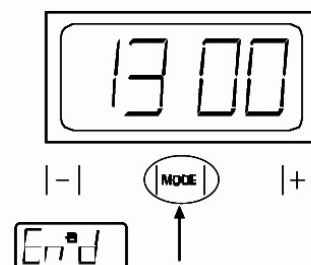
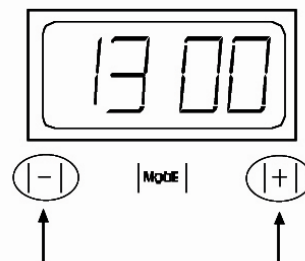
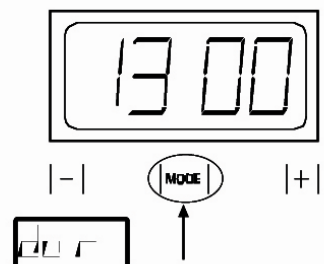
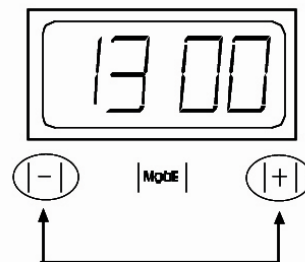
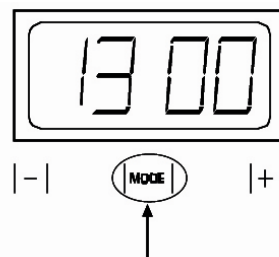
Bemærk: Har du en dobbeltovn er det kun muligt, at programmere den nederste ovn.

Ovnens slukker efter endt tilberedningstid:

1. Tryk to gange på MODE-tasten.
2. Lyset blinker i displayet og ordet "DUR" og AUTO blinker i displayets venstre side.
3. Brug minus og plus-tasten for at indstille den ønskede tilberedningslængde.
Bemærk: "DUR" og "AUTO" blinker kun i 5 sekunder, hvilket betyder, at indstillingen skal gøres inden for de 5 sekunder., ellers vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet.
4. Tænd for ovnen, vælg temperatur og funktion.
5. Ønsker du at se resttiden, trykker du to gange på MODE.
6. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen, og der lyder et alarmsignal. Stop alarmsignalet ved enten at trykke på minus, plus eller MODE.
7. Hvis AUTO blinker i displayet, trykker du en gang på MODE, og det holder op med at blinke.

Efter endt tilberedning skal temperatur- og funktionsvælgeren sættes på "0".

Bemærk: Symbolet for halvautomatisk eller automatisk tilberedning lyser i displayet, og fortæller derved, at ovnen ikke er i manuel mode. Men derimod programmeret.



Ovnen slukker efter indstillet sluttidspunkt:

1. Tryk **tre** gange på MODE-tasten.
2. Lyset blinker i displayet og ordet "END" samt AUTO blinker i displayets venstre side.
3. Brug minus og plus-tasten til at indstille sluttidspunktet.
Bemærk: "END" og "AUTO" blinker kun i 5 sekunder, hvilket betyder, at indstillingen skal gøres inden for de 5 sekunder., ellers vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet.
4. Tænd for ovnen, vælg temperatur og funktion.
5. Ønsker du at se resttiden, trykker du **tre** gang på MODE.
6. Ovnen slukker automatisk, når sluttidspunktet nås, og et alarmsignal lyder. Stop alarmsignalet ved enten at trykke på minus, plus eller MODE.
7. Hvis AUTO blinker i displayet, trykker du en gang på MODE, og det holder op med at blinke.

Efter endt tilberedning skal temperatur- og funktionsvælgeren sættes på "0".

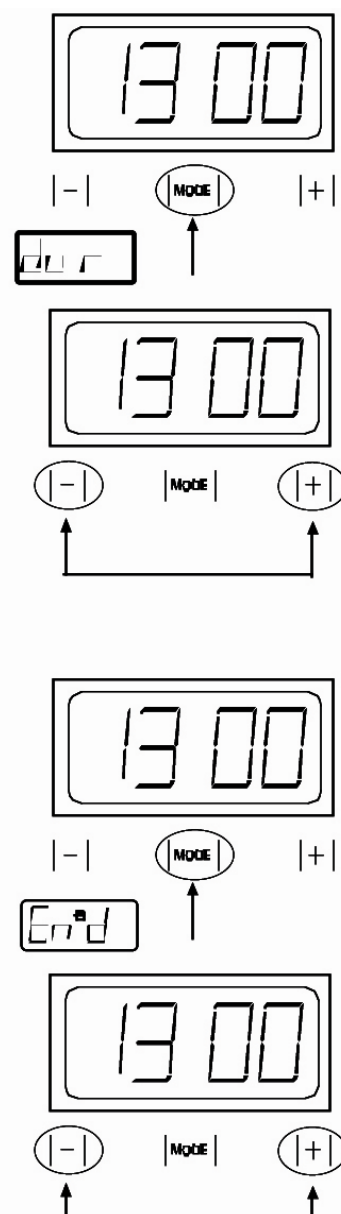
Bemærk: Symbolet for halvautomatisk eller automatisk tilberedning lyser i displayet, og fortæller derved, at ovnen ikke er i manuel mode. Men derimod programmeret.

Indstilling af automatisk tilberedning

Med automatisk tilberedning kan man påbegynde en tilberedning på et indstillet tidspunkt og afslutte den efter det tidsrum, man har indstillet den til.

Ovnen tænder og slukker automatisk. **Bemærk:** Har du en dobbeltovn er det kun muligt, at programmere den nederste ovn.

1. Her skal både tilberedningslængden og sluttidspunktet indstilles. Timeren beregner selv starttidspunkt.
2. Tryk **to** gange på MODE-tasten.
3. Lyset i displayet blinker og ordet "DUR" samt AUTO blinker i displayets venstre side.
4. Brug minus og plus-tasten for at indstille den ønskede tilberedningslængde.
Bemærk: "DUR" og "AUTO" blinker kun i 5 sekunder, hvilket betyder, at indstillingen skal gøres inden for de 5 sekunder., ellers vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet.
5. Tryk **tre** gange på MODE-tasten.
6. Lyset blinker i displayet og ordet "END" samt AUTO blinker i displayets venstre side. Brug minus og plus-tasten til at indstille sluttidspunktet.
Bemærk: "END" og "AUTO" blinker kun i 5 sekunder, hvilket betyder, at indstillingen skal gøres inden for de 5 sekunder., ellers vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet.
7. Nu er tilberedningslængden og sluttidspunktet indstillet.
8. Indstil temperatur og vælg funktion. Placer maden i ovnen. Ovnlyset lyser ikke på dette tidspunkt.
9. Timeren beregner starttidspunktet. Ovnlyset tænder, når tilberedningen påbegyndes.
10. Efter endt tilberedning slukker ovnen automatisk, og der lyder et alarmsignal. Stop alarmsignalet ved enten at trykke på minus, plus eller MODE.



11. Hvis AUTO blinker i displayet, trykker du en gang på MODE, og det holder op med at blinke.

Efter endt tilberedning skal temperatur- og funktionsvælgeren sættes på "0".

Bemærk: Symbolet for halvautomatisk eller automatisk tilberedning lyser i displayet, og fortæller derved, at ovnen ikke er i manuel mode. Men derimod programmeret.

Annullering af halvautomatisk eller automatisk tilberedning

- Tryk samtidigt på plus og minus-tasten.

Gode Råd ved brugen af programmering

- Lær funktionen at kende
- Sørg for at maden, som skal tilberedes er så kold som muligt.
- Vælg kun madvarer, som er egnede til tilberedning i en ikke forvarmet ovn.
- Sørg for at alle madvarer er tøet helt op.
- Dæk maden med låg eller folie.
- Forsøg at indstille sluttiden så præcist som muligt.
- Opvarmet mad bør ikke placeres i ovnen, hvis starttidspunkt ikke er umiddelbart efter, maden er kommet ind i ovnen.
- Programmer aldrig ovnen, når den er varm.
- Brug hovedsageligt programmeringsfunktionen på kød og rester. Tærter og kager egner sig ikke til automatisk tilberedning.
- Hvis der fx er vand ved noget, som skal tilberedes, er det meget vigtigt, at det fad / den beholder som retten er placeret i, ikke overfyldes.

Vi anbefaler, at du holder øje med ovnen de første gange, du programmerer den. På den måde kan du kontrollere, om temperaturen er den korrekte. Dette forhindrer, at din mad tilberedes ved for lav / for høj varme.

Ovnfunktioner

Funktion	Betydning
	Grill Bruges til grillning af små retter. Kun halvdelen af grillelementet benyttes. <i>Bemærk: Grill med ovnlågen lukket.</i>
	Stor Grill (Gælder ikke W5-450MF) Bruges til grillning af større retter. Hele grillelementet benyttes. <i>Bemærk: Grill med ovnlågen lukket.</i>
	Over-/undervarme (Gælder ikke W5-450MF)
	Blæser + ringvarmeelement (Varmluft)
	Optøning
	Over-/undervarme + blæser (Varmluft) (Gælder ikke W5-450MF)
	Overvarme (Gælder ikke W5-450MF)
	Undervarme + blæser (Gælder ikke W5-450MF)
	Grill + blæser <i>Bemærk: Grill med ovnlågen lukket.</i>
	Damprengøring (Se afsnittet "Damprengøring") (Gælder ikke W5-450MF)
	Langsom tilberedning (Gælder ikke W5-450MF) Egnet til retter, som skal tilberedes langsomt og længe ved lave temperaturer. Resulterer i saftige og møre stege. Sæt funktions- og temperaturvælgeren på symbolet for langsom tilberedning.

Over-/undervarme (Gælder ikke W5-450MF)

Over-/undervarme er velegnet, når man kun skal lave en enkelt ret. Når denne metode benyttes, kan man enten varme ovnen op til den ønskede temperatur, inden man sætter maden ind, eller man kan sætte maden ind i en kold ovn og derved spare energi, selvom tilberedningstiden bliver lidt længere.

Det må frarådes at optø frosset kød, inden det steges. I stedet bør der vælges en stegetemperatur, der er ca. 20°C lavere end ellers, og stegetiden forøges med ca. ¼.

Til stegning bør der altid benyttes kogegrej med høje kanter, så ovnens sider sprøjtes mindst muligt til.

Skema for brug af over-/undervarme

I denne oversigt vises tilberedningstider for nogle almindelige retter. De angivne tider er kun vejledende og varierer – især for kød og fjerkræ – alt efter råvarernes størrelse og kvalitet og den personlige smag.

Ret	Ovnribbe (Fra neden)	Temperatur C°	Tilberedningstid
Lasagne	2-3	200-240	30 min.
Gratinerede nudler	2-3	200-240	40 min.
Kød			
Kalvesteg	2	200-220	60 min. pr. kg
Flæskesteg	2	230-250	60 min. pr. kg
Kylling	2	200	60-95 min.
Kanin	2	200	60-95 min.
Lammekølle	1	230-250	30 min. pr kg
Fisk	1-2	180-240	Efter størrelse
Pizza	1-2	220-250	40-45 min.
Bagværk			
Vandbakkelse	1-2	100	60-80 min.
Mørdej	1-2	200	15 min.
Sandkage	1-2	175	60 min.
Ladyfingers	1-2	160-180	45 min.
Småkager	1-2	160-180	8-10 min.
Frugtkage	1-2	200-220	30-40 min.

Varmluft

Brug af varmluft er velegnet, hvis man vil have flere plader i ovnen samtidig. Den varme luft, der blæser rundt i ovnrummet, sørger for, at alt i ovnen gennemvarmes konstant og næsten ensartet.

Ovnen skal normalt ikke forvarmes til denne funktion. Ved sart bagværk kan det dog være en fordel at gøre det, inden bagværket sættes ind. Sammen med bagværk kan man tilberede forskellige retter, f.eks. fisk og kød, fordi tingene ikke tager smag af hinanden. Der kan naturligvis kun tilberedes retter sammen, som kræver den samme temperatur.

Kød skal blot lægges på grillristen; det er ikke nødvendigt at vende det under stegningen. Temperaturen skal helst ikke ligge over 180-190°C. Ved højere temperaturer bliver kødet blot forbrændt, hvorved der udvikles røg, og ovnen bliver snavset. Man får en særligt lækker steg, hvis man spækker den eller omvikler den med bacon. Et spækket stykke kød skal lægges med den spækkede side opad på risten og anbringes ca. midt i ovnen.

Ved fjerkræ og store stege bør temperaturen sænkes 10-20°C – til ca. 160-170°C. Hvis stegen ikke lægges på grillristen, men i bradepande eller et fad, kan der steges ved samme temperatur som normalt, men stegetiden bliver naturligvis længere. Ved brug af grillristen bør man anbringe bradepanden under risten, så sky og stegefedt samles heri.

Kalkun og andet fjerkræ skal forberedes som andre stege og lægges på ryggen på risten. Hvis der er tale om et stort stykke fjerkræ, hælder man ¼ liter vand i bradepanden under risten. Magert kød lægges i en smurt bradepande.

Skema for varmluft

I denne oversigt vises tilberedningstider for nogle almindelige retter i en varmluftovn. Disse tider er kun vejledende, idet de især ved kød og fjerkræ varierer alt efter råvarernes størrelse og kvalitet og den personlige smag.

Ret	Ovnribbe (Fra neden)	Temperatur C°	Tilberedningstid
Lasagne	2	200-220	20-25 min.
Gratinerede nudler	2	200-220	25-30 min.
Kød			
Kalvesteg	2	160-180	65-90 min.
Flæskesteg	2	160-170	70-100 min.
Oksesteg	2	170-180	65-90 min.
Oksefilet	2	170-190	35-45 min.
Lammesteg	2	140-160	100-130 min.
Roastbeef	2	180-190	40-45 min.
Kylling	2	180	70-90 min.
Andesteg	2	170-180	100-160 min.
Kalkun	2	160-170	160-240 min.
Kanin	2	160-170	80-100 min.
Haresteg	2	170-180	30-50 min.
Fisk	2-3	160-180	Efter vægt
Pizza	2-3	210-230	30-50 min.
Bagværk			
Toast	1-2	230-250	7 min.
Sandkage	2-3	160-180	60 min.
Brød	2-3	200-220	40 min.
Småkager	2-3	200-220	40 min.
Frugtkage	2-3	180-200	40-45 min.

Grillning

Ved grillning skal ovnlågen være lukket. I denne funktion bliver retterne hurtigt brunet. Alt efter størrelsen af det, der skal tilberedes, sættes grillristen så højt op i ovnen som muligt. Til små ting og korte grilltider er øverste ribbe velegnet. Til længere grilltider og større ting bør risten anbringes i en af ribberne længere nede i ovnen.

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi, at ovnen forvarmes i 3 minutter, og at maden placeres midt på pladen og tættest mod bagvæggen.

Vær opmærksom på, at der kun må grilles i maksimum 60 minutter.

Skema for grillning

Bemærk: De angivne tilberedningstider er kun vejledende og varierer alt efter råvarernes størrelse og kvalitet og den personlige smag.

Ret	Ovnribbe (Fra neden)	Tilberedningstid (første side)	Tilberedningstid (anden side)
Svinekoteletter	3	7-9 min.	5-7 min.
Svinefilet	2	9-11 min.	5-9 min.
Oksefilet	2	9-11 min.	9-11 min.
Lever	3	2-3 min.	2-3 min.
Kalveschnitzel	3	7-9 min.	5-7 min.
½ kylling	2	9-14 min.	9-11 min.
Grillpølser	3	7-9 min.	5-6 min.
Hakkebøf	3	7-9 min.	5-6 min.
Fiskefilet	3	5-6 min.	3-4 min.
Toastbrød	3	2-4 min.	2-3 min.

Varmluftgrill

Denne type grillning lukker hurtigt porerne på kødet, og varmen trænger dybere ind i kødstykket, som bliver brunt på ydersiden og saftigt indvendig.

Fjerkræ skal vendes, når den halve tid er gået. Kød kan evt. pensles med smør eller olie. Ovnlågen skal holdes lukket ved denne form for madlavning.

Vær opmærksom på, at der kun må grilles i maksimum 60 minutter.

Skema for varmluftgrill

Bemærk: De angivne tilberedningstider er kun vejledende og varierer alt efter råvarenes størrelse, kvalitet og den personlige smag.

Ret	Ovnribbe (Fra neden)	Temperatur C°	Tilberedningstid
Kylling	2	200-220	40-50 min.
Flæskesteg	2	180	60 min. pr kg.
Lammekølle	2	170-190	90-110 min.
Gratin	1-2	160-180	40-60 min.
And (2kg)	2-3	170-190	85-90 min.
Roastbeef (1kg)	2	250	Første side 20 min Anden side 15min.
Koteletter	2	225-250	15-25 min.
Toast	2-3	225-250	2-3 min. på hver side

Optøning og efterhævning

Ved optøning af mad anbefales en temperatur på ca. 30°C, og ved efterhævning af gærdej anbefales en temperatur på 35-40°C. For at efterhævningen skal lykkes, anbefales det at anbringe en bradepande med vand nederst i ovnen.

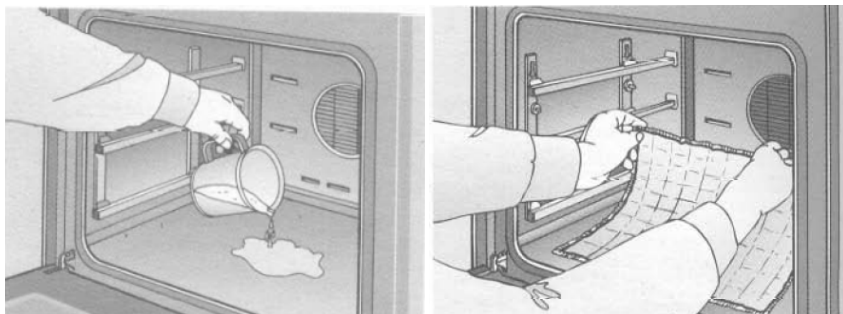
Damprengøring (Gælder ikke W5-450MF)

For at sikre ovnsens optimale ydeevne, skal den jævnligt rengøres. Damprengøringsfunktionen kan hjælpe med dette.

Ved at bruge varme, damp og et par dråber opvaskemiddel løsnes fastbrændte rester, hvorved den videre rengøring lettes.

Sådan gør du:

1. Fjern bageplader og bradepande fra ovnen. Risten må gerne være i ovnen under rengøringen.
2. Ca. 300ml koldt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel hældes forsigtigt ind i ovnen. Hæld langsomt, så vandet ikke render ud af ovnen.
3. Hvis ovnrummet er meget beskidt, kan man med fordel lade vandet ligge i ovnrummet et stykke tid, inden funktionen startes.
4. Luk ovnlågen.
5. Vælg damprengøringsfunktionen. Indikatoren lyser for at vise, at funktionen er i gang. Ovnlyset er tændt.
6. Rengøringen varer 22 minutter. Et alarmsignal lyder, når rengøringen er fuldendt.
7. Kontroller om ovnen er slukket efter rengøringen.
8. Brug et viskestykke eller lignende til at tørre overskydende vand fra ovnrummet.
9. Hvis der stadig er fastbrændte rester i ovnen kan disse fjernes med en keramisk glasskraber.
10. Rengør til sidst ovnrummet og tætningslisten grundigt med rent vand, og tør grundigt efter med en blød klud.



Energispareråd ved brug af ovnen

- Sæt så vidt muligt maden i en kold ovn.
- Hvis ovnen skal forvarmes, bør den først tændes lige før brug.
- Udnyt ovnens restvarme.
- Fyld bageplader helt op.
- Brug en brødrister til opvarmning af brød/boller.
- Brug en mikrobølgeovn til tilberedning af små portioner.
- Undgå at lave mad i vandbad.
- Brug stegetermometer.
- Anvend grillen så lidt som muligt.
- Tø maden op i køleskab før tilberedning.

Rengøring og vedligeholdelse

Vigtigt: Afbryd altid strømmen til ovnen, før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.

Ovnens ydre flader

Disse rengøres med en blød klud og et specialmiddel til rengøring af stål. Brug aldrig skuremidler.

Ovnrummet

Kør damprengøringsfunktionen igennem først - dette letter rengøringen betydeligt.

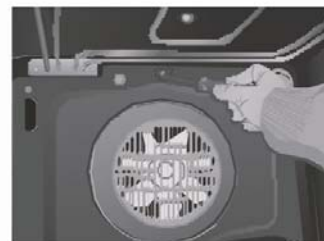
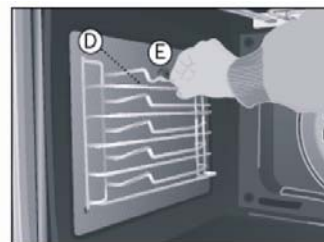
Tøm ovnrummet for tilbehør. Brug aldrig stålbørster, metalsvampe, ætsende eller slibende rengøringsmidler eller skurepulver, da disse vil ridse overfladerne. Bageplader og rist rengøres straks efter brug ved iblødsætning i varmt sæbevand. Derefter kan madresterne let fjernes med en svamp. Til rengøring af alle overflader skal der bruges varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og en klud eller en blød svamp.

Bemærk:

- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af ovnen.
- Brug aldrig en metalskraber inde i ovnen, da det vil ridse ovnens emalje.
- Tænd ikke for ovnen uden bagpanelet, som beskytter blæseren.
- Afmonter IKKE drejeknapperne under rengøring.

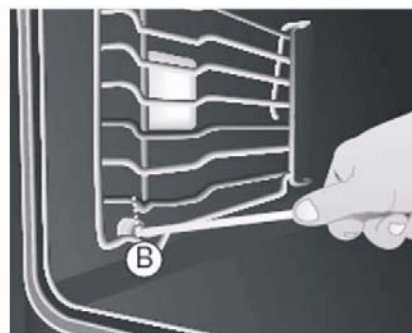
Afmontering af ovnribber og bagpanel (W5-450MF og W5-600MF)

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Afmonter bolten (E), og afmonter ovnribberne.
3. Bagpanelet - afmonter skruen.
4. Monter igen i modsat rækkefølge.



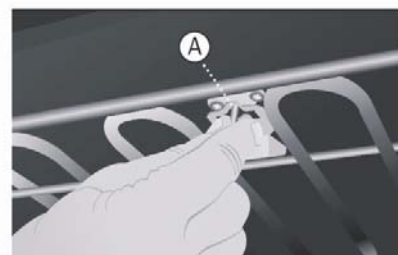
Afmontering af ovnribber (W7-900WMF)

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Afmonter bolten (B), og afmonter ovnribberne.
3. Monter igen i modsat rækkefølge.



Rengøring af ovnens loft (W7-900WMF)

1. Ovnen skal være kold
2. Drej skruen (A) og det nederste grillelement så meget som muligt.
3. Rengør loftet og drej grillelementet og skruen på plads igen.



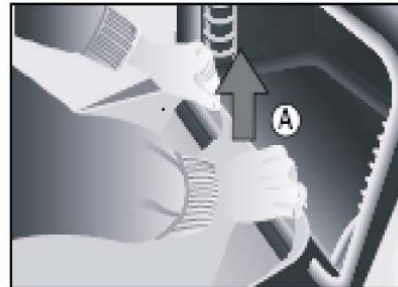
Rengøring af glaslågen (W5-600MF og W5-450MF)

Afmontering af glaslågen:

1. Ovnlågen åbnes helt
2. Tag fat i glasset i bunden af ovnlågen med begge hænder, og træk det mod dig, som vist (A).

Bemærk: De første par gange du afmonterer lågen, skal du lægge lidt kræfter i, når du afmonterer lågen. Det kan føles, som om glasset ikke kan holde til det. Men det er meget stærkt, og klarer sagtens afmonteringen.

3. Afmonter glasset og rengør det.



Advarsel: Når glasset afmonteres, lukker lågen automatisk. Pas på ikke at få noget i klemme.

Montering af glaslågen:

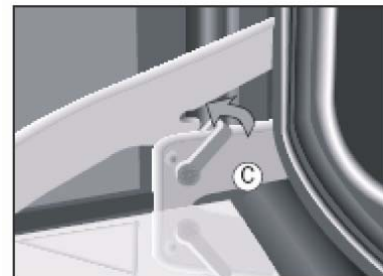
1. Monter clipsene i hullerne (B).
2. Vip glasset ned i hullerne (C), og klik fast.



Rengøring af ovnlågen (W7-900WMF)

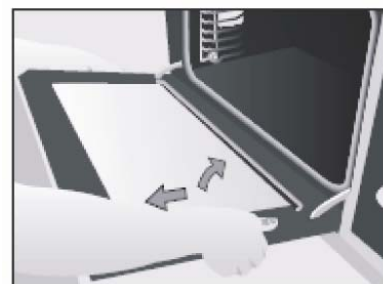
Afmontering af ovnlågen:

1. Åbn lågen helt.
2. Clipsene (C) drejes så meget som muligt.
3. Hold fat i siderne af ovnlågen, og luk den langsomt. Hængslerne slippes, når ovnlågen er ca. halvt lukket.
4. Når hængslerne har sluppet, afmonteres ovnlågen.



Montering af ovnlågen:

1. Hold fast i siderne af ovnlågen, og isæt hængslerne i hullerne forrest på ovnen.
2. Langsomt åbnes ovnlågen helt.
3. Drej clipsene (C) så meget som muligt, hvorved hængslerne fastgøres.
4. Luk ovnlågen.



Advarsel: Rør ikke ved hængslerne ved åbning/lukning af ovnlågen.

Brug aldrig stålborster, metalsvampe, ætsende eller slibende rengøringsmidler eller skurepulver, da disse vil ridse overfladerne.

Udskiftning af ovnpære (W5-600MF og W5-450MF)

1. Afbryd strømmen.
2. Afmonter ovnribberne ved at løsne bolten (1).
3. Afmonter lampedækslet med et passende stykke værktøj.
4. Udskift pæren (25W). Pæren skal kunne modstå temperaturer på op til 300°C.
5. Monter lampedæksel og ovnribber igen.



Udskiftning af ovnpære (W7-900WMF)

1. Afbryd strømmen.
2. Afmonter ovnribberne.
3. Afmonter lampedækslet med en skruetrækker.
4. Udskift pæren (25W). Pæren skal kunne modstå temperaturer på op til 300°C.
5. Monter lampedæksel og ovnribber igen.



Fejlsøgning

Ovnen er konstrueret og produceret med vægt på driftssikkerhed og lang levetid. Skulle der alligevel opstå driftsforstyrrelser, skal du i første omgang undersøge, om fejlen eventuelt kan skyldes en mindre betjeningsfejl, inden du kontakter service, da du i sådanne tilfælde skal betale for servicebesøget, også inden for reklamationsfristen.

Følgende småfejl kan du selv udbedre ved at efterprøve mulige fejlårsager:

Fejl	Mulig årsag og afhjælpning
Ovnen virker ikke	• Kontroller om ovnen er tilsluttet. • Kontroller om der er sprunget en sikring. • Er uret indstillet? • Kontroller om både temperatur- og funktionsvælgerne er drejet på hhv. ønsket temperatur og funktion.
Lyset i ovnen virker ikke	• Udskift pæren. • Kontroller at pæren sidder korrekt. • Er ovnen programmeret med automatisk tilberedning?
Temperaturindikatoren lyser ikke	• Kontroller om temperaturvælgeren er drejet. • Kontroller om funktionsvælgeren er drejet. • Temperaturindikatoren lyser kun, når ovnen varmer op.
Ovnen afgiver røg	• Dette er normalt første gang, ovnen bruges. • Rengør ovnen. • Indstil ikke varmen på for høj en indstilling.
Ønskede tilberedningsresultater er ikke opnået	• Kontroller din opskrift. • Kontroller at du bruger korrekt temperatur og funktion.

Installation

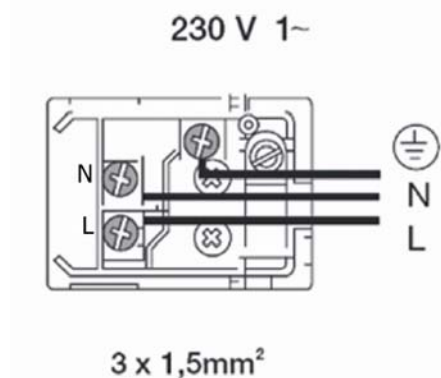
Denne information henvender sig til installatøren.

Ovnens skal installeres af en aut. installatør. Producenten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for person- og/eller produktskader, som er forårsaget af fejlagtig installation.

- Afmonter alt emballage, lad dog ovnen stå i bunden af emballagen, indtil ovnen installeres.
- Løft aldrig ovnen i håndtaget til lågen.
- Den lim/silikone, som er brugt i den niche, hvor ovnen indbygges, skal kunne modstå temperaturer på op til 85°C.
- Læs installationsinstruktionerne grundigt, inden ovnen installeres.
- Vær forsigtig når ovnen flyttes. Den er tungere, end den ser ud til.
- Blødt eller ujævnt gulv kan beskadiges, hvis ovnen ikke flyttes forsigtigt.
- Flyt ikke ovnen med at trække i håndtaget til ovnlågen. Vi anbefaler, at du åbner ovnlågen, og tager fat i rammen. Brug arbejdshandsker til dette. Pas på ikke at få fingre i klemme i ovnlågen.
- Bagvæggen af nichen må ikke være udsyret med stikkontakter, rør etc.

El-tilslutning

- Ovnens skal ekstras beskyttes (jordforbindes) jvf. gældende lovgivning.
- Vær sikker på at kabel og stik er af samme type og lav forbindelsen ved hjælp af et kabel, der er i overensstemmelse med gældende bestemmelser.
- Ovnens stikkontakt skal være tilgængelig, efter at ovnen er bygget ind. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at rive i det.
- Umiddelbart efter installeringen skal der udføres en kort inspektionstest af ovnen ved at følge instruktionerne. Hvis ikke ovnen fungerer, skal der afbrydes for strømmen til den.
- Brug ikke adaptere eller kabeltromle, da sådanne ting kan forårsage overophedning og risiko for brand.
- Ved fast tilslutning skal der bruges en flerpolet afbryder med en kontaktåbning lige med eller større end 3mm i umiddelbar nærhed af ovnen.
- Ved tilslutning til 230V, 50Hz, 13amp.: Brug et HO5 VVF kabel (3x1,5mm²).
- Den kabelende, der bruges til tilslutning, skal være forsynet med en jord-ledning (gul-grøn), der er mindst 20mm længere end de øvrige ledninger.
- Producenten/importøren fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer eller ting, forårsaget af at ovennævnte forskrifter ikke er fulgt, eller af at der er foretaget indgreb i ovnen.



Indbygning

- Lad ovnen stå i bunden af emballagen, indtil ovnen installeres. Når ovnen fjernes fra bunden af emballagen, pas da på ikke at beskadige ovnen.
- Brug arbejdshandsker, når ovnen flyttes.
- Hvis ovnen skal placeres nær et hjørne, skal der være min. 900mm afstand mellem de tilstødende kabinetter, og ovnen for at undgå overophedning af de tilstødende kabinetter.
- **Bemærk:** Forsøg ikke at ændre på de ydre paneler.
- Monteringsskruerne er vedlagt i en plasticpose inden i ovnen.
- Afhængig af installation er det muligt, at der vil være skruer i overskud efter installationen.
- Hvis du anvender en niche, som ikke har standardmål, hvorved der efterlades for meget plads over eller under ovnen, kan du evt. købe pyntelister der, hvor du købte dit køkken.
- Når ovnen installeres i en standardniche med en dybde på 600mm, skal bagvæggen på nichen fjernes.
- Når nichen bagvæg er fjernet, vil der typisk være en afstand på ca. 80mm mellem det bagerste hjørne og muren.
- Er der ingen afstand, anbefaler vi, at der laves en afstand på min. 30mm, ved at korte hylden af.
- Ovnen er designet til at passe i en 600mm. standardniche (se målskitser s. 25-27)

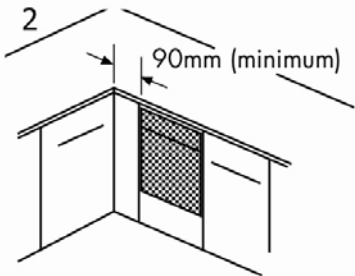
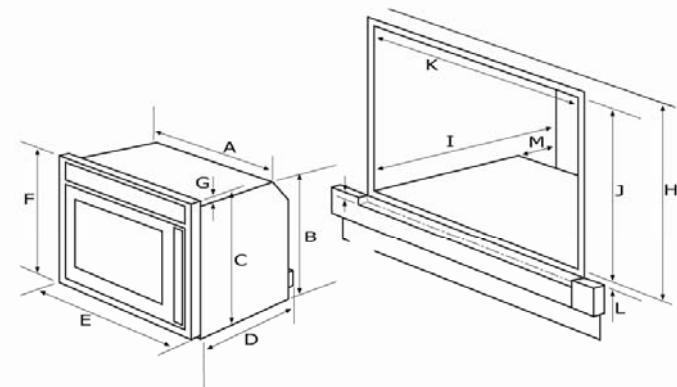
Indbygning under en kogeplade

- Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal man sammenholde installationsinstruktionerne i kogeplademanualen med installationsinstruktionerne i denne manual.
- Hvis ovnen installeres under en gaskogeplade, skal man forsikre sig, at kogepladens gasindtag er så tæt på bagvæggen som muligt. Hvis der bruges et fleksibelt rør skal dette hænges vertikalt og må ikke klemmes mellem ovnen og bagvæggen.

Fastmontering i niche

Ovnen skal fastmonteres i nichen. Brug monteringsskruerne til dette.

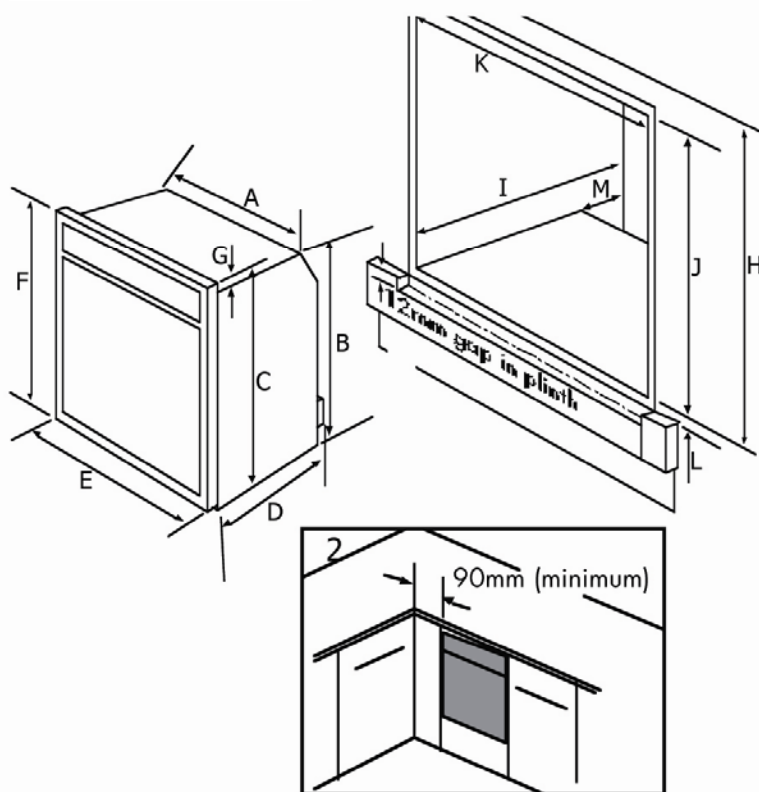
Indbygningsmål W5-450MF



Indbygningsmål i mm

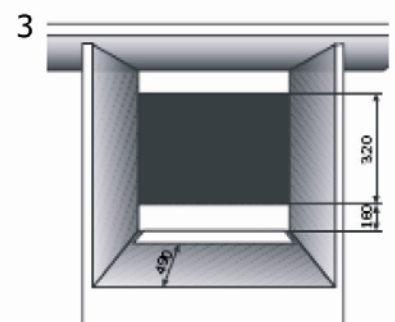
A	557.0mm
B	363mm
C	440mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	455.0mm
G	15mm
H	460.0mm
I	min 580.0mm
J	450.0mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm

Indbygningsmål W5-600MF



Indbygningsmål

	Mål i mm
A	557.0mm
B	483.0mm
C	564.0mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	595.0mm
G	31.0mm
H	min 600.0mm
I	min 580.0mm
J	590mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm

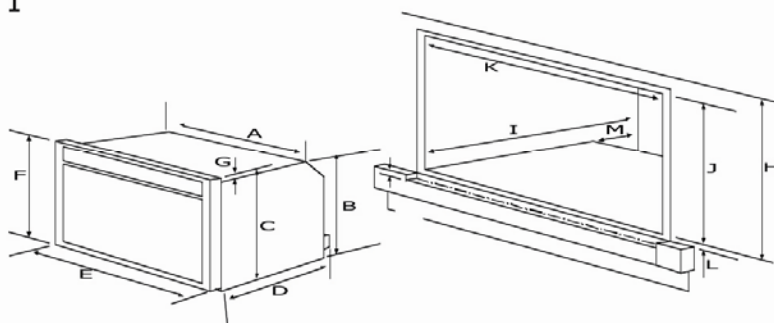


Indbygningsmål W7-900MF

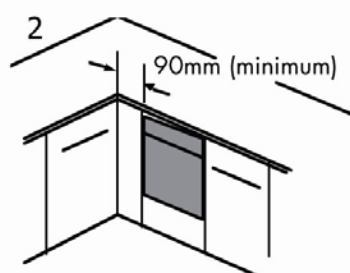
Indbygningsmål

	Mål i mm
A	859mm
B	470mm
C	470mm
D	535.0mm
E	892.0mm
F	480.0mm
G	10mm
H	485.0mm
I	min 550.0mm
J	475.0mm
K	860.0mm
L	10.0mm
M	90.0mm

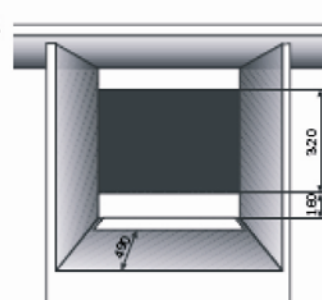
1



2



3



Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye indbygningsovn, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse ovnens navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
Hvis der er brugt uoriginale reservedele
Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
Hvis ikke installationen er sket som anvist
Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Autoriserede servicecentre

CJ Hvidevareservice Aalborg, tlf. 98 18 21 00

Dækker følgende postnumre:

7700-7790	9400-9493	9800-9881
7900-7990	9690	9900-9990
	9300-9382	9700-9760

Dansk Køle- og Vaskeservice, tlf. 98 31 90 28

Dækker følgende postnumre:

8900-8990	9500-9575
9000-9293	9600-9681

CJ Hvidevareservice ApS, tlf. 86 47 77 77

Dækker følgende postnumre:

8000-8100	8500-8592	8700
8200-8270	8641-8643	8732-8752
8300-8382	8654-8680	8850-8883
8400-8472		

AP Hvidevare Service, tlf. 96 94 60 70

Dækker følgende postnumre:

6900-6990	7800-7884	8765-8766
7260-7280	8600-8632	8800
7323-7362	8653	8830-8840
7400-7680		

Kvik Hvidevareservice, tlf. 75 56 99 99

Dækker følgende postnumre:

6000-6064	6640	8721-8723
6091-6094	7000-7184	8762-8763
6560-6622	7300-7321	8781-8783

Service-Centralen Fyn ApS,

tlf. 65 96 13 40

Dækker følgende postnumre:

5000-5985

Vestjysk Servicecenter, tlf. 75 26 91 90

Dækker følgende postnumre:

6240	6623-6630	6800-6893
6261	6650-6690	7190-7250
6510-6520	6700-6792	

Storms Hvidevareservice, tlf. 74 41 50 05

Dækker følgende postnumre:

6100-6230	6300-6392	6400-6470
6270-6280	6500	6534-6541

Hornshøj Hvidevareservice, tlf. 57 61 06 06

Dækker følgende postnumre:

4000 syd for city	4600-4690	
4060	4300-4390	4700
4100-4190	4400-4490	4731-4733
4200-4295	4500-4593	4736

Scandia Serviceteknik A/S, tlf. 43 20 27 00

Dækker følgende postnumre:

1000-1473	2000-2990	4040-4050
1501-1799	3000-3670	4070
1800-1974	4000 city	4300 Orø

LF Servicecenter ApS, tlf. 54 85 70 66

Dækker følgende postnumre:

4720	4750-4793	4900-4990
4734-4735	4800-4895	

BMMF Hvidevare Service, tlf. 56 95 26 63

Dækker følgende postnumre:

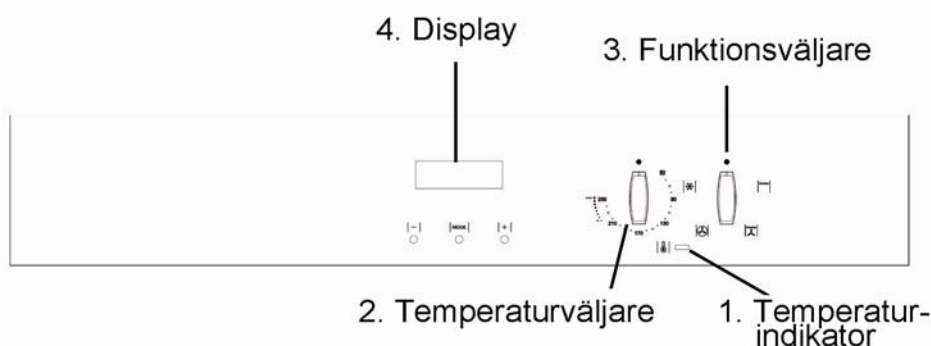
3700-3790

Innehåll

Beskrivning av ugnen	31
W5-450MF	31
W5-600MF	31
W7-900WMF	32
Säkerhetsanvisningar.....	33
Miljöskydd.....	34
Anvisningar innan användning	35
Betjäning av ugnen.....	36
Inställning av klockan / Tidur.....	36
Tidurknapparna.....	36
Ställa klockan	36
Ändring av alarmsignal	37
Äggklocka	37
Ange tillagningstid	37
Ange sluttid	38
Starta och stänga av tillagningen automatiskt	38
Radera start och avstängning av tillagningen automatiskt	39
Goda råd vid användning av tidur	39
Ugnsfunktioner.....	40
Över-/undervärme.....	41
Schema för över-/undervärme	41
Varmluft	42
Schema för varmluft.....	43
Grillning	44
Schema för grillning	45
Varmluftgrill.....	45
Schema för varmluftgrill	46
Upptining och jäsning.....	46
Ångrengöring (W5-600MF och W7-900WMF).....	47
Energisparråd	48
Rengöring och underhåll	48
Front	48
Ugnsutrymme	48
Ta ut ugnsstegarna och den bakre väggen (W5-450MF och W5-600MF)	49
Ta ut ugnsstegarna (W7-900WMF).....	49
Rengöring av ugnens tak (W7-900WMF)	49
Rengöring av glasluckan	50
Byta glödlampa	51
Felsökning.....	52
Installation.....	53
Elanslutning.....	53
Inbyggnad.....	54
Inbyggnad under bänkskiva.....	54
Fastmontering i nisch	54
Inbyggnadsmått (W5-450MF).....	55
Inbyggnadsmått (W5-600MF).....	56
Inbyggnadsmått (W7-900WMF)	57
Garanti.....	58
Service	59

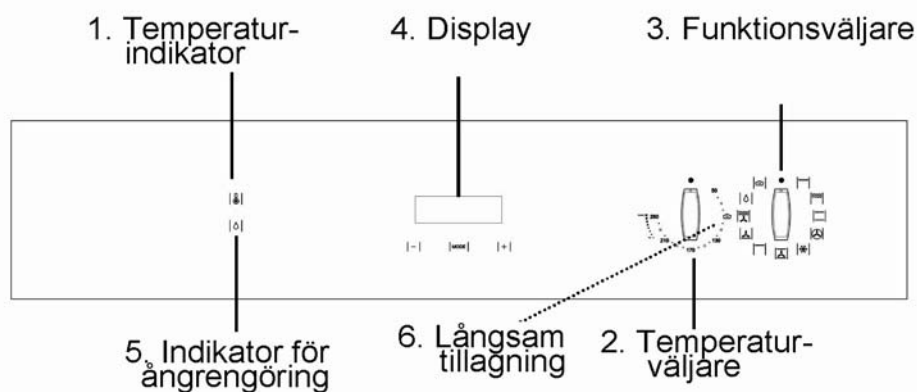
Beskrivning av ugnen W5-450MF

Funktion	Hur fungerar detta?
1. Temperaturindikator	Lyser medan ugnen värmer upp till den önskade temperaturen. Släckes när ugnen har nått den inställda temperaturen.
2. Temperaturväljare	Inställning av temperatur.
3. Funktionsväljare	Inställning av funktion.
4. Display	Visar klockan. Används som tidur.



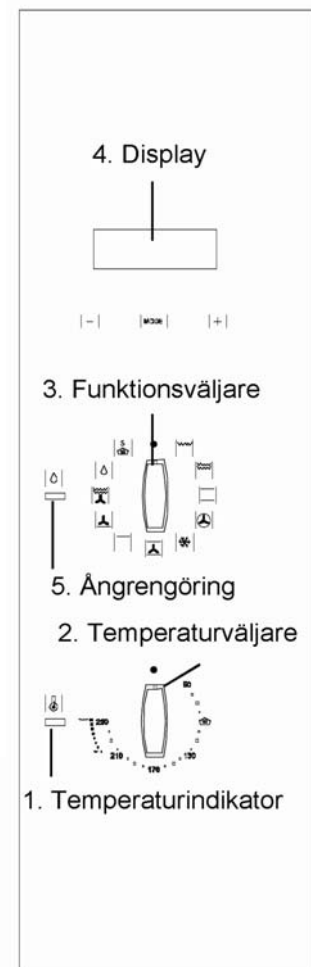
Beskrivning av ugnen W5-600MF

Funktion	Hur fungerar detta?
1. Temperaturindikator	Lyser medan ugnen värmer upp till den önskade temperaturen. Släckes när ugnen har nått den inställda temperaturen.
2. Temperaturväljare	Inställning av temperatur.
3. Funktionsväljare	Inställning av funktion.
4. Display	Visar klockan. Används som tidur.
5. Ångrengöring	Lyser när funktionen är aktiverad.
6. Långsam tillagning	Används till rätter som kräver lång tillagning och låg värme.



Beskrivning av ugnen W7-900WMF

Funktion	Hur fungerar detta?
1. Temperaturindikator	Lyser medan ugnen värmer upp till den önskade temperaturen. Släcker när ugnen har nått den inställda temperaturen.
2. Temperaturväljare	Inställning av temperaturen.
3. Funktionsväljare	Inställning av funktion.
4. Display	Visar klockan. Används som tidur.
5. Ångrengöring	Lyser när funktionen är aktiverad.



Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noga innan ugnen tas i bruk. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. Därigenom förhindras olyckor samt skador.
- Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.
- Ugnen är avsedd för upptining, uppvärmning, tillagning, bakning, stekning, grillning och konservering av livsmedel för hushållsbruk. All annan användning är otillåten och kan innebära fara för användaren. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått vid otillåten eller felaktig användning.
- Personer, särskilt barn som inte kan använda ugnen på ett säkert sätt, får endast använda den under uppsikt av en vuxen person.
- Håll uppsikt över barn som är i närheten av ugnen. Låt inte barn leka med ugnen.
- Barn får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna förstå riskerna med att använda ugnen på ett felaktigt sätt om de ska använda den.
- Innan ugnen installeras måste alla anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten jämföras med dem som gäller för elnätet på installationsplatsen. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma för att inga skador ska uppstå på ugnen. Låt i tveksamma fall en elinstallatör kontrollera installationen.
- Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).
- Använd endast ugnen när den är inbyggd. Endast då är faran att av misstag komma åt elektriska komponenter utesluten.
- Öppna aldrig ugnens hölje. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan leda till funktionsstörningar.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten ska endast utföras av en fackman. Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren, för vilka tillverkaren/importören inte ansvarar.
- Om anslutningskabeln skadas måste en speciell anslutningskabel installeras av en behörig fackman.
- Under installationer, underhållsarbeten och reparationer måste ugnen vara spänningsfri. Ugnen är spänningsfri endast i något av följande fall:
 - När huvudströmmen är avstängd.
 - När säkringarna är urskruvade.
 - När anslutningskabeln är utdragen ur eluttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen för att bryta strömmen till ugnen.
- Ugnen får inte anslutas till elnätet via förlängningskabel. Används förlängningskabel garanteras inte säker drift. (Det finns t ex risk för överhettning).
- Se upp! Risk för brännskada! I ugnen uppstår höga temperaturer!
- Hindra därför barn från att komma åt ugnen när den är inkopplad. Barn har känsligare hud och reagerar mer än vuxna på höga temperaturer. Ugnen blir varm på luckglaset, vid ångutsläppet och på manöverpanelen.
- Använd grytvantar för att skjuta in eller dra ut plåt/galler och vid annan hantering i ugnsutrymmet. När man använder över- och undervärme och när man grillar, blir det övre elementet och stänkskyddet mycket varma. Risk för brännskada!
- Använd inte tillagningskärl av plast. De kan smälta vid höga temperaturer. Ugnen kan skadas.
- Konservera inga burkar i ugnen. Det uppstår ett övertryck. Burkarna kan då explodera. Risk för person- och sakskador!
- Skjut inte kokkärl eller andra föremål fram och tillbaka på ugnens botten. Ytskiktet kan skadas.
- Stå/sitt inte på en öppen ugnslucka och ställ inga tunga föremål på den. Luckan kan skadas.
- Se till att inget föremål kläms fast mellan luckan och ugnen.

- Täck alltid över mat som står i ugnen efter avslutad tillagning. Maten avger fukt som kan leda till korrosion i ugnen. Dessutom undviker man att maten torkar ut.
- Tillaga djupfrysta kakor eller pizza på ugnsgallret med bakplåtspapper under och inte på bakplåten eller i långpannan. Plåtar och pannor kan bli så skeva att de inte kan dras ut när de är varma. Varje gång de används blir de ytterligare något skevare. Djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter eller liknande kan tillagas på bakplåt eller i långpanna.
- Håll aldrig vatten på bakplåten, i långpannan eller i ugnsutrymmet så länge de fortfarande är varma. Det bildas ånga som gör att man kan skålla sig och emaljen kan skadas genom temperaturväxlingen.
- Håll alltid ugnen under uppsikt om olja eller fett används vid matlagning. Olja och fett kan självantända. Brandrisk!
- Använd inte ugnen för att värma upp rum. De höga temperaturerna kan få lättantändliga föremål i ugnens närhet att börja brinna.
- Se till att maten alltid är tillräckligt uppvärmd. Den erforderliga tiden beror på många faktorer som t ex matens utgångstemperatur, mängd, varans beskaffenhet och avvikelser från receptet. För att döda eventuella bakterier i maten krävs tillräckligt hög temperatur ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) och tillräckligt lång tid ($> 10\text{ min}$) i ugnen. Råder osäkerhet om maträtten blivit tillräckligt varm är det bättre att välja en något längre tid i ugnen. Det är viktigt att maträttens temperatur är jämt fördelad. Vänd maten eller rör om den.
- Om ett eluttag i ugnens närhet används ska man se till att elkabeln till den elektriska apparat som används inte kommer åt den varma ugnsluckan. Anslutningsledningens isolering kan skadas. Risk för elektriska stötar!
- Använd inte ångrengöringsapparat för att rengöra ugnen. Ångan kan komma åt strömförande delar och utlösa kortslutning.
- Användning av alkoholhaltig dryck till bakning eller stekning: Om alkoholhaltig dryck (t ex rom, konjak eller vin) används till bakning/tillagning i ugn bör man tänka på att alkoholångorna avdunstar i värmen.
- Beakta att ångorna under ogynnsamma förhållanden kan antändas av de heta elementen i ugnen.
- En ugn som tjänat ut ska göras obrukbar. Dra ut stickproppen och klipp av anslutningskabeln. Låt en fackman avlägsna kabel med fast anslutning. Härigenom förhindras att ugnen används för andra ändamål än den är avsedd för.
- Vid tillagning av mat med högt vätskeinnehåll kan det bildas kondens på ugnsluckan.
- Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

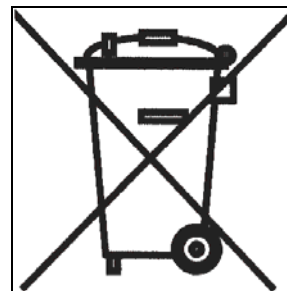
Miljöskydd

Transportförpackning

Emballaget skyddar mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara. Emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och minskad mängd avfall. Ditt försäljningsställe kan återta transportförpackningen för återvinning.

Hantering av uttjänad ugn

Elektriska och elektroniska maskiner som tjänat ut består av material som kan återanvändas. De innehåller dock även skadligt material som är nödvändigt för maskinernas funktion och säkerhet. Om detta slängs i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det leda till hälsorisker eller skador på miljön. Lämna därför på inga villkor den uttjänade ugnen i hushållsavfallet.



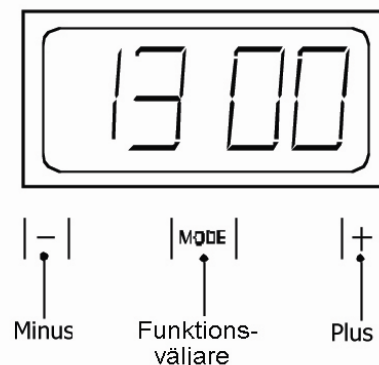
Lämna istället in uttjänade elektriska och elektroniska maskiner till en återvinningsstation. Se till att den uttjänade ugnen förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande. Se även information i denna bruksanvisning under avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar".

Anvisningar innan användning

- Läs bruksanvisningen noga.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Innan ugnen används bör tillbehören avlägsnas från ugnsutrymmet och rengöras. Ugnen hettas upp (tom) så att oönskad lukt som uppstår första gången ugnen blir varm försvinner snabbare.
- Sätt ugnen på över-/undervärme eller varmluft på 200°C i en timme. Ugnsluckan måste vara stängd. Se till att köket har god ventilation när detta görs. Undvik att dålig lukt kommer in i andra rum.
- Vänta tills ugnen har svalnat till rumstemperatur. Torka ur ugnsutrymmet och tillbehör med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka sedan torrt med en trasa.
- Stäng ugnsluckan först när ugnsutrymmet har torkat.

Betjäning av ugnen

- Innan ugnen kan användas måste klockan inställas. Se avsnittet "Ställa klockan".
- Välj funktion och temperatur med vridknapparna. Funktionsväljaren kan vridas med- och motsols. Temperaturväljaren kan endast vridas medsols.
- Du kan ändra på funktionen under tillagningen när ugnen används manuellt.
- Du måste välja både funktion och temperatur annars fungerar ugnen inte.
- Ugnsljuset tänds när funktionsväljaren vrids och är tänd under hela tillagningen.
- Temperaturindikatorn visar att ugnen värms upp. Den stänges automatiskt av när ugnen har nått den inställda temperaturen. I takt med att temperaturen regleras i ugnen tändes och släcks indikatorn.
- Vrid temperatur- och funktionsväljaren på "0" när Du vill stänga av ugnen.



Inställning av klockan/Tidur

Genom klockan/tiduret kan Du:

- Inställa klockan
- Ange tillagningstid
- Ange sluttid
- Starta och stäng av tillagningen automatiskt
- Inställ äggklockan

Tidurknapparna

Det finns 3 tidurknappar. Tabellen visar funktion och utseende av knapparna (beroende på modell)

	Ned / Minus Används till att sänka tillagningstid / sluttid, till inställning av klockan och äggklockan. Används också till val av alarmsignal.
	Upp / Plus Används till att höja tillagningstid / sluttid, till inställning av klocka och äggklocka.
	Mode Används till val av funktion: • Tryck en gång för äggklocka • Tryck två gånger för tillagningstid • Tryck tre gånger för sluttidspunkt Se nedanför för ytterligare information kring inställningarna.

Ställa klockan

1. Tryck samtidigt på minus och plus i min. 2 sekunder.
2. '●' mellan talen på LED-displayen blinkar.

3. När '●' blinkar är det möjligt att inställa klockan. Använd minus eller plus-knappen.
4. Efter inställningen av klockan måste det gå min. 30 sekunder innan det görs nya inställningar.

Ändring av alarmsignal

1. Tryck samtidigt på minus och plus i min. 2 sekunder.
2. '●' mellan talen på LED-displayen blinkar.
3. Tryck på MODE-knappen tills texten "ton" lyser i displayen. Tryck på minus-knappen för att välja alarmsignal.

Äggklocka

1. Tryck en gång på MODE-knappen. Alarmsymbolen blinkar i displayen.
OBS: symbolen blinkar endast i 5 sekunder. Detta betyder att inställningen måste göras inom 5 sekunder.
2. Använd minus och plus-knapparna till inställning av tid.
Äggklockan är inställd och nedräkningen börjar.
3. När tiden har gått hörs en alarmsignal. Stoppa alarmsignalen genom ett tryck på minus, plus eller MODE.
4. Önskar Du att se resttiden trycker du en gång på MODE.
5. Önskar Du att radera tiden trycker du en gång på MODE-knappen och herefter samtidigt på minus och plus.

Ange tillagningstid

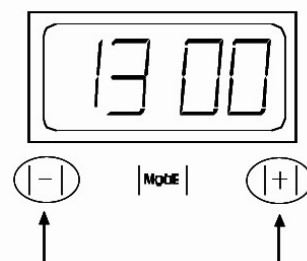
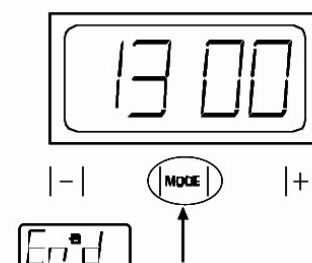
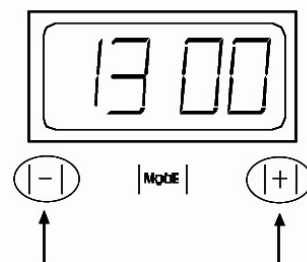
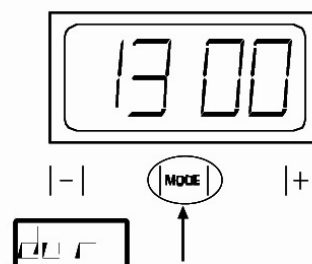
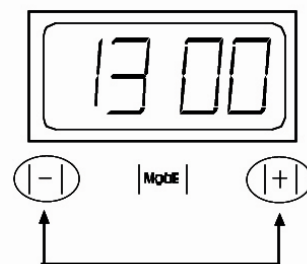
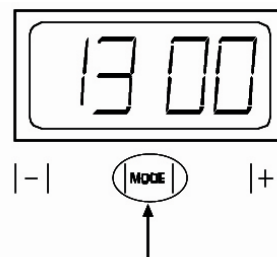
OBS: Har Du en dubbelugn kan tillagningstiden endast anges på den nedre ugnen.

Ugnen stängs automatiskt av efter avslutad tillagningstid:

1. Tryck två gånger på MODE-knappen.
2. Ljuset blinkar i displayen och ordet "DUR" och AUTO blinkar i displayens vänster sida.
3. Använd minus och plus-knappen till inställning av tillagningslängden.
OBS: symbolen blinkar endast i 5 sekunder. Detta betyder att inställningen måste göras inom 5 sekunder.
4. Välj temperatur och funktion.
5. Önskar Du att se resttiden trycker Du två gånger på MODE.
6. När tillagningstiden har gått stängs ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal. Stoppa alarmsignalen genom ett tryck på minus, plus eller MODE.
7. Blinkar AUTO i displayen trycker Du en gång på MODE och AUTO slutar att blinka.

Efter avslutad tillagning vrids temperatur- och funktionsväljaren "0".

OBS: Symbolen för inställningen lyser i displayen och berättar att ugnen inte är i manuellt mode. Men programmerad.



Ange sluttid

OBS: Har Du en dubbelugn kan sluttiden endast anges på den nedre ugnen.

Ugnen stängs automatiskt av efter inställd sluttid:

1. Tryck **tre** gånger på MODE-knappen.
2. Ljuset blinkar i displayen och orden "END" och AUTO blinkar i displayens vänster sida.
3. Använd minus och plus-knapparna till inställning av sluttidpunkten.
OBS: symbolen blinkar endast i 5 sekunder. Detta betyder att inställningen måste göras inom 5 sekunder.
4. Välj temperatur och funktion
5. Önskar Du att se resttiden trycker Du **tre** gånger på MODE.
8. När sluttidpunkten är nådd stänges ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal. Stoppa alarmsignalen genom ett tryck på minus, plus eller MODE.
6. Blinkar AUTO i displayen trycker Du en gång på MODE och AUTO slutar att blinka.

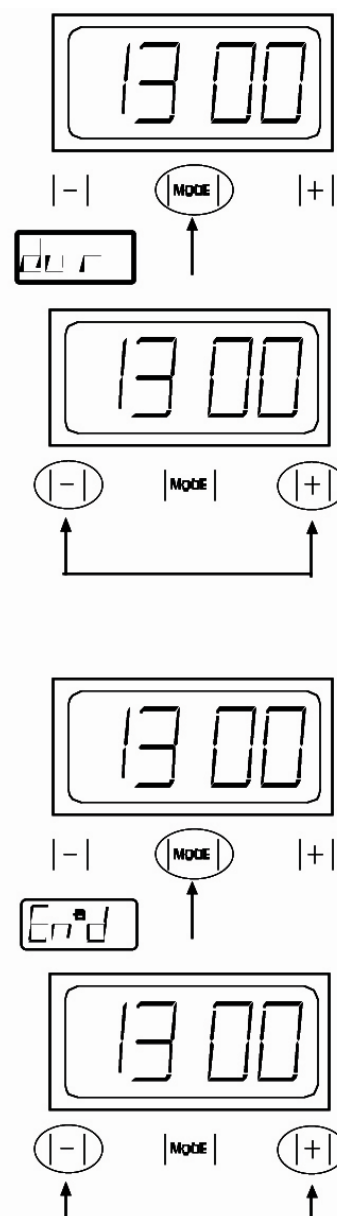
Efter slutad tillagning vrids temperatur- och funktionsväljaren "0".

OBS: Symbolen för inställningen lyser i displayen och berättar att ugnen inte är i manuellt mode. Men programmerad.

Starta och stäng av tillagningen automatiskt

För att ugnen ska startas och stängas av automatiskt måste tillagningstid och tillagningstidens sluttid anges. **OBS:** Har Du en dubbelugn kan endast den nedre ugnen starta och stänga av tillagningen automatiskt.

1. Både tillagningstiden och sluttidpunkten måste inställas. Timern beräknar själv starttidpunkten.
2. Tryck **två** gånger på MODE-knappen.
3. Ljuset i displayen blinkar och orden "DUR" och AUTO blinkar i displayens vänster sida.
4. Använd minus och plus-knappen till inställning av tillagningslängden.
OBS: symbolen blinkar endast i 5 sekunder. Detta betyder att inställningen måste göras inom 5 sekunder.
5. Tryck **tre** gånger på MODE-knappen.
6. Ljuset blinkar i displayen och orden "END" och AUTO blinkar i displayens vänster sida. Använd minus och plus-knapparna till inställning av sluttidpunkten.
OBS: symbolen blinkar endast i 5 sekunder. Detta betyder att inställningen måste göras inom 5 sekunder.
7. Tillagningstiden och sluttidpunkten är inställd.
8. Inställ temperatur och välj funktion. Placera maten i ugnen. Ugnsljuset är släckt.
9. Timern beräknar själv starttidpunkten. Ugnsljuset tänds när tillagningen börjar.
10. När tillagningstiden har gått stänges ugnen automatiskt av och det hörs en alarmsignal. Stoppa alarmsignalen genom ett tryck på minus, plus eller MODE.



11. Blinkar AUTO i displayen trycker Du en gång på MODE och AUTO slutar att blinka.

Efter avslutad tillagning vrids temperatur- och funktionsväljaren ”0”.

OBS: Symbolen för inställningen lyser i displayen och berättar att ugnen inte är i manuellt mode. Men programmerad.

Radera tillagningstid, sluttidpunkt eller starta och stäng av tillagningen automatiskt

- Tryck samtidigt på plus och minus-knappen.

Goda Råd vid användning av tidur

- Lär känna funktionen
- Se till att maten som skall tillagas är så kall som möjligt.
- Välj endast matvaror som är lämpliga för tillagning i en ugn som inte är förvärmad.
- Se till att matvarorna är tinnade.
- Täck maten med lock eller folie.
- Försök att inställa sluttiden så precist som möjligt.
- Uppvärmad mat får inte placeras i ugnen om starttidpunkten inte är precis efter maten har kommit in i ugnen.
- Ange aldrig tillagningstid eller sluttid på en varm ugn.
- Använd huvudsakligen tillagningstid och sluttid på kött och rester. Pajer och kakor är inte lämpliga.
- Om tillagningen kräver att mat placeras i vatten rekommenderas det inte att hålla för mycket vatten vid maten.

Vi rekommenderar att Du har ugnen under uppsikt de första gånger Du anger tillagningstid och/eller sluttid. På så sättet kan Du kontrollera om temperaturen är korrekt. Detta hindrar att maten tillagas vid för låg/hög värme.

Ugnsfunktioner

Funktion	Betydning
	Grill Användas till grillning av små mängder. Endast hälften av grillelementet används <i>OBS: Grill med stängd ugnslucka</i>
	Stor Grill (Gäller inte W5-450MF) Användas till grillning av stora mängder. Hela grillelementet används <i>OBS: Grill med stängd ugnslucka</i>
	Över-/undervärme (Gäller inte W5-450MF)
	Fläkt + ringvärmeelement (Varmluft)
	Upptining
	Över-/undervärme + fläkt (Varmluft) (Gäller inte W5-450MF)
	Övervärme (Gäller inte W5-450MF)
	Undervärme + fläkt (Gäller inte W5-450MF)
	Grill + fläkt <i>OBS: Grill med stängd ugnslucka.</i>
	Ångrengöring (Se avsnittet "Ångrengöring") (Gäller inte W5-450MF)
	Långsam tillagning (Gäller inte W5-450MF) Lämplig till mat som bör tillagas långsamt och länge vid låga temperaturer. Ger saftiga och möra stekar

Över-/undervärme (Gäller inte W5-450MF)

Vid denna ugnsfunktion leds värmen till maten från såväl ovansidan som undersidan. Ugnen behöver endast förvärmas. Använd matta och mörka bakformar. Ljusa formar av blankt material ger en ojämn eller svag bryning i formen. Det kan också hända att kakan inte blir helt genomgräddad.

En ändrad norm har lett till att ugnens temperaturinställning måste ändras något. För att ugnen ska utnyttjas optimalt vid tillagning med över- och undervärme ska temperaturen ställas in 10° lägre än vad som anges i receptet. Tillagningstiden ändras inte.

Schema for över-/undervärme

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalitet och personlig smak.

Rätt	Falshöjd (Nerifrån)	Temperatur C°	Tillagningstid
Lasagne	2-3	200-240	30 min.
Gratinerade nudlar	2-3	200-240	40 min.
Kött			
Kalvstek	2	200-220	60 min. pr. kg
Grisstek	2	230-250	60 min. pr. kg
Kyckling	2	200	60-95 min.
Kanin	2	200	60-95 min.
Fårfiol	1	230-250	30 min. pr kg
Fisk	1-2	180-240	Efter storlek
Pizza	1-2	220-250	40-45 min.
Bakverk			
Petit four	1-2	100	60-80 min.
Mördeg	1-2	200	15 min.
Sandkaka	1-2	175	60 min.
Ladyfingers	1-2	160-180	45 min.
Småkakor	1-2	160-180	8-10 min.
Fruktkaka	1-2	200-220	30-40 min.

Varmluft

Det är möjligt att baka på **flera nivåer** samtidigt. Förvärm som huvudregel inte ugnen.

Grädda inte fler än två plåtar åt gången vid bakning av fuktiga kakor eller bröd.

Alla värmebeständiga material kan användas: ugnspanna, gryta, eldfast glasform, stekfolie/stekpåse, lergryta m m. Kokkärlet ställs på ugnsgallret i den kalla ugnen. Undantag: För stekning av rostbiff och filé ska ugnen förvärmas till den temperatur som anges i receptet.

Vid **ugnstekning på galler** bör en ca 20 °C lägre temperatur väljas än vid stekning i gryta. Skjut alltid in galler och långpanna tillsammans vid stekning på ugnsgaller.

En ändrad norm har lett till att ugnens temperaturinställning måste ändras något. För att ugnen ska utnyttjas optimalt vid tillagning med över- och undervärme ska temperaturen ställas in 10° lägre än vad som anges i receptet. Tillagningstiden ändras inte.

Stektiden beror på köttets sort, storlek och tjocklek.

Bryningen sker mot slutet av stektiden. Köttet får en extra bryning om man steker det utan lock de sista 15 – 20 minuterna.

Ta ut **stekgodset ur ugnen efter avslutad ugnstekning**, linda in det i aluminiumfolie och låt det vila under ca 10 minuter. På så sätt undviker man att alltför mycket saft rinner ut ur steken när man skär upp den.

Stekning i gryta

Krydda köttet och lägg det i tillagningskärlet. Tillsätt smör-, margarinklickar eller matolja. Ska man steka en stor mager stek (2 - 3 kg) eller en fet fågel ska ca 1/8 liter vatten tillsättas.

Stekning på galler

Krydda köttet och lägg det på gallret eller i långpannan. Tillsätt smör- eller margarinklickar och starta tillagningen. Tillsätt lite vätska under stekning (vatten, spad eller grädde).

Stekning av fågel

För att få knaprigt skinn kan fågeln penslas med lätt saltat vatten 10 minuter innan stektiden är slut.

Stekning av djupfryst kött

Djupfryst kött under 1,5 kg kan stekas utan att först tinas upp. Stektiden förlängs med ca 20 minuter per kg.

Schema for varmluft

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter till varmluft. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	Falshöjd (Nerifrån)	Temperatur C°	Tillagningstid
Lasagne	2	200-220	20-25 min.
Gratinerade nudlar	2	200-220	25-30 min.
Kött			
Kalvstek	2	160-180	65-90 min.
Grisstek	2	160-170	70-100 min.
Oxstek	2	170-180	65-90 min.
Oxfilé	2	170-190	35-45 min.
Lammstek	2	140-160	100-130 min.
Rostbiff	2	180-190	40-45 min.
Kyckling	2	180	70-90 min.
Stekt and	2	170-180	100-160 min.
Kalkon	2	160-170	160-240 min.
Kanin	2	160-170	80-100 min.
Harstek	2	170-180	30-50 min.
Fisk	2-3	160-180	Efter vikt
Pizza	2-3	210-230	30-50 min.
Bakverk			
Toast	1-2	230-250	7 min.
Sandkaka	2-3	160-180	60 min.
Bröd	2-3	200-220	40 min.
Småkakor	2-3	200-220	40 min.
Fruktkaka	2-3	180-200	40-45 min.

Grillning

Grill med stängd ugnslucka.

Förebereda maten för grillning

Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten och torka väl. Kött i skivor bör inte saltas före grillning eftersom detta drar ut köttsaften. Magert kött kan penslas med olja. Andra sorters fett bryns för lätt eller utvecklar rök. Putsa, salta och droppa citron över platta fiskar och fiskskivor.

Grilla på galler

- Lägg köttet på gallret.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.
- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka.
- Sätt in livsmedlet i ugnen så tätt emot bakväggen som möjligt.
- Stäng luckan.
- Vänd köttet efter halva tiden.

Tips

- Grilla helst skivor av samma tjocklek samtidigt så att grilltiderna inte skiljer sig alltför mycket.
- Om man vill kontrollera hur pass väl köttet är grillat kan man trycka på det med en sked.
 - Är köttet mycket elastiskt så är det rött inuti ("blodigt").
 - Ger köttet efter lite grand så är det rosa inuti ("medium").
 - Ger köttet knappast efter alls är det helt genomstekt.

Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande inte är genomlagad kan man fortsätta grilla med en lägre temperatur.

OBS: Grill max. 60 minuter åt gången.

Schema för grillning

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter för grillning. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalitet och personlig smak.

Rätt	Falshöjd (Nerifrån)	Tillagningstid (första sida)	Tillagningstid (annan sida)
Fläskkotlett	3	7-9 min.	5-7 min.
Fläskfilé	2	9-11 min.	5-9 min.
Oxfilé	2	9-11 min.	9-11 min.
Lever	3	2-3 min.	2-3 min.
Kalvschnitzel	3	7-9 min.	5-7 min.
½ kyckling	2	9-14 min.	9-11 min.
Grillkorvar	3	7-9 min.	5-6 min.
Pannbiff	3	7-9 min.	5-6 min.
Fiskfilé	3	5-6 min.	3-4 min.
Toastbröd	3	2-4 min.	2-3 min.

Varmluftgrill

Grill med stängd ugnslucka.

Förebered maten för grillning

Skölj köttet snabbt under kallt, rinnande vatten och torka väl. Kött i skivor bör inte saltas före grillning eftersom detta drar ut köttsaften. Magert kött kan penslas med olja. Andra sorters fett bryns för lätt eller utvecklar rök. Putsa, salta och droppa citron över platta fiskar och fiskskivor.

Grilla på galler

- Lägg köttet på gallret.
- Välj ugnsfunktion och temperatur.
- Förvärm grillelementet ca 5 minuter med stängd ugnslucka.
- Sätt in livsmedlet i ugnen så tätt emot bakväggen som möjligt.
- Stäng luckan.
- Vänd köttet efter halva tiden.

Tips

- Grilla helst skivor av samma tjocklek samtidigt så att grilltiderna inte skiljer sig alltför mycket.
- Om man vill kontrollera hur pass väl köttet är grillat kan man trycka på det med en sked.
 - Är köttet mycket elastiskt så är det rött inuti ("blodigt").
 - Ger köttet efter lite grand så är det rosa inuti ("medium").
 - Ger köttet knappast efter alls är det helt genomstekt.

Om ett större köttstycke under grillningen börjar bli väldigt brynt på ytan samtidigt som kärnan fortfarande inte är genomlagad kan man fortsätta grilla med en lägre temperatur.

Schema för varmluftgrill

I tabellen visas tillagningstider för traditionella rätter för grillning. Tabellernas uppgifter ska ses som riktvärden. Tiderna och temperaturerna växlar efter matens storlek, kvalité och personlig smak.

Rätt	Falshöjd (Nerifrån)	Temperatur C°	Tillagningstid
Kyckling	2	200-220	40-50 min.
Grisstek	2	180	60 min. pr kg.
Fårfiol	2	170-190	90-110 min.
Gratin	1-2	160-180	40-60 min.
And (2kg)	2-3	170-190	85-90 min.
Rostbiff (1kg)	2	250	Första sida 20 min Annan sida 15min.
Kotletter	2	225-250	15-25 min.
Toast	2-3	225-250	2-3 min. på varje sida

Upptining

Vid upptining av mat rekommenderas en temperatur på ca 30°C och vid jäsning av jästdeg rekommenderas en temperatur på 35-40°C. Jäsningen blir bäst om en långpanna med vatten placeras längst ner i ugnen.

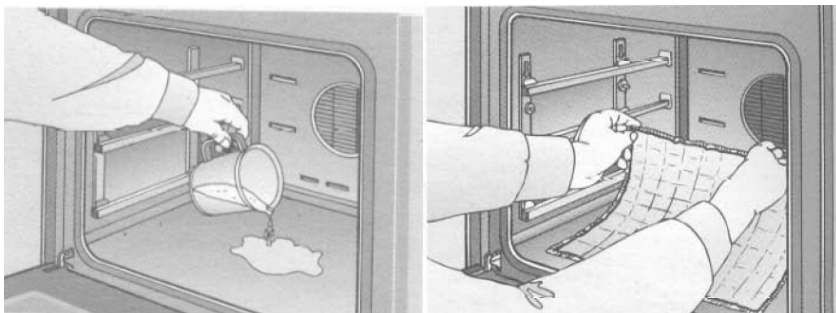
Ångrengöring (Gäller inte W5-450MF)

Med regelmässig rengöring skyddar Du ugnen och säkrar att ugnen fungerar perfekt. Ångrengöringsfunktionen hjälpar dig med rengöringen.

Genom användningen av värme, ånga och några droppar diskmedel lossas fastbranta rester som gör den vidare rengöring lättare.

Så här används funktionen:

1. Avlägsna bakplåtar och långpanna från ugnen. Gallret får gärna vara i ugnen under rengöringen.
2. Ca 300ml kallt vatten med några droppar diskmedel hälls försiktigt i ugnen. Häll långsamt så vattnet inte rinner ur ugnen igen.
3. Om ugnsutrymmet är mycket smutsigt kan Du låta vattnet ligga i ugnen någon tid innan funktionen aktiveras.
4. Stäng ugnsluckan.
5. Välj ångrengöringsfunktionen. Indikatorn lyser som betyder att funktionen är aktiverad. Ugnsljuset är tätt.
6. Rengöringen tar ca 22 minuter. En alarmsignal hörs när rengöringen är slut.
7. Kontrollera om ugnen är avstängd efter rengöringen. Tryck på På-/Av-knappen.
8. Använd en stor, absorberande trasa att torka restvatten från ugnsutrymmet.
9. Finns det fortfarande fastbrända rester i ugnen kan dessa avlägsnas med en keramisk glasskrapa.
10. Rengör ugnsutrymmet och tätningslistan grundligt med rent vatten och torka torrt med en mjuk trasa.



Energisparråd

- Om möjligt placeras maten i en kall ugn.
- Behöver ugnen att bli förvärmad sättas den på kort innan användning.
- Använd ugnens restvärme.
- Fyll bakplåtar helt upp.
- Använd en brödrost till uppvärmning av bröd.
- Använd en mikrougn till tillagning av små portioner.
- Undvik att tillaga mat i vattenbad.
- Använd stektermometer.
- Använd grillen så lite som möjligt.
- Tina upp maten i ett kylskåp innan tillagningen.

Rengöring och underhåll

Viktigt: Bryt strömmen till ugnen innan rengöring och underhåll.

Front

Efter varje användning bör följande rengöras:

- betjäningspanelen
- handtaget
- tätningen mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet

Annars kan det hända att fett eller annan smuts inte längre kan avlägsnas och det kan uppstå missfärgningar. Dessutom kan tätningen blir porös av fettrester och det kan uppstå sprickor i den.

Glaslucka

Glasluckan rengörs med en mjuk trasa, vatten och diskmedel. Använd inte skurmedel, hårda svampar, borstar eller vassa metallskrapor vid rengöring av glasskivorna! Ytan repas då.

Rostfri stål front

Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål som inte repar.

Undvik:

- Rengöringsmedel som innehåller soda, syra eller klorid
- Skurmedel i pulver eller flytande form
- Hårda disksvampar eller gamla disksvampar som innehåller rester av skurmedel

För att förhindra att ytan snabbt blir smutsig finns det vårdande medel för rostfria ytor. Använd en mjuk trasa och sparsamt med medel.

Ugnsutrymme

Rengör gärna ugnsutrymmet och insidan av luckan efter varje gång ugnen har använts. Smuts som är kvar bränns fast ännu mer när ugnen används utan att den har rengjorts och detta försvårar rengöringen. I extremfall kan ytorna skadas om smutsen har bitit sig fast ordentligt.

Använd först ångrengöringsfunktionen (se sida 19). Rengör sedan ugnutrymmet.

OBS:

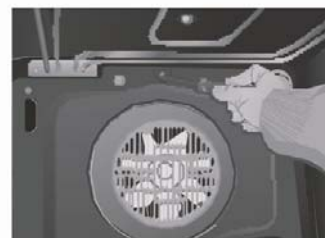
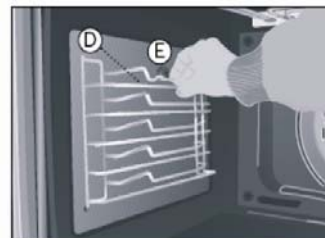
- Använd aldrig ångrengöringsapparater till rengöring av ugnen.
- Använd aldrig en metallskrapa i ugnen – detta repar emaljen.
- Sätt inte på ugnen utan bakpanelen som skyddar fläkten.

Tillbehör

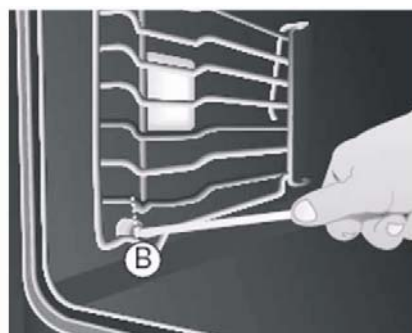
Rengörs med varmt vatten och diskmedel.

**Ta ut ugnstegarna och den bakre väggen
(W5-450MF och W5-600MF)**

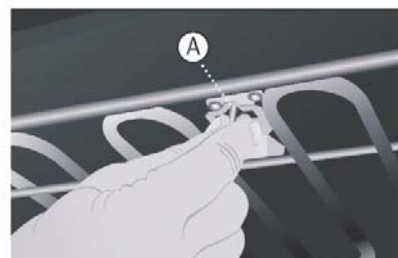
1. Avlägsna allt tillbehör från ugnen.
2. Avlägsna bulten (E), och avlägsna ugnstegarna.
3. Bakpanelen - avlägsna skruven.
4. Montera igen i omvänt ordning.

**Ta ut ugnstegarna (W7-900WMF)**

1. Avlägsna allt tillbehör från ugnen.
2. Avlägsna bulten (B) och avlägsna ugnstegarna.
3. Montera igen i omvänt ordning.

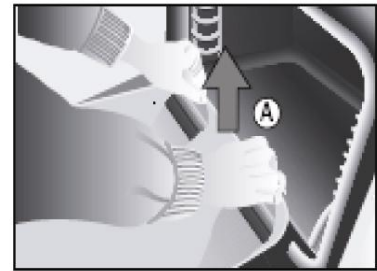
**Rengöring av ugnens tak (W7-900WMF)**

1. Ugnen måste vara kall.
2. Vrid skruven (A) och det lägsta grillelementet så mycket som möjligt.
3. Rengör taket och vrid grillelementet och skruven på plats igen.



Avmontering av glasluckan (W5-600MF og W5-450MF)

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Ta tag i glaset i botten av ugnsluckan med båda händer och dra glaset emot dig (A).
OBS: De första gången Du avmonterar luckan är Du tvungen att ta tag ordentligt för att loss den. Det känns kanske som om glaset går sönder när Du drar i det. Det gör det inte - glaset är mycket starkt.
3. Avmontera glaset och rengör det.



Varning: När glaset avmonteras stänger luckan automatiskt. Beakta dig inte att få fingret i kläm.

Montering av glasluckan:

1. Montera clipsen i hålen (B).
2. Tipp glaset ned i hålen (C), och klick fast.



Avmontering av glasluckan (W7-900WMF)

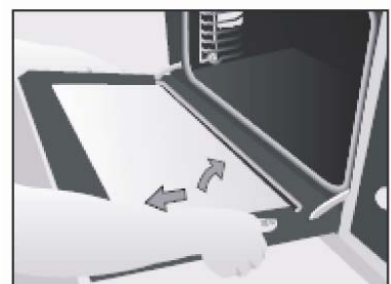
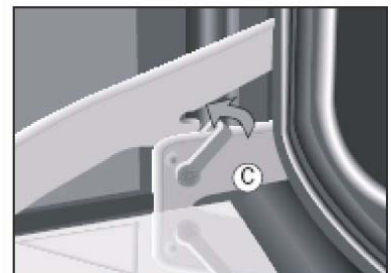
1. Öppna glasluckan helt.
2. Clipsen (C) vrids så mycket som möjligt.
3. Ta tag i sidorna av ugnsluckan och stäng långsamt luckan. Gångjärnen frigges när ugnsluckan är halv stängd.
4. När gångjärnen är fria avmonteras luckan.

Montering av ugnsluckan:

1. Ta tag i sidorna och placera gångjärnen i hålen främst i ugnen.
2. Långsamt öppnas luckan helt.
3. Vrid clipsen (C) så mycket som möjligt varvid gångjärnen fastgörs.
4. Stäng ugnsluckan.

Varning: Berör inte gångjärnen när luckan öppnas/stängs.

Använd inte stålborstar, metallsvampar, frätande eller slipande rengöringsmedel eller skurpulver då detta kan repa ytorna.



Byta glödlampa (W5-600MF och W5-450MF)

1. Bryt strömmen.
2. Avmontera ugnsstegarna – avlägsna bulten (1).
3. Avmontera lamptäckskyddet med t.ex. en skruvmejsel.
4. Byt glödlampan (25W). Glödlampan måste motstå temperaturer på upp till 300°C.
5. Montera lamptäckskyddet igen.



Byta glödlampa (W7-900WMF)

1. Bryt strömmen.
2. Avmontera ugnstegarna.
3. Avmontera lamptäckskyddet med en skruvmejsel.
6. Byt glödlampan (25W). Glödlampan måste motstå temperaturer på upp till 300°C.
4. Montera lamptäckskyddet igen.



Felsökning

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten ska endast utföras av en fackman. Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren, för vilka tillverkaren/importören inte ansvarar.

Genom att följa nedanstående anvisningar kan man emellertid avhjälpa mindre fel själv utan att behöva anlita service.

Fel	Möjlig orsak och lösning
Ugnen fungerar inte	• Kontrollera att ugnen är ansluten. • Kontrollera om en säkring har gått. • Är klockan inställd? • Kontrollera att båda temperatur- och funktionsväljaren står på den önskade inställningen.
Ljuset i ugnen fungerar inte	• Byt glödlampan • Kontrollera att glödlampan sitter på sin plats. • Är tiduret inställt?
Temperaturindikatorn lyser inte	• Kontrollera att temperaturväljaren står på den önskade inställningen. • Kontrollera att funktionsväljaren står på den önskade inställningen. • Temperaturindikatorn lyser endast när ugnen värmer upp.
Ugnen avger rök	• Detta är normalt den första gången ugnen används. • Rengör ugnen. • Inställ inte värmen på en för hög inställning.
Önskat tillagningsresultat är inte uppnått	• Kontrollera ditt recept. • Kontrollera att Du använder korrekt temperatur och funktion.

Installation

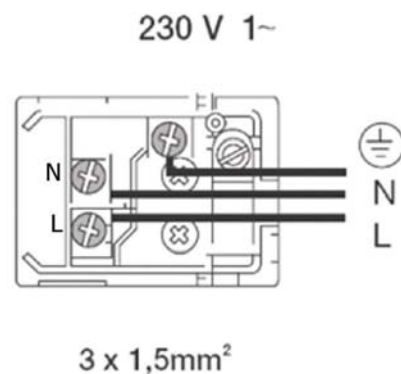
Denna information hänvänder sig till installatören. Installation av ugnen får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- och reparationsarbeten kan medföra allvarlig fara för användaren för vilka tillverkaren/importören inte ansvarar. Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial – undantag: låt ugnen stå i botten av förpackningsmaterialen tills den installeras.
- Lyft aldrig ugnen i handtaget på ugnsluckan.
- Det lim/silikon som används i den nisch där ugnen inbyggs måste kunna motstå temperaturer på upp till 85°C.
- Läs installationsanvisningarna grundligt innan ugnen installeras.
- Var försiktig när ugnen flyttas. Den är tung.
- Mjukt eller ojämnt golv kan skadas om ugnen inte flyttas försiktigt.
- Dra inte i ugnsluckan när ugnen flyttas. Öppna ugnsluckan och ta tag i ramen. Använd arbetshandskar. Var försiktig så att Du inte klämmer fingret.
- Nischens bakre vägg får inte vara utrustad med vägguttag, rör etc.

Elanslutning

- Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).
- Se till att kabel och propp är av samma typ och gör anslutningen med en kabel som överensstämmer gällande regler.
- Väggtuttatet måste vara i närheten och lättåtkomlig efter inbyggnaden. Ta alltid tag i stickproppen och dra inte kabeln.
- Omedelbart efter installationen utförs en kort inspektionstest av ugnen. Fungerar ugnen inte bryts strömmen.
- Använd inte adapter och försök inte att förlänga kabeln. Risk för överhettning och brand.
- Om kontakten inte är tillgänglig eller om ugnen ska ha fast anslutning måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter. Som fränkopplingsdon gäller en tillgänglig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.
- Vid anslutning till 230V, 50Hz, 13amp.: Använd en HO5 VVF kabel (3x1,5mm²).
- Den kabel som används till anslutningen måste ha jordkabel (gul/grön) som är minst 20mm längre än de övriga kablarna.
- Tillverkaren/importören ansvarar inte för person eller produktskador som följer av att ovanstående inte har följts.



Inbyggnad

- Låt ugnen stå i botten av förpackningsmaterialen tills den installeras. När ugnen avlägsnas från förpackningsmaterialen måste Du se till att ugnen inte skadas.
- Använd arbetshandskar när ugnen flyttas.
- Placeras ugnen nära ett hörn måste det vara min. 900mm avstånd mellan de angränsande skåpen och ugnen. På så sätt undviks överhettning av skåpen.
- **OBS:** Försök inte att ändra ytterpanelen.
- Monteringsskruvarna är placerade i en plastpåse inne i ugnen.
- Beroende på installationen är det möjligt att ha skruvar till rest efter installationen.
- Använder Du en nisch som inte har standardmått och det finns för mycket plats över eller under ugnen kan Du köpa lister där ditt kök är köpt.
- När ugnen installeras i en nisch med standardmått på 600mm djup måste nischens bakvägg avlägsnas.
- När bakväggen avlägsnas finns det ca 80mm mellan det bakre hörnet och husväggen.
- Finns det inget avstånd rekommenderar vi att det görs ett avstånd på min. 30mm genom att avkorta hyllan.
- Ugnen är designat till att passa in i en standardnisch (se inbyggnadsmått på s. 27-29)

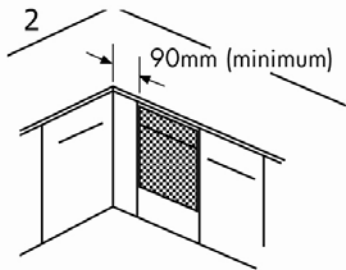
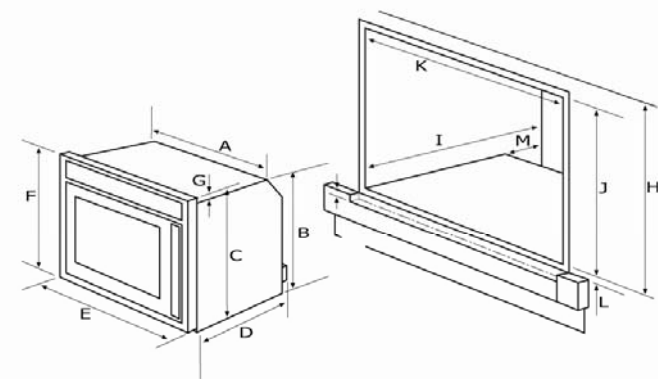
Inbyggnad under en häll

- Installeras ugnen under en häll måste man sammanhålla installationsanvisningarna i bruksanvisningen till hällen med anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Installeras ugnen under en gashäll måste gasintaget på hällen vara så tätt på den bakre väggen som möjligt. Använder man flexibelt rör måste detta hänga lodrätt och inte klämmas mellan ugnen och den bakre väggen.

Fastmontering i nisch

Ugnen måste fastgöras i nischen. Använd monteringsskruvarna till fastgöringen.

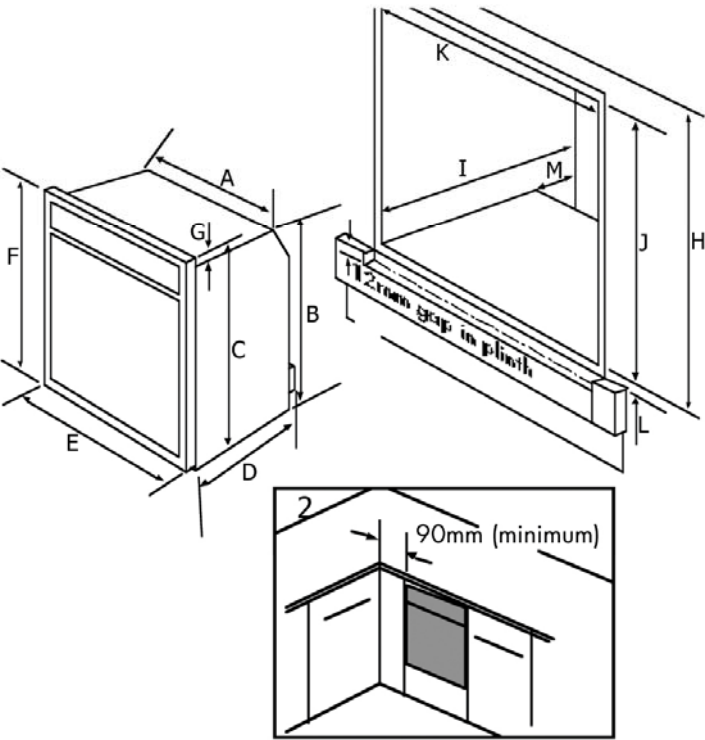
Inbyggnadsmått W5-450MF



Inbyggnadsmått i mm

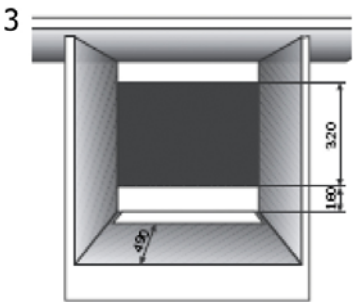
A	557.0mm
B	363mm
C	440mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	455.0mm
G	15mm
H	460.0mm
I	min 580.0mm
J	450.0mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm

Inbyggnadsmått W5-600MF

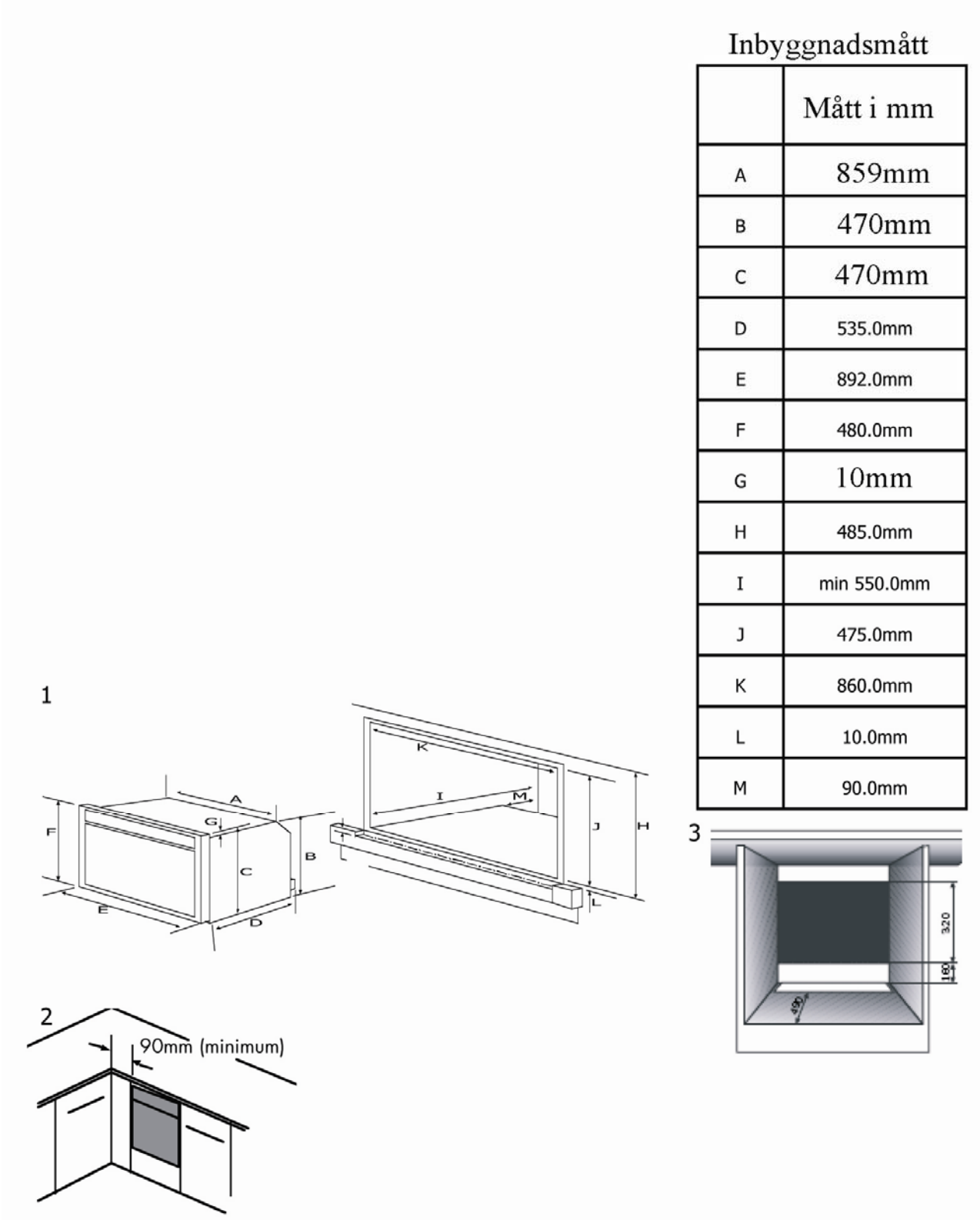


Inbyggnadsmått

	Mått i mm
A	557.0mm
B	483.0mm
C	564.0mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	595.0mm
G	31.0mm
H	min 600.0mm
I	min 580.0mm
J	590mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm



Inbyggnadsmått W7-900MF



Garanti

Vi ger 2 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel. Detta gäller från det dokumenterade köpsdatumet. Garantin inkluderar reparation och försändelse.

Vid reparation kontaktas Garant Gruppen. Köpsfakturan eller annan dokumentation från köpsdatumet måste bifogas om ugnen insänds till service.

Garantin gäller inte vid:

- Fel och skador, som inte beror på fabrikations- eller materialfel.
- Om en icke yrkesutbildad har reparerat maskinen.
- När säkerhetsanvisningarna inte har följts.

Transportskador

Eventuella transportskador måste anmälas omedelbart, och senast 24 timmar efter att varan är levererad.

Annars kan kundens krav avvisas. En transportskada som fastställas vid återförsäljarens leverans vid kunden, är en sak mellan kunden och återförsäljaren. Om kunden själv arrangerar transporten, förpliktar leverantören sig inte vid ev. transportskador.

Omotiverade servicebesök

Om Du tillkallar en servicetekniker, och det visar sig att Du själv kunde ha rättat till felet genom att t.ex. följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta en trasig säkring i säkringsskåpet, kommer Du att betala för besöket, eftersom garantin ENDAST täcker tillverkningsfel.

Företagsköp

Företagsköp, är köp av produkter, som inte används i privat hushåll, men används till företag eller företagsliknande syften (restaurang, lunchrum etc.), eller används till uthyrning eller annan användning, som inkluderar flera personer. I samband med företagsköp ges INGEN garanti, då produkten enbart är avsedd för vanligt hushållsbruk.

Service

GarantGruppen AB
Bangårdsgatan 6
582 77 Linköping

Tlf.: 013 15 45 10

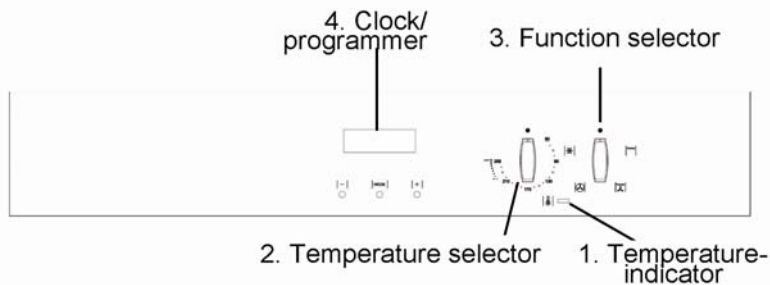
Fax: 013 15 45 07

Content

Description of the ovens.....	61
W5-450MF	61
W5-600MF	61
W7-900WMF	62
Safety notes	63
Ecological Packaging	64
Using the oven	65
Using The Programmer / Clock.....	65
Setting the time of day.....	66
How to change the alarm signal	66
Minute minder	66
Setting the Cook Time.....	66
Setting the End Time.....	67
Setting the Automatic Programmer.....	67
Cancellation of the automatic programmer	67
Good advice when using the programmer.....	68
Oven functions.....	69
Grill.....	71
Cleaning with steam	72
Cleaning and maintenance.....	73
Instructions for Removing the Supports and the Back Panel	73
Cleaning the Oven Door	74
Changing the oven bulb.....	75
Troubleshooting.....	77
Installation	78
Before installation	78
Before you start	78
Installing appliance under worktop	79
Securing the appliance.....	79
Connecting the electricity supply	80
Installation dimensions (W5-450MF)	81
Installation dimension (W5-600MF).....	82
Installation dimension (W7-900WMF).....	83
Guarantee.....	84
Service (Finland and Norway).....	85

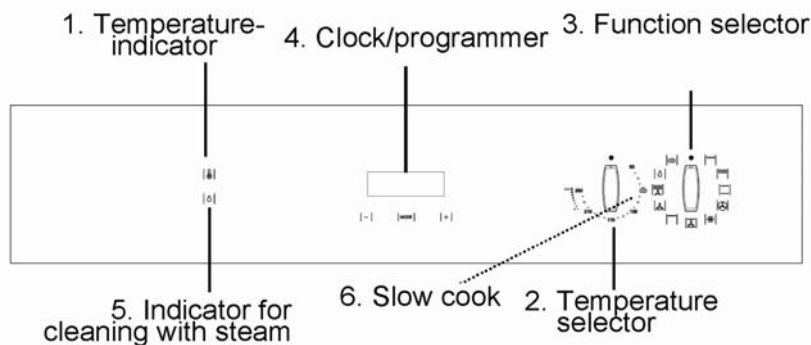
Description of the oven W5-450MF

Function	What does it do?
1. The temperature indicator	Illuminates when the oven has reached the temperature selected, signaling that pre-heating is completed.
2. The temperature selector	Allows you to set the temperature required by recipes in °C.
3. The function selector	Allows you to chose a function which best suits the food you are cooking.
4. The clock / programmer	When not in use as a programmer displays the time of day. It is used also to act as a minute minder and also an auto programmer to activate the oven when you are not there.



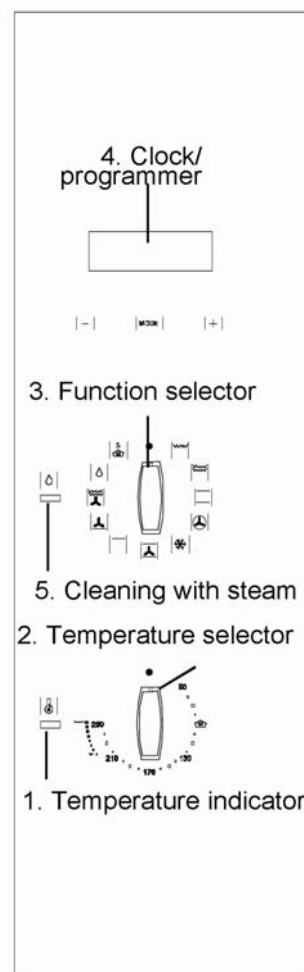
Description of the oven W5-600MF

Function	What does it do?
1. The temperature indicator	Illuminates when the oven has reached the temperature selected, signaling that pre-heating is completed.
2. The temperature selector	Allows you to set the temperature required by recipes in °C.
3. The function selector	Allows you to chose a function which best suits the food you are cooking.
4. The clock / programmer	When not in use as a programmer displays the time of day. It is used also to act as a minute minder and also an auto programmer to activate the oven when you are not there.
5. Cleaning with steam	Illuminates to show that the function is in use.
6. The Slow Cook function	Is a set low temperature for long, slow cooking.



Description of the oven W7-900WMF

Function	What does it do?
1. The temperature indicator	Illuminates when the oven has reached the temperature selected, signaling that pre-heating is completed.
2. The temperature selector	Allows you to set the temperature required by recipes in °C.
3. The function selector	Allows you to chose a function which best suits the food you are cooking.
4. The clock / programmer	When not in use as a programmer displays the time of day. It is used also to act as a minute minder and also an auto programmer to activate the oven when you are not there.
5. Cleaning with steam	Illuminates to show that the function is in use.



Safety notes

Carefully read this Instruction Manual before use to get the best results from your oven. Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the function “conventional oven (top + bottom heat)” or “fanned oven” at 200 °C for one hour.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.
- During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

Electrical Safety

- Any repairs must be carried out by an authorized Service Agent, using original spare parts. Repairs carried out by other people, may cause damage or malfunction to the equipment and endanger your safety. It may also invalidate any warranty.
- Disconnect your oven if it breaks down.

Safety Notes

- The oven **MUST NOT** be operated with the door open.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean, sit or place food on the open door of the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- When moving or removing hot dishes inside the oven, make sure you wear protective oven gloves.
- To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- It is not unusual for condensation to form on the door while the oven is in use - this is most common with foods which have a high moisture content.
- Parts of the appliance may become hot while in use. Always make sure that children are supervised when they are near to the appliance.
- Call Customer Care for a service engineer's visit if:
 - You find over a period of time that the oven becomes hotter at a particular temperature – the thermostat may need replacing.
 - The cooling fan fails to work.
- Always use the Minute Minder if you are leaving the oven unattended - this reduces the risk of food burning.

Ecological Packaging

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Carefully read this Instruction Manual before use to get the best results from your oven. Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the **Conventional oven function (top + bottom heat)** or the **Fanned oven** function at 200 °C for one hour.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odors to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.
- During the first use, fumes and odors may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

Using the oven

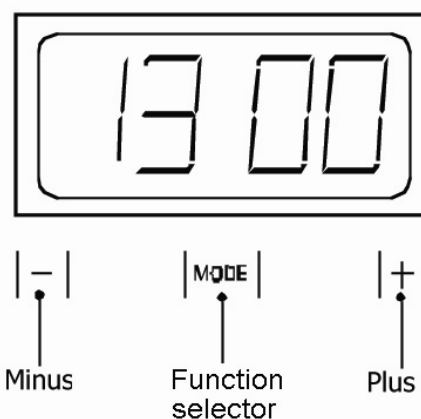
Through your programmer you will be able to set the time of day, the minute minder, and use the semi and fully automatic cooking functions. The programmer is vital to the working of your appliance, and reading this section will make sure that you get the most out of your oven(s).

The programmer buttons

There are three buttons on this type of timer. The table below shows you what the symbols look like – depending on what model you have – and what they do.

This is a 24 hour clock. Before you use your appliance for the first time, you must ensure that the time of day is set.

- Before the oven can be used the time of day must be set.
- Use the selection buttons to choose function and temperature.
The function selector can be turned both ways.
The temperature selector can only be turned clockwise.
- The function can be changed during cooking as long as the oven is used manually and not programmed.
- You need to choose both a function and a temperature.
- The oven light comes on when the function selector is turned.
- Temperature indicator shows that the oven is warming. It turns off when the oven has reached the set temperature.
- To turn off the oven – set both the function and temperature selector on "0".



Clock/programmer

Through the clock/programmer you have the following opportunities:

- To set the time of day
- Set cook time, Set end time, Set automatic programmer
- Minute minder

The programmer buttons

There are three buttons on this type of timer. The table below shows you what the symbols look like – depending on what model you have – and what they do.

	Down / Minus Used to decrease cook / end time, remove minutes to the minute minder and adjust the time of day. Also used for selecting an alarm tone.
	Up / Plus Used to increase the cook / end time, add minutes to the minute minder and adjust the time of day.
	Mode Used to select the functions available on the programmer. Press once for minute minder. Press twice for cook time. Press three times for end time. How to use these functions is explained later in this section.

Setting the time of day

1. Press the plus and minus buttons together for a few seconds and then release.
2. The '●' in between the numbers on the LED display will begin to flash.
3. While the '1' is flashing, it is possible to adjust the time of day using the plus and minus buttons.
4. Once the time has been set, allow approximately 30 seconds before using any of the other timer functions.
5. This will ensure that the time of day remains correct.

Changing the alarm tone

1. Press 'plus' and 'minus' simultaneously. There will be a blinking '●' in the centre of the display.
2. Press 'mode' to display the text "ton" then press 'minus' button repeatedly to change the alarm tone.

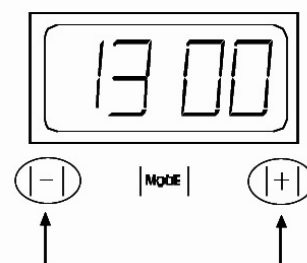
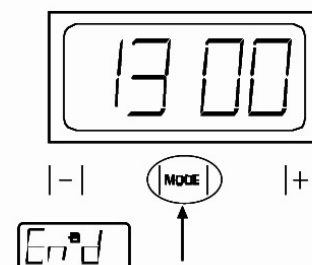
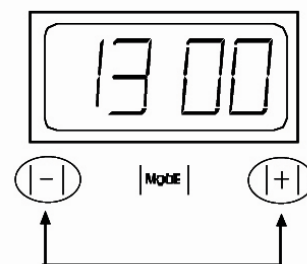
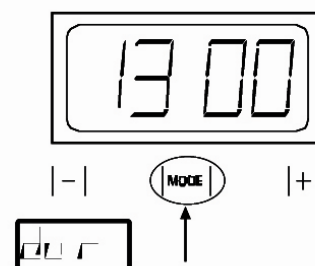
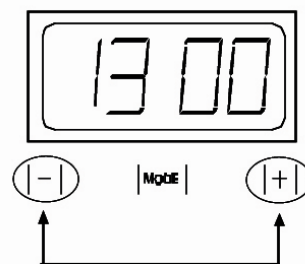
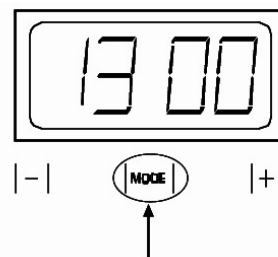
Setting the minute minder

1. To set the minute minder, touch 'mode' once. The bell symbol will appear and start flashing. The flashing only lasts for 5 seconds, so the minute minder must be set within this time.
2. Use the plus and minus buttons to set the length of time required. Once this has been done, the minute minder is set.
3. When the selected length of time has counted down an alarm will sound. To cancel the tone, touch any of the timer pads.
4. Should you need to cancel the minute minder at any time during use, touch 'mode' once, and then touch the plus and minus together.

Semi – automatic cooking methods

The duration method. (Switch off after a set time period)

1. Touch 'mode' twice, which will skip past the minute minder.
2. The display will flash the word "DUR" and 'Auto' will flash on the left hand side of the display.
3. Use the plus and minus to set the length of time you want to cook for. This must be done within 5 seconds – or the time of day will show again.
4. Once this is done the oven will switch off once the cooking time has elapsed, and an alarm will sound.
5. To switch off the alarm touch any of the touch pads.
6. To view any remaining time, touch 'mode' twice.



The end time method (Switch off at a set end time)

1. Touch 'mode' three times, which will skip past the minute minder and the duration method.
2. The display will flash "END", 'Auto' will flash on the left hand side of the display.
3. Use the plus and minus to select the time the oven is required to turn off.
4. Once this is done the oven will switch off at the time you have selected. To switch off the alarm, touch any of the touch pads.

Fully automatic cooking

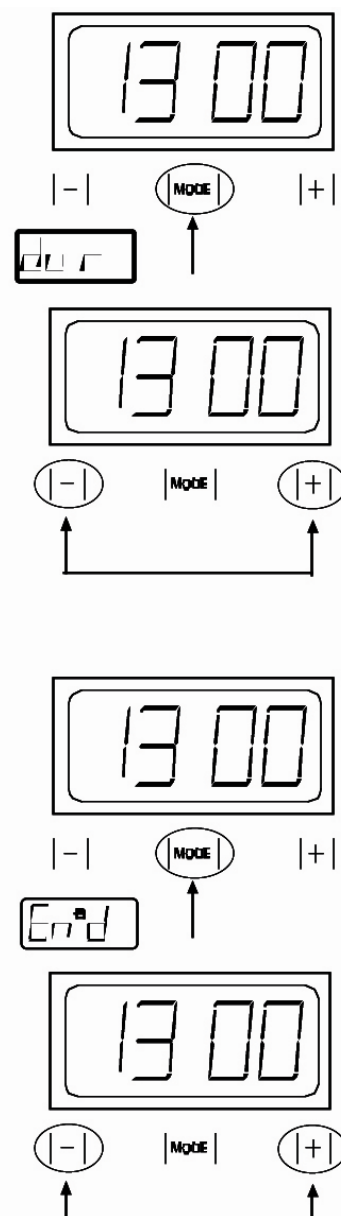
Switch on and off automatically

1. This requires both the duration and the end time to be entered. The timer will work out the start time and begin cooking.
2. Touch 'mode' twice, which will skip past the minute minder.
3. The display will flash the word "DUR" and 'Auto' will flash on the left hand side of the display.
4. Use the plus and minus to set the length of time you want to cook for. This must be done within 5 seconds, or the time of day will show again.
5. Touch 'mode' three times, which will skip past the minute minder and the duration programmer.
6. The display will flash "END" and 'Auto' will flash on the left hand side of the display.
7. Use the plus and minus button to set the time you require the oven to switch **off** at.
8. Once this is done, the oven will be set to switch off at the time you have selected.
9. Set the oven to the temperature, switch on the oven and place your food inside. The oven light will not be illuminated at this point.
10. The timer will then calculate the start time from the information you have programmed. The oven lights inside the cavity will switch on indicating that cooking has begun.
11. Once cooking is completed, an alarm will sound and the oven will switch off. To cancel the alarm tone, press any button.
12. To cancel any of the semi and full automatic functions at any time, press the plus and minus buttons together.

The automatic cooking symbol will appear to show that the oven is no longer in manual mode, but in automatic mode.

Important: Once the oven has switched off – return the oven controls to the 'off' position.

Important: Remove food as soon as it has cooked.



Good advice when using the programmer

Do

- Familiarize yourself with the use of the programmer.
- Select foods that are as cold as possible, preferably straight from the fridge.
- Choose foods that are suitable for cooking from a cold start, as some foods will be affected by storage at room temperature for prolonged periods of time.
- Make sure that all foods are thoroughly thawed – especially meats.
- Cover dishes with lids or foil.
- Try to keep the end time as close to your return as possible.

Do not

- Place warm food in the oven for delayed start cooking. Foods should be thoroughly cooled before placing in the oven.
- Set up any automatic programs while the oven cavity is warm i.e. straight after use. Always allow the oven to cool down first.
- Cook dishes containing poultry or left over meats. Pies and pastries with wet fillings should also never be cooked using the automatic setting – they are not suitable.
- Over fill dishes containing liquids.
- We recommend that you use the auto programmer under supervision for the first few occasions to ensure that timing and temperatures are correct. This will help to prevent over or under cooking of foods as adjustments can be made.

Oven functions

Function	What is it
	Single variable grill Used for grilling smaller amounts of food – only half of the grill element is used. Grill with oven door closed.
	Variable Dual Grill Used for grilling larger amounts of food as the whole grill element is used. Grill with oven door closed.
	Conventional oven (top + bottom heat) (Not W5-450MF) Used for general cooking purposes and suits most recipes.
	Fanned oven Used for general cooking purposes. Provides an even heat throughout the oven, which is useful for batch baking. You may find that you need to reduce the temperature setting for recipes, or reduce the cooking time as this is a very efficient heat setting.
	Defrost Uses the fan only (no heat). Ideal for defrosting frozen desserts and joints of meat.
	Intensive bake (top, bottom + fanned) (Not W5-450MF) Uses all elements, plus the fan. Best use is for baking with pastry cases as it eliminates the need to bake blind.)
	Top heat (Not W5-450MF)
	Base heat + fan Use for baking pastry dishes which require a crisp base, but have a moist filling which should not dry out.
	Grill + fan (Not W5-450MF) Used for grilling foods. The fan circulates the heat quickly around the food – and eliminates the need for turning on foods such as bacon which a thinly sliced. Grill with oven door closed.
	Cleaning with steam (Not W5-450MF) Oven cleaning function. See “Cleaning with steam” section for more information.
	Slow Cook A low temperature function which is used to cook foods for a lengthy period. Produces very tender results with pot roasts etc.

When using the fanned oven function for cooking, we recommend either reducing the temperature setting by around 10C, or reduce the recipe time by around 10 minutes – however, please bear in mind that all cooking results are based on personal preference and taste.

CAUTION:

When using the Single Variable Grill, Dual Variable Grill and the Grill Plus Fan Functions the oven door **MUST** remain closed.

NOTE:

To use slow cook set the 'slow cook' function by touching the icon and set the cooking time on the timer.

Using Your Grill

Before you start grilling

Before you use the grill, make sure you have placed the utensils in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

- **Always close** the door while the grill is in use.
 - Touch the Oven On icon
1. Touch the icon for the grill function. The pre-set heat setting will appear in the temperature display window.
 2. The temperature indicator displays a set temperature for the cooking function selected. If you wish to modify this temperature, touch the temperature display screen until + and - flash. Then touch + or – to select the desired temperature.
While the grill is heating up, the ‘°’ on the temperature display screen flashes to indicate that the oven is heating up. This will cycle on and off during cooking.
- To switch off, touch the Oven off icon.
 - The dual grill uses the entire top element and is ideal for grilling large quantities of food, and toasting bread products
 - The single grill uses part of the element only, and is better suited to grill smaller amounts of food.

Aluminium Foil

Never cover the grill pan or grill trivet with foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard

- Types of grill:
 - Single grill: has one grill element.
 - Dual grill: has two grill elements, which can be used together, or as a single grill
- Lowest temp - 50°C
- Highest temp - 250°C
- For best results:
 - Pre-heat the grill for about 3 minutes.
- **Please note:** the grill pan handle is designed for sliding the grill pan into and out of the grill cavity. It is not to be used for lifted the pan.

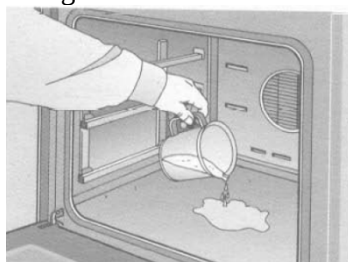
Cleaning with steam

Description

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

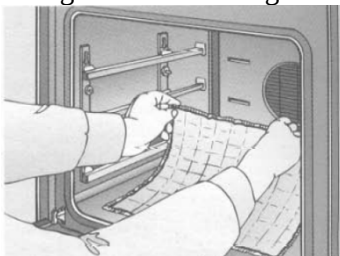
Activate oven cleaning

1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. **300 ml** of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity. In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.



3. Close the oven door.
4. Choose the “steam clean” function . The oven cleaning control lamp is illuminated. After approx. 22 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.
5. Turn the oven off and the oven cleaning control lamp extinguishes.

Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.



Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior. Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.

Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Cleaning and maintenance

Caution!

Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the electricity supply.

The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odors and cause stains to appear.

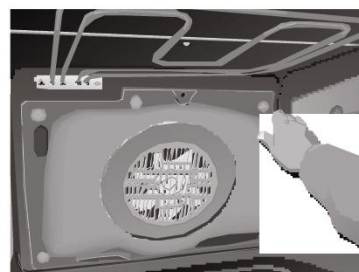
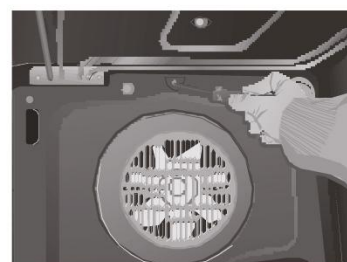
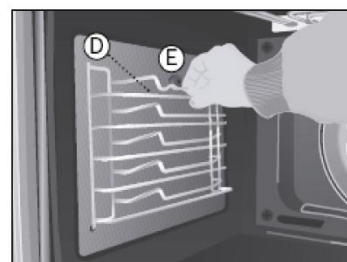
- With the oven cold and for enameled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enameled surfaces and follow the manufacturer's instructions.
- Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.
- For stainless steel surfaces, clean with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them, or use a specialist stainless steel cleaner – always follow the manufacturer's instructions.

Cautions

- **Do not** clean the inside of your oven with a steam or pressurized water jet.
- **Do not** use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.
- For your own safety, **never** switch the oven on without the back panel that protects the fan.
- **Do not** remove the control knobs when cleaning the outside of the oven.

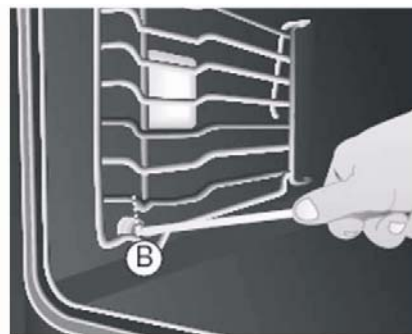
Instructions for Removing the Supports and the Back Panel (W5-450MF and W5-600MF)

1. Remove the accessories from inside the oven.
2. Ease out the supports (D), releasing them from the bolt (E)
3. To disassemble the back panel, remove screw.
4. Proceed in reverse order to re-assemble.



Removing the supports (W7-900WMF)

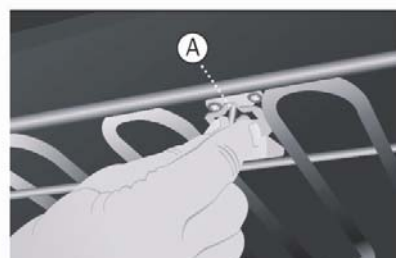
1. Remove the accessories from inside the oven.
2. Ease out the supports, releasing them from the bolt (B)
3. Proceed in reverse order to re-assemble.



Use of the Fold-down Grill (W7-900WMF)

To clean the upper part of the oven,

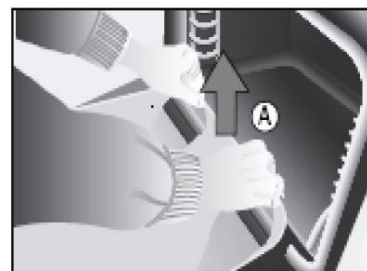
1. Wait until the oven is cold.
2. Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
3. Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



Cleaning the Oven Door

To remove the inner door glass:

1. Open the door fully.
2. Pull the glass towards you from the bottom (A).
3. The Inner door glass can now be removed for cleaning.



To reassemble the inner door glass:

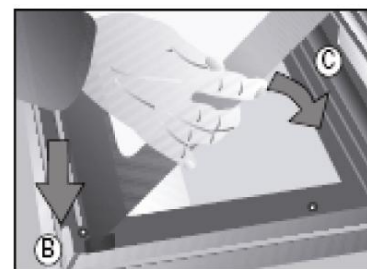
Holding the inner door glass with the chamfer in the bottom right hand corner.

Warning: Take care when removing the inner door glass as once removed the oven door will return to the closed position.

Reassemble the inner door glass:

1. Insert the metal clips in the cut outs at the top of the inner door panel (B).
2. Lower the glass into the door (C).

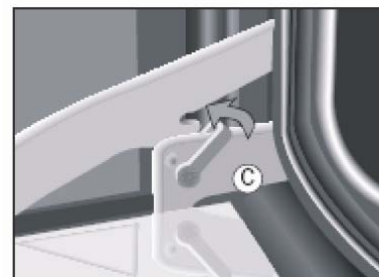
Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door glass. They may scratch the surface and cause the glass to break.



Cleaning the oven door (W7-900WMF)

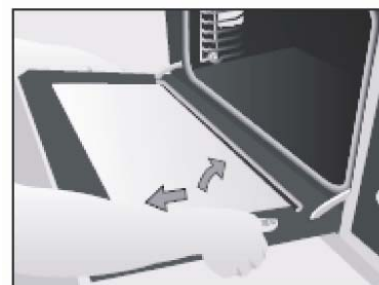
To remove the inner door glass

1. Open the door fully.
2. Completely turn the two clips (c)
3. Hold the sides of the oven door with both hands and close it slowly. The hinges are released from their fixtures when the door is approximately half open / half closed.
4. It is then possible to remove the door.



To assemble the door:

1. Hold the sides of the oven door with both hands and insert the hinges into the holes on the front of the oven.
2. Slowly open the oven door completely.
3. Lower the hinge clips again.
4. Close the door.



Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door glass. They may scratch the surface and cause the glass to break.

WARNING: Do not touch the hinges when opening or closing the oven door.

Changing the oven bulb (W5-600MF og W5-450MF)

Caution: Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the electricity supply

1. Ease out the telescopic guides, releasing them from the bolt (A).
2. Loosen the lens from the lamp holder with the help of the appropriate tool.
3. Exchange the bulb.
4. Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.

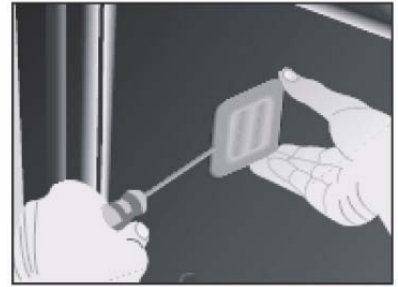
The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C.

These can be ordered from our Customer Care Centre or be purchased from your local hardware store. Please take the old bulb with you for reference.



Changing the oven bulb (W7-900WMF)

1. Unscrew the side support for the tray.
2. Remove the glass cover by carefully levering it with a screw driver.
3. Unscrew the old bulb, and replace it with a new one.
4. Replace the glass shade by pressing it in until it is fully housed.
5. The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C.
6. These can be ordered from our Customer Care Centre or be purchased from your local hardware store.
7. Please take the old bulb with you for reference.



Troubleshooting

The oven does not work

- Check the connection to the electrical circuit.
- Check the fuses and current limiter of your installation.
- Ensure the clock is in the manual or programmed mode.
- Check the position of the function and temperature selectors

The inside light of the oven does not work

- Change the bulb.
- Check that the bulb has been replaced in accordance with the instruction manual.

The heating indicator light does not work

- Select a temperature.
- Select a setting.
- It should only light up while the oven is heating up towards the selected temperature.

Smoke is given off while the oven is working

- This is normal during its first use.
- Periodically clean the oven.
- Reduce the amount of grease or oil added to the tray.
- Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables, or recipe.

Expected cooking results are not achieved

- Check the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.
- Check the recipe that you have been using, and the function. Fan ovens cook more efficiently than conventional ovens – so adjustment to time and temperature may be required.

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Customer Care Centre.

Installation

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations in force for installation are observed.

Installation

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Before Installation.

To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.

The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

Always make sure that this appliance is fitted by a competent electrician.

Before you start

- Always make sure that you have carefully read through the installation pages of this book – careful planning at the beginning will ensure a quick and easy installation.
- Take care when moving this appliance, it may be heavier than it looks! If you need to lift the appliance, make sure you use an appropriate lifting method.
- Soft, or uneven flooring may be damaged unless the appliance is moved with care.
- Do not attempt to move the oven by pulling on the handles or doors, we recommend that you open the door and grasp the frame of the cooker. Please wear protective gloves for this, and make sure the door cannot trap your fingers.
- To fit multi-function appliances it is important that the back part of the unit, corresponding to the shaded must be free from any projections (pipes, sockets etc).
- Please make sure that you have enough space for your appliance, use the table and diagrams shown to help determine this.

Warning: This appliance must be earthed

- Leave the appliance in the base tray packaging until you are ready to install it. When you remove the appliance from the base tray packaging, take care not to damage it.
- Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.
- Please note that all dimensions and sizes given are nominal, some variation is to be expected.
- If this appliance is to be installed near to a corner where the adjacent cabinets run at right angles forward of the appliance, there must be a gap of at least 90mm between the appliance and the cabinets, to prevent overheating of the cabinets.

Important:

- **Do not** modify the outer panels of this appliance in any way.
 - Fixing screws - The fixing screws are in a polythene bag in the oven pack.
 - Depending on the method of installation, some of the screws may not be needed.
 - If you have a non standard size of cabinet which leaves a gap above or below the appliance, you may be able to buy a trim kit (to fill in the gap) from the supplier of your cabinets.
-
- Remove the fixing screws from the polythene bag on the top of the appliance, but leave the appliance in the base
 - tray packaging until you are ready to install it.
 - Note: When removing the appliance from the base tray packaging care should be taken not to damage the appliance.
-
- When installing in a typical 600mm deep, built in housing unit, the false back should be removed from the housing unit to provide the necessary depth for installation.
 - When the false back is removed, it is normally the case that the support shelf for the appliance leaves a gap between the back edge and the wall of approximately 80mm.
 - If no gap occurs between the back edge of the shelf and the wall behind the unit, we recommend that a gap of at least 30mm is made by shortening the shelf.
 - The appliance is designed to fit into a standard 600mm wide housing unit, with minimum internal dimensions as shown.
 - Please note that all sizes are nominal, and some variation is to be expected.

Installing appliance under a worktop

- Where the appliance is installed under a worktop, with a hob installed above it, the installation instructions for the hob must be read in conjunction with these instructions.
- When installing a gas hob above the appliance, care must be taken to ensure the hob inlet pipe is as close to the back wall as possible, so it doesn't obstruct the appliance or the appliance inlet pipe.
- If a flexible inlet pipe is used, it must hang vertically and not be trapped between the oven and rear wall.

Connecting the electricity supply

- We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician who will comply with the I.E.E. and local regulations.

Securing the appliance

- This appliance must be securely fixed into the cabinetry. Use the screws supplied to fix the appliance to the cabinetry through the holes in the front frame.

Electrical connection

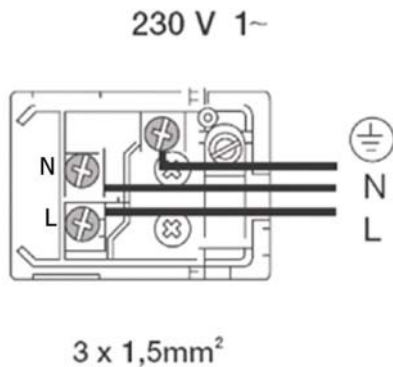
IMPORTANT: We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E.I.C. and who will comply with the I.E.E. and local regulations.

Important: Ensure that you route all mains electrical cables well clear of any adjacent heat source, such as an oven or grill.

Warning: This appliance must be earthed.

- Where a fixed connection is used, a device allowing the appliance to be isolated on all poles from the mains supply with a contact opening width of at least 3mm must be provided.
- The mains terminal block is positioned at the right hand rear of the top service panel.
- Connect the cable to the terminal block, and tighten the cable clamp.
- **Electrical connection in Denmark - Sweden – Norway - Finland** the oven is to be connected to 1 phase, neutral and earth, 230V. Use a H 05 VVF cable (3x1,5mm²).
- Close the terminal box, ensuring that the cover is engaged on the locking tabs.
- After connection to the electricity supply please check that all electrical parts of the appliance are working.

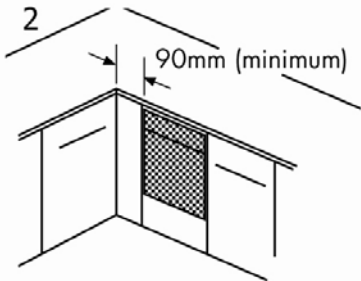
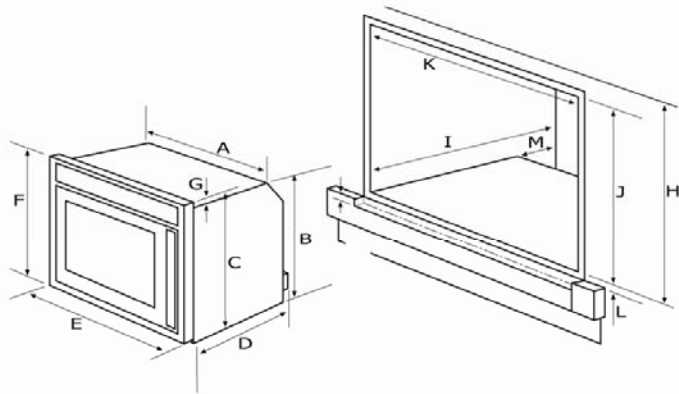
Electrical connection W7-600MF (DK, SE, NO, FI)



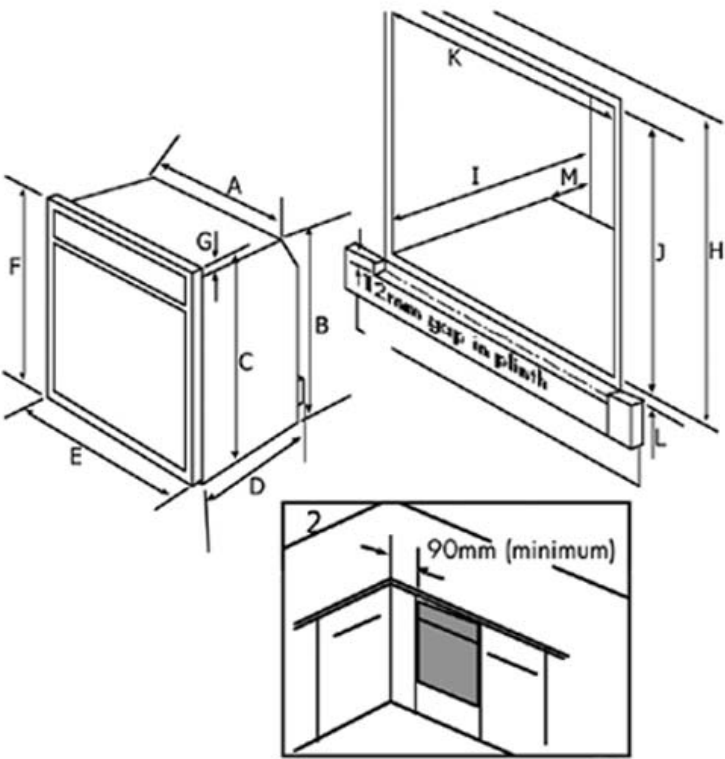
Installation dimensions W5-450MF

Installation dimensions in mm

A	557.0mm
B	363mm
C	440mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	455.0mm
G	15mm
H	460.0mm
I	min 580.0mm
J	450.0mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm

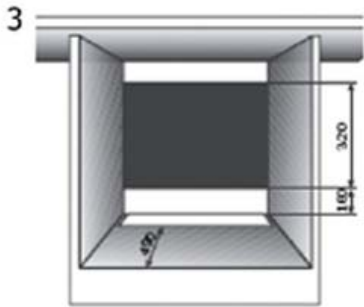


Installation dimensions W5-600MF

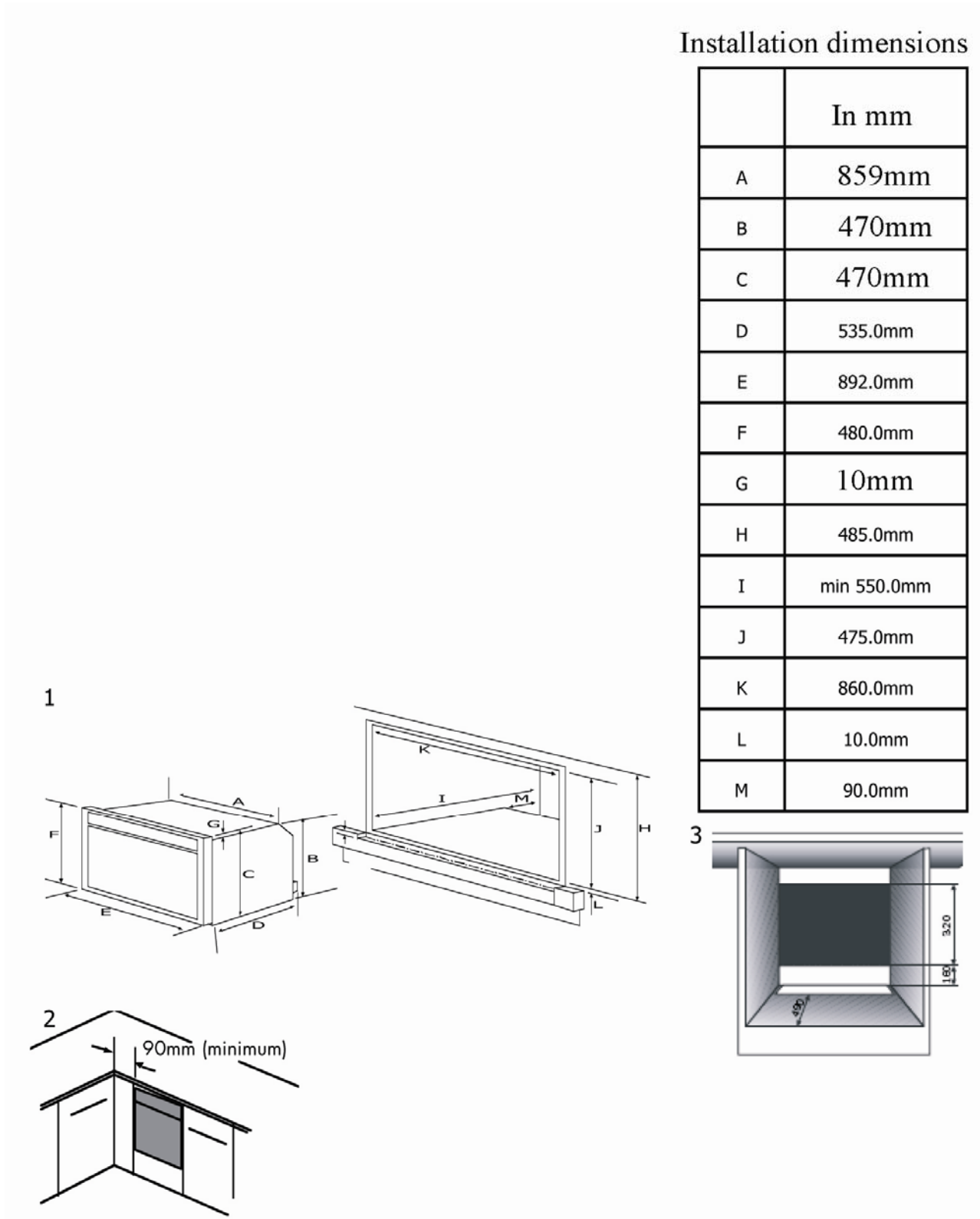


Installation dimensions

	In mm
A	557.0mm
B	483.0mm
C	564.0mm
D	540.0mm
E	595.0mm
F	595.0mm
G	31.0mm
H	min 600.0mm
I	min 580.0mm
J	590mm
K	558-568.0mm
L	min. 10mm
M	90.0mm



Installation dimensions W7-900MF



Takuu

Uudelle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Se kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa laitteen dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuuseen sisältyvät tarvikkeet, työpalkka ja ajo. Huoltoapua pyydetessä on mainittava laitteen nimi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen tyyppikilvestä. Tyyppikilven tiedot on hyvä kirjoittaa käyttöohjeeseen. Tietojen avulla huoltoteknikon on myös helpompi löytää tarvittavat varaosat.

Takuu ei päde, jos:

- vikoihin ja vaurioihin on syynä muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe.
- laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.
- tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.
- laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.

Kuljetusvauriot

Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä. Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

Turhat huoltokäynnit

Jos osoittautuu, että olisit voinut itse korjata vian noudattamalla tämän käyttöohjeen neuvoja tai vaihtamalla sulakkeen, joudut maksamaan paikalle kutsumasi huoltoteknikon käynnin, koska takuu kattaa AINOASTAAN valmistusvirheet.

Ammattikäyttö

Ammattikäyttö tarkoittaa laitteen käyttöä muualla kuin yksityistaloudessa (ravintola, kahvio, ruokala jne.) tai laitteen vuokraamista yhden tai useamman henkilön käyttöön. Jos laite hankitaan ammattikäyttöön, sille EI MYÖNNETÄ takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.

Huolto Finland

VM Trade OY
Vuoripojankatu 16
P.O. Box 9, 15101 Lahti
Finland

Tfn: +358-3-875410

Fax: +358-3-8754150

Service Norge

ServiceChefen NUF, Bjørneveien 24, 5236 Rådal.

Har du behov for service, trenger du bruksanvisning eller annen teknisk informasjon om produkter, kontakt oss direkte.

Telefon: 48 02 48 40

Fax: 55 91 63 06

E-post: service@servicechefen.no

www.servicechefen.no