



BI-OVN

BRUGSVEJLEDNING

GEBM 47011 BP

DA

SV

www.grundig.com

285.4604.37/R.AH/25.06.2019/5-2
7754789004

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

Læs denne brugervejledning først!

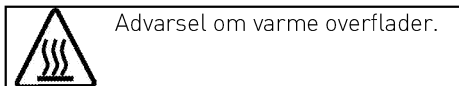
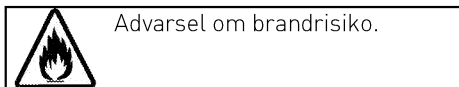
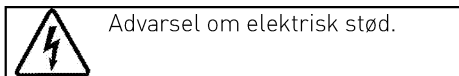
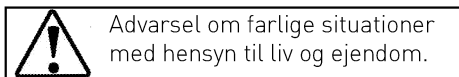
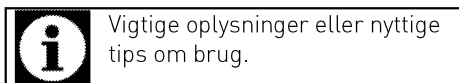
Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INDHOLD

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed	5
Produktsikkerhed	6
Brug af ovnen	9
Sikkerhed for børn	9
Bortskaffelse af gammelt apparat	9
Bortskaffelse af transportemballage 10	

2 Generelle informationer 11

Oversigt	11
Pakkens indhold	12
Tekniske specifikationer	13

3 Installation 14

Inden installation	14
Installation og tilslutning	16
Transport	18

4 Forberedelser 19

Gode råd om energibesparelser	19
Første anvendelse	19
Klokkeslæt	19
Første rengøring af produktet	20
Første opvarmning	20

5 Betjening af ovnen 22

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	22
Brug af den elektriske ovn	23
Betjeningsmodus	27
Således anvendes ovnens kontrolenhed	29
Anvendelse af tastelås	32
Anvendelse af uret som alarm	33
Tabel over koge-/stegetider	33
Færdigretter funktioner	38
Indstillingsmenu	40
Betjening af grillen	41
Tabel for madtilberedningstider for grillning	41

6 Vedligeholdelse og pleje 42

Generelle informationer	42
Rengøring af kontrolpanel	42
Rengøring af ovnen	42
Således tages ovnlågen af	44
Afmontering af lågens inderste glas	45
Udskiftning af ovnpære	46

7 Fejlafhjælpning 47

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig

stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.

- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke

på varme overflader.

Isoleringen på

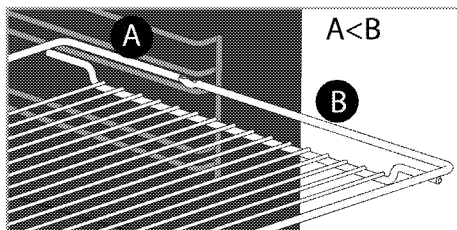
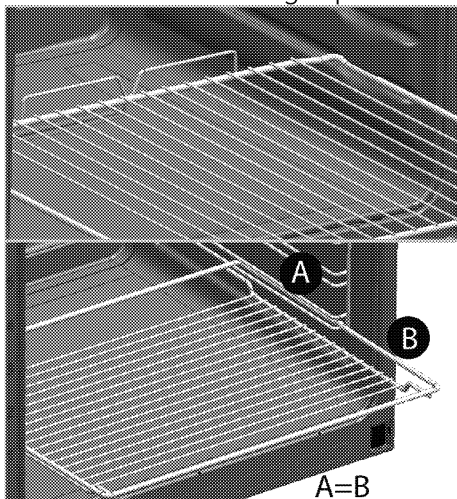
netledningen kan smelte og medføre kortslutning.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- **(Varianter afhængigt af produktmodel.)**
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere

end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Fjern alt udstyr i ovnen inden pyrolyse – også side ribberne. Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 12*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Under og efter pyrolyse rengøringen skal børst og dyr holdes borte fra rummet indtil apparatet er nedkølet igen, og der må sørges for grundig udluftning i rummet efter pyrolysen.
- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnens kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold

emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater.

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

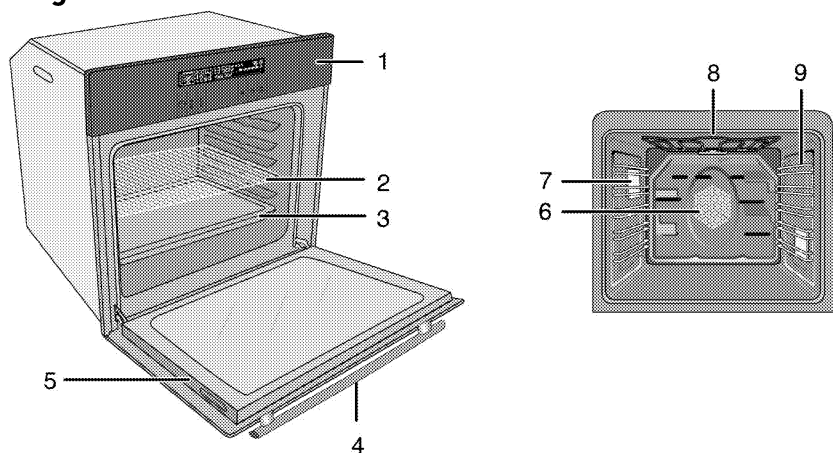
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

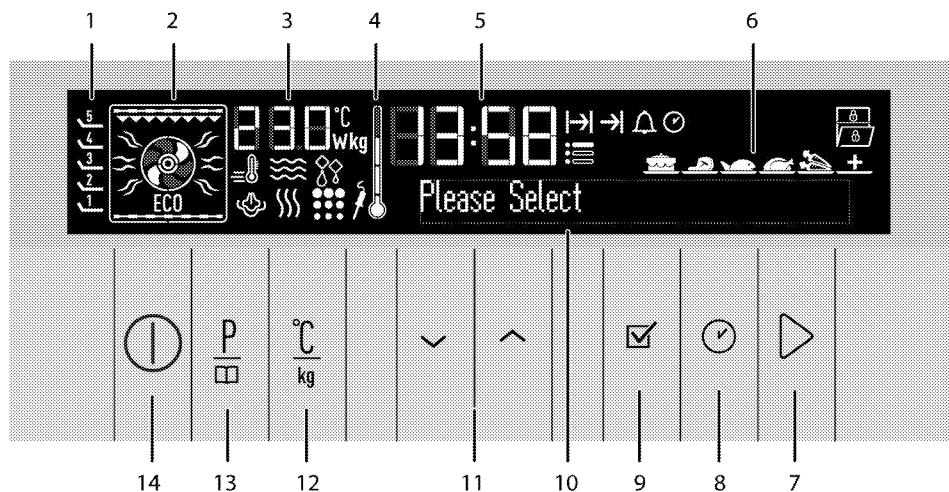
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsermotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhynde | 7 | Lampe |
| 3 | Miniafbryder | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldeskinnepositioner |
| 5 | Frontlåge | | |



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Hyldeskinnepositioner | 5 | Tidsindikator |
| 2 | Funktionsdisplay | 6 | Display til færdigretvalg |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt | 7 | Knap for start/stop madlavning |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 8 | Knap for tid og indstillinger |
| | | 9 | OK-tasten |
| | | 10 | Tekst display |

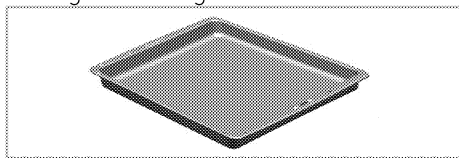
- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

Pakkens indhold

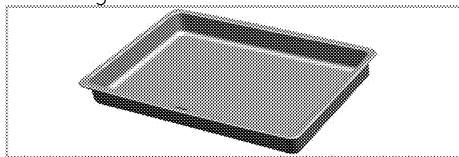


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

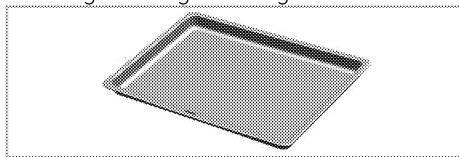
- 1. **Brugsvejledning**
- 2. **Almindelig brædepande**
Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



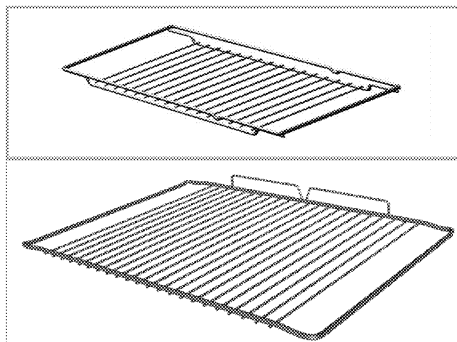
- 3. **Dyb brædepande**
Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



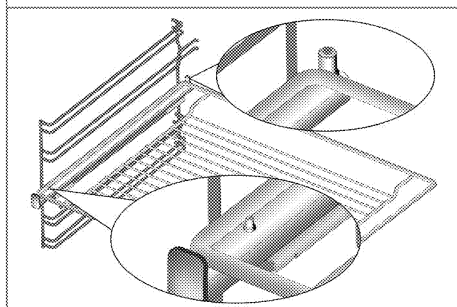
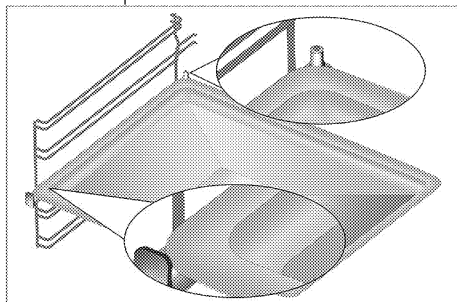
- 4. **Bageplade**
Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



- 5. **Rist**
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.

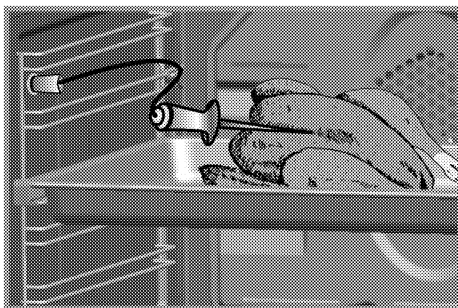


- 6. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne**
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og brædepander.
Nå du bruger brædepande og trådhyld skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og brædepanden.



- 7. **Stegetermometer**
Ved tilberedning af kødretter stikkes termometres tynde og

lange ende ind i kødet, mens den anden ende fastgøres til rillen på sidevæggen af kabinettet for at tilberede retten fint.



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3,1kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner. Energiklassen er fastsat i følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2-Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.


i Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.


i Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.


i Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

 Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

 **FARE:** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

 **FARE:** Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.


Inden installering


Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

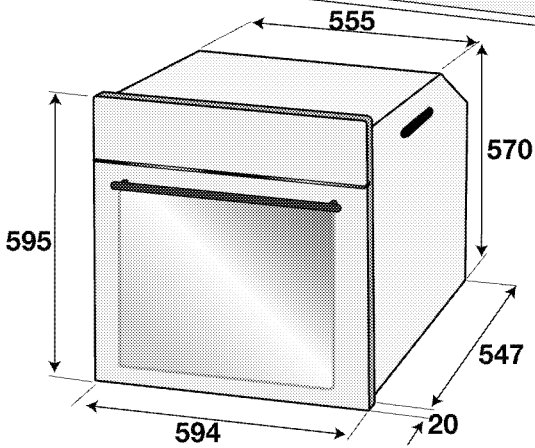
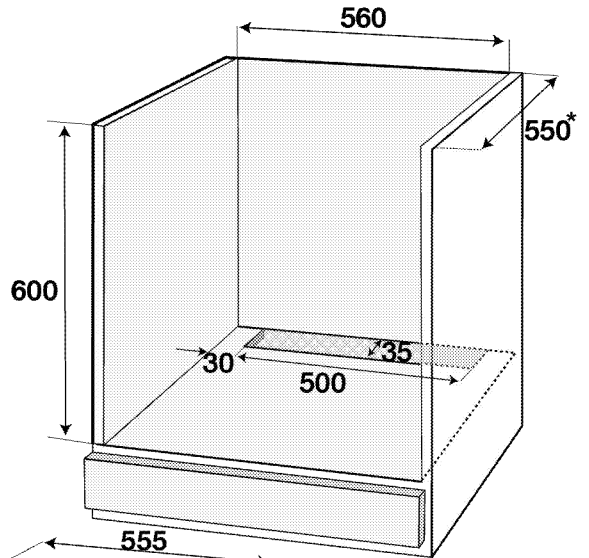
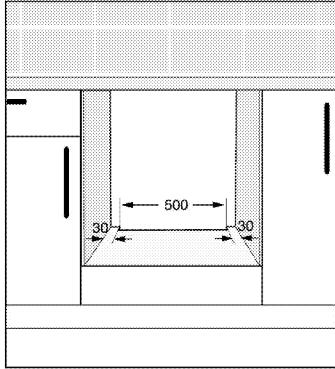
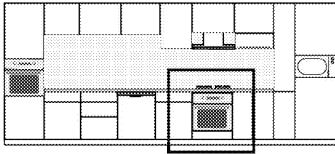
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal

være varmebestandige (mindst 100 °C)

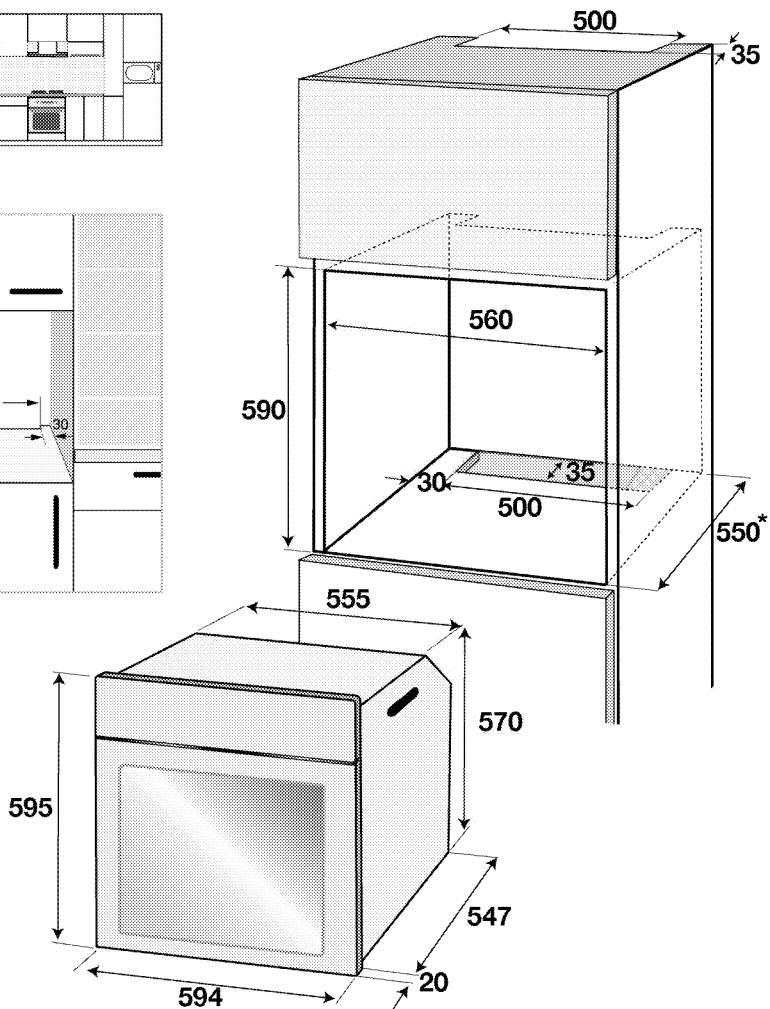
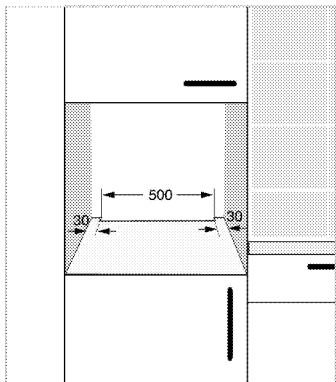
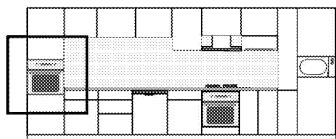
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.
- Tag fat i de to indhak på hver side af ovnen, når du skal flytte den.
- Inden du installerer ovnen, skal du fjerne alle materialer og dokumenter i den.
- Køkkenmøblet skal overholde de dimensioner, der er angivet i figuren herunder. Der skal laves en ventilationsåbning med de dimensioner, der er angivet i figuren herunder, bag på køkkenmøblet.

 Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

 Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«.

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**FARE:**

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**FARE:**

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**FARE:**

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!



Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

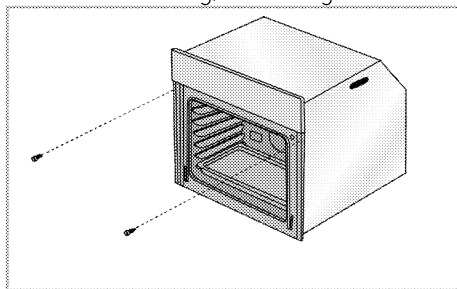


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

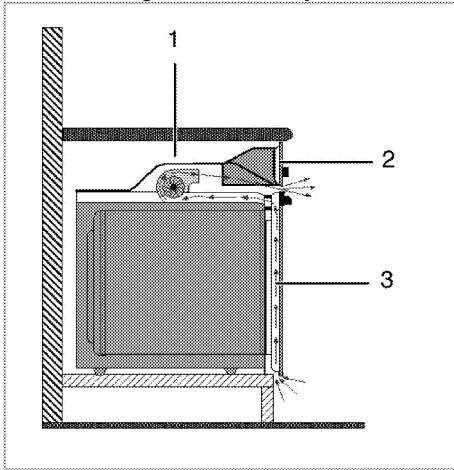
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

Når installationen er udført, skal du kontrollere, at alle skruer er tilstrækkeligt spændte, og at ovnen ikke vipper. Ovnen kan tippe under brug, hvis den ikke er installeret i overensstemmelse med anvisningerne, eller hvis skruerne ikke er tilstrækkeligt spændte.

For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket. Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægges ovendøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovendøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

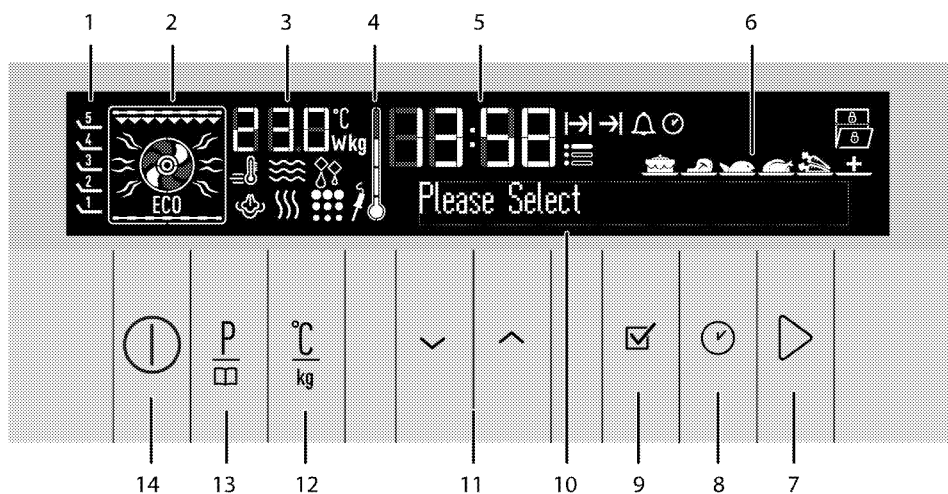
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frose retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Klokkeslæt



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.






- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Hyldepositioner | 10 | Tekst display |
| 2 | Funktionsdisplay | 11 | Op/ned-taster (Menu trin) |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt | 12 | Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 13 | Programvælgerknap |
| 5 | Tidsindikator | 14 | TÆND/SLUK knap |
| 6 | Display til færdigretvalg | | |
| 7 | Knap for start/stop madlavning | | |
| 8 | Knap for tid og indstillinger | | |
| 9 | OK-tasten | | |

Indstilling af sprog









Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

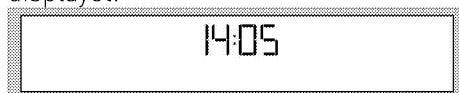
1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.


2. Når du tænder for ovnen for første gang, vises "Sprog: English" på tekstdisplayet
 3. Berør   tasterne for at vælge det ønskede sprog.
 4. Berør  for at bekræfte indstillingen.
- » Det vender tilbage til standby display.

Indstil timen




1. Efter at have valgt sprog, fremkommer "Tidsindstilling" på tekstdisplayet og  symbolet blinker. Indstil timer med   tasterne.
 2. Berør  for at bekræfte timen.
 3. Minutter-feltet og  symbolet blinker på displayet. Berør   tasterne for at indstille minutter. Berør  for at bekræfte indstillingen.
- » Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



 I tilfælde af strømudfald eller når produktet frakobles strømmen og tilkobles igen, vises tidsindstilling menuen igen. Det indstillede klokkeslæt bevares dog kun ved strømafbrydelser, der varer mindre end 20 minutter. I det tilfælde kan du fortsætte ved at bekræfte timen.

Første rengøring af produktet

 Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

 **ADVARSEL**
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se .
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 41.*

4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 41*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift.

Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten.

Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød

med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.

- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.


- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

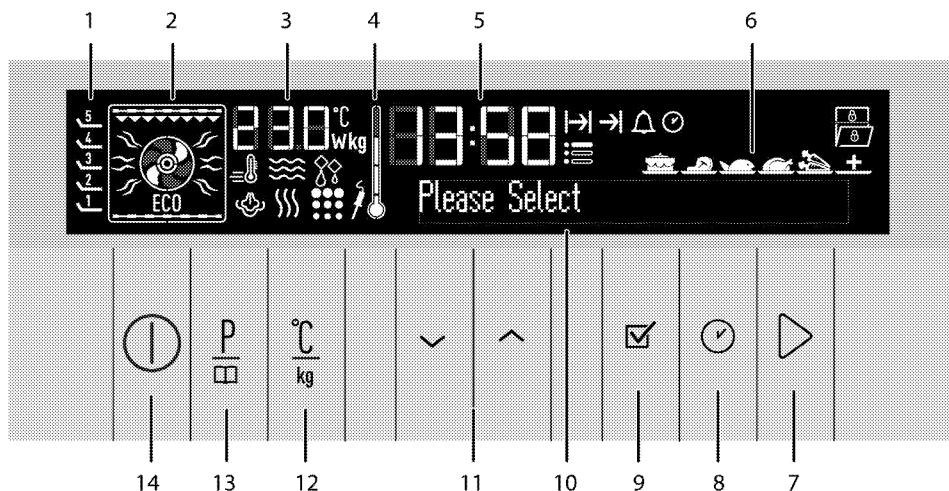


Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.






Brug af den elektriske ovn








 Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.







- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

Display symboler:

-  Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
-  Symbol for koge-/stegetid
-  Symbol for slut for madlavningstid
-  Alarmsymbol.
-  Symbol for aktuell tid


-  Symbol for indstillinger
-  Symbol for opthøning
-  Symbol for tastelås
-  Symbol for åben låge
-  Symbol for kødsonde *
-  Pyro-symbol * / Symbol for enkel damprensning*
-  Damp-symbol *
- * Varianter afhængigt af produktmodel.

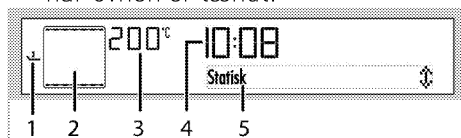
Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet. Kun  og  tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger. Se . .

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.





Vælg temperatur og betjeningsmåde

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Den første betjeningsskærm vises, når ovnen er tændt.




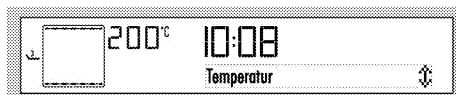
- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Tidsindikator
- 5 Tekst display





Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur og vægt, de aktive varmelegemer, og den anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

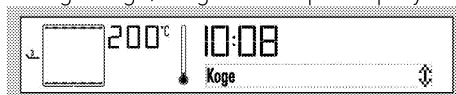
3. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).


Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.



4. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.



5. Berør  /  indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
6. Når madlavningfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises på displayet.



i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer advarsen "Låge åben" og  frem i displayet.

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.

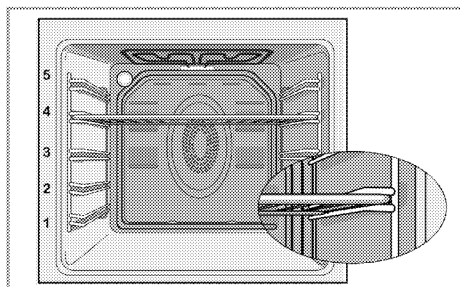
Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  tasten for at slukke ovnen.

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrillen skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrillen stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

(Varianter afhængigt af produktmodel.)



(Varianter afhængigt af produktmodel.)

Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over/undervarme	200	40-280
Over/undervarme + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Ventilator opvarm. + undervarme	210	40 - 280
Fuld grill+ventilator	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko ventilator	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Lavtemp. madlavning	80	50-150
Optøning	-	-

Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

i På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for "Madlavningstid", begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen "Holde Varm" og "Langtidsvarende madlavning" funktionerne.

i Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

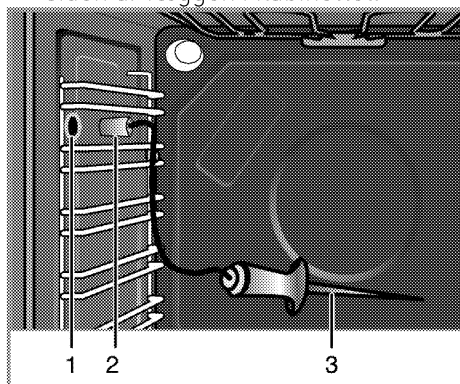
i Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

i Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

i Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Sådan bruges stegetermometer

1. Efter indstilling af ovnen til en bestemt funktion og temperatur skal du placere stegetermometerets forbindelsesstik (2) ind i rillet (1) på siden af væggen i kabinettet.



- 1 Rille til stegetermometer
- 2 Forbindelsesstik til stegetermometer
- 3 Ende på stegetermometerets føler

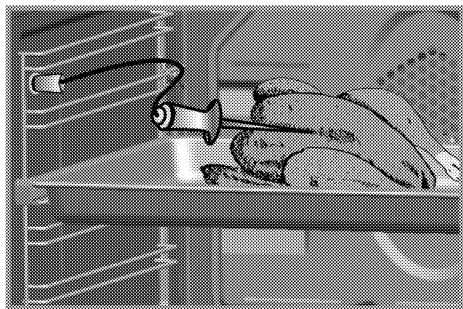
i For at kunne benytte stegetermometeret skal ovnen indstilles til en bestemt funktion og temperatur.

i Stegetermometer er aktivt under brugen af funktioner, hvor stegetermometerets symbol vises konstant på displayet.

i Hvis du tilslutter stegetermometeret, når ovnen arbejder i den funktionstilstand, som ikke kræver stegetermometer, vises "Fjern stegetermometer" på displayet. Denne tekst forsvinder først, når stegetermometeret er fjernet.


i Når der bruges stegetermometer til madlavningen, kan hylderne på stegetermometerets stik ikke bruges.

2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.



» Ovnens registrerer stegetermometeret automatisk når du tilslutter det, og **75** vises i indikatoren for temperatur. Stegetermometeret registrerer automatisk, om temperaturen inde i kødet er nået den indstillede temperatur, og ovnen slukkes.

i Hvis **75** ikke vises i indikatoren for temperatur, sørg for at tilslutningsstikket er blevet korrekt sat i rillen.

- Anbefalet temperatur for stegetermometer er 75 °C. Brug knapperne  til at indstille den ønskede temperatur til mellem 40 og 99 °C.
- Hvis du fjerner stegetermometeret før afslutningen af stegetid, vil ovnen fortsætte med at køre med den indstillede funktion og den anbefalede temperatur.
- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

i Hvis du bruger stegetermometeret uden at stikke følerens ende i kødet, vil føleren registrere temperaturen inde i ovnen og slukke ovnen, når den indstillede temperatur er opnået. Hvis stegetermometeret udsættes for temperaturer på 250 °C og derover, vil termometerets føler blive beskadiget for bestandigt.

i Når du laver mad og bruger et stegetermometer, vil kødets reelle temperatur og den temperatur, du har indstillet, blive vist skiftevis i displayet med 3 sekunders intervaller. Når dette sker, vil stegeteromnetrets symbol blive vist på displayet sammen med temperaturen på det som stegetermometeret er forbundet til. Når displayet viser den temperatur, du har indstillet, vil symbolet for stegetermometeret ikke blive vist.

Madlavningsniveau	Centrumtemperatur i kødet (°C)
Meget rødsteget	55-59
Rødsteget	60-62
Mellem rødsteget	63-70
Middel	71-76
Godt stegt	77-81
Meget godt stegt	≥82

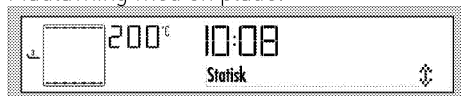
* For fødevarerikkerheden anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i kød (rødt kød og hvidt kød) når mindst 72 °C.

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Statisk

Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. Den er egnet til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med en plade.



Statisk+ventilator

Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

Statisk+ventilator



Ventilator opv.

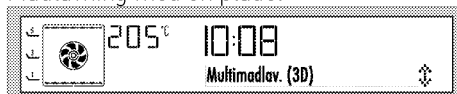
Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



i Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

Multi (3-D) madlavning

Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med en plade.



Ventilatoropv.+bund

Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) kører. Egnet til baging af pizza.



Fuld grill + ventilator

Varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

Fuld grill + ventilator



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Fuld grill

Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Lav grill

Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnede til grill og gratinerede retter.



- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Øko varmluft

For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Øko varmluft' tabellen.



Undervarme

Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunning af mad fra bunden.



Holder varm

Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.



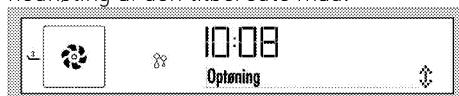
Langtidsvarende madlavning

Maden varmes samtidig fra oven og fra neden. Det egner sig til langsom madlavning af stegte/svitsede stykker kød (kalv, lam, fjærkræ osv.) i en åben beholder ved lav temperatur. Denne funktion sikrer, at kødet er saftigt og mørt inde. Vælg hygiejnisk sikre kødtyper. Forsteg/svits alle overflader på kødet på en varm pande på et komfur, grill eller lignende. Du kan tilberede det forstegte/svitsede kød i lang tid med "langsom madlavning"-funktionen. Tilberedning med kun én plade.



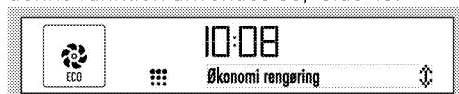
Optøning

Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.



Pyrolyse - økonomi indstilling

Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 43.



Pyrolyse

Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 43.



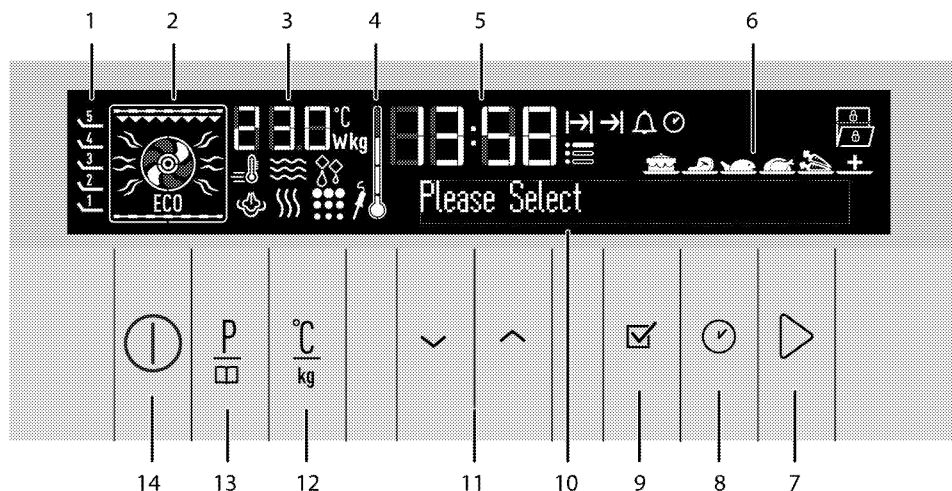
Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring - nem damprensning" om nem damprensning.




Således anvendes ovnens kontrolenhed









- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Hyldepositioner | 8 | Knap for tid og indstillinger |
| 2 | Funktionsdisplay | 9 | OK-tasten |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt | 10 | Tekst display |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 11 | Op/ned-taster (Menu trin) |
| 5 | Tidsindikator | 12 | Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster |
| 6 | Display til færdigretvalg | 13 | Programvælgerknap |
| 7 | Knap for start/stop madlavning | 14 | TÆND/SLUK knap |

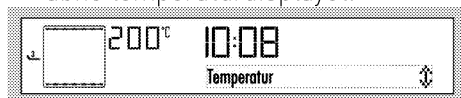
Aktivér halvautomatisk funktion










I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

2. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.






4. Berør   indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.
6. Berør   taster for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser  konstant.







7. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
8. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende,

berør  tasten for at starte tilberedning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises i displayet.

 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.




» Ovnen varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

 Alle afsnit af det inderste ovntemperatursymbol (4) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

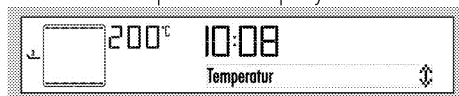
9. Når madlavningen er fuldført, vises "God appetit... Tryk på  for at fortsætte" vises på displayet og alarmsignalet høres.
10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen fortsætter driften ved den valgte måde, hvis du berører  tasten. Alarmen stopper.
11. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører  tasten.

Tænde helautomatisk funktion

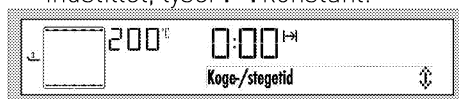
I denne funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).

3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre °C én gang for at åbne temperaturdisplayet.



4. Berør \wedge/\vee indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på \odot tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. \rightarrow symbol blinker samtidigt.
6. Berør \wedge/\vee taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser \rightarrow konstant.



7. For at afslutte madlavningstiden skal du berøre \odot med korte intervaller, indtil "Slut på madlavningstid" vises på tekstdisplayet. \rightarrow blinker samtidigt.



8. Berør \wedge/\vee tasterne for at indstille den ønskede slut på madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser \rightarrow konstant.
9. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
10. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør \triangleright tasten for at starte tilberedning.

"Venter" vil fremkomme på displayet.

» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.

11. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, "Madlavning" fremkommer på displayet, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt under madlavningsprocessen.

i Alle afsnit af det inderste ovntemperatursymbol (4) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

12. Når madlavningen er fuldført, vises "God appetit... Tryk på \triangleright for at fortsætte" vises på displayet og alarmsignalet høres.
13. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen fortsætter driften ved den valgte måde, hvis du berører \triangleright tasten. Alarmen stopper.
14. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører \triangleright tasten.

i Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre ⓪ tasten.

Indstilling af booster (hurtig opvarmning)

Brug Booster (hurtig opvarmning) funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.

i Booster kan ikke vælges i funktionerne Optøning, Langtids madlavning, Holde varm og Madlavning ved lav temperatur. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:

1. Berør $\frac{C}{kg}$ tasten to gange. "Booster passiv" fremkommer på displayet.



2. Berør \wedge tasten en gang. Advarslen "Booster aktiv" og \equiv symbolet vises på displayet. Berør for at bekræfte indstillingen.



3. Når madlavningfunktion og temperaturværdier er passende, berør \triangleright tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.
» \equiv symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.

4. Du kan annullere Booster funktionen ved at berøre $\frac{C}{kg}$ tasten med korte intervaller, indtil "Booster aktiv" vises på displayet.
5. Berør \vee tasten en gang. Advarslen "Booster passiv" vises, og \equiv symbol forsvinder fra displayet.

Berør for at bekræfte indstillingen.



Anvendelse af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tstelåsfunktionen.

i Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at berøre $\textcircled{1}$ tasten, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

Aktivering af tastelås

1. Berør $\textcircled{1}$ tasten med korte intervaller, indtil "Tastelås passiv" vises på displayet. \equiv symbolet blinker på displayet.
2. Berør \wedge tasten for at aktivere tastelåsen. Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" fremkomme på displayet. Derefter vises $\textcircled{1}$ symbolet.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.



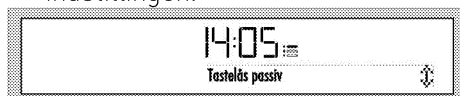
» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" advarsel og $\textcircled{1}$ symbolet vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen \wedge/\vee taster).

i Ovn-tasterne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Deaktivering af tastelås

1. Berør \vee tasten to gange for at deaktivere tastelåsen. "Tastelås passiv" fremkommer på displayet.


2. Berør for at bekræfte indstillingen.



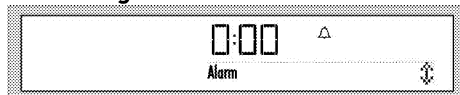
» Tastelåsen er deaktiveret og  symbolet forsvinder fra displayet.





Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.


 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af alarmen:







1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet.
2. Berør   tasterne for at indstille den ønskede madlavningstid og


bekræft indstillingen ved at berøre tasten.  symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.

3. Når alarmtiden er afsluttet, vil  begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.


Annullering af alarmen:







1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet.
 2. Berør  tasten indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten.
- » Alarmen er annulleret, og  symbolet forsvinder.












Tablet over koge-/stegetider

 Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

 1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		Bageplade* 5-Dyb bradepande*				
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1- Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2	1-		1 - 3	200	35 ... 45

	bageplader	Bageplade* 3-Almindelig bradepande*				
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30













Der foreslås forvarme til al slags mad.



* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Tilberedesskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Æbletærte	Én bageplade	Rund sort metalform med en		2	180	50 ... 60

		diameter på 20 cm på rist**				
	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 4	170	50 ... 60

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko varmluft



Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko varmluft".



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko varmluft".

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	160	25 ... 35
Kiks	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	30 ... 35
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.

- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

i Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Færdigretter funktioner


i Din ovn skal være kølet tilstrækkeligt ned, før du kan bruge menuen til færdigretter på produktet. Tilberedningsprocessen vil eller blive afbrudt automatisk af sikkerhedshensyn.

Sådan vælges færdigretter funktionerne



Menuen Færdigretter indeholder programmer med måltider, der er lavet


af professionelle kokke og er lagret i betjeningsenhedens hukommelse. I denne menu indstilles temperatur, hyldeposition, vægt og madlavningsfunktionerne automatisk. Du kan ændre vægt og madlavningstiden alt efter dit måltid og din smag.

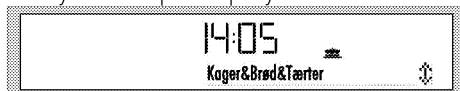
For at vælge Færdigretter funktioner:










1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

Den første betjeningskærm vises, når ovnen er tændt.

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde/slukke ovnen.


2. Berør  tasten for at vælge Færdigretter funktionens display. I dette trin vises, "Kager&Brød&Tærter" og  symbolet på displayet.






3. Berør  tastene for at vælge den ønskede hovedmenu for Færdigretter funktionen (Kager&Brød&Tærter , Kød , Fisk , Fjerkræ , Forretter , Special ).
4. Berør  tasten for at bekræfte den hovedmenu, du har valgt.
5. Berør  tastene for at vælge retten (Småkager, Kage, Lille kage, osv.).






6. Sæt retten ind i ovnen.

7. Berør  tasten for at starte tilberedning. "Koge/stege" vises på displayet.


 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

8. Når tilberedningen er færdig, vises "God appetit..." på displayet og alarmsignalet høres.

 For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast.


 Når "Tilbage" fremkommer på displayet, mens du navigerer i menuen over retter, kan du komme tilbage til den tidligere menu. Berør  tasten for at skifte til den første funktionsvisning.


Inden madlavningen startes i menuen Færdigretter, kan du indstille vægten afhængigt af, hvilken type måltid du har valgt. For at gøre dette:


1. Vælg den ønskede ret og berør  tasten. "Vægt" kommer frem, og **kg** symbolet blinker på displayet.



2. Berør  /  tastene for at indstille den ønskede vægt og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.

 Ovnen ændrer temperaturen og tilberedningstiden automatisk på baggrund af den ændrede vægt.

 Du kan kun ændre vægten for de retter, som har en angivet vægt.

3. Berør  tasten for at starte tilberedning.

Menuen Færdigretter:



Kan variere afhængigt af modellerne

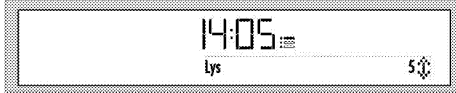
Kager&Brød&Tærter	Kød	Fisk	Fjerkræ	Specielle retter	Speciel
Småkager	Lam	Fiskefillet	Kyllinge baguette	Gryderet	Hævning
Kager i bagepapir	Dalyan kødbolle	Bagt ansjos	Kylling, filet	Quiche	Hjemmelavet yoghurt
Ostekage	Roastbeef	Kuller		Ostemakeroni	Tørret æble
Brownie		Laksefillet		Lasagne	Ristet kastanje
Sandkage				Moussaka	
Æblekage					
Æbletærte					
Kanelnegle					

Indstillingsmenu


Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Lysstyrke" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.





2. Der er 5 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3, 4 og 5. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

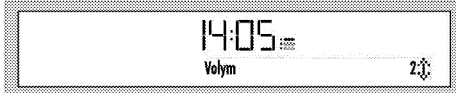
 Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.



» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil »Lydstyrke" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.





2. Der er 2 lydstyrkeniveauer: 1 og 2. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.



» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af sprog

Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.




1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil »Sprog" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.







2. Berør  tastene for at vælge det ønskede sprog.
 3. Berør  for at bekræfte indstillingen.
- » Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af den aktuelle tid

Den aktuelle tid kan kun indstilles, når ovnen er slukket. Hvis du vil ændre tiden, som blev indstillet under den første opsætning:

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Klokkeslæt" vises på displayet. Timefeltet og  symbolet blinker på displayet. Berør  tastene for at indstille timer.



2. Berør  for at bekræfte timen.
3. Minut-feltet og  symbolet blinker på displayet. Berør  tastene for at indstille minutter. Berør  for at bekræfte indstillingen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage
forbrændinger!

Tænde grillen

1. Berør tasten for at tænde for ovnen.
2. Berør for at vælge den ønskede grillfunktion.
Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.
3. For at ændre temperaturen skal du berøre én gang til at åbne temperaturdisplayet.
4. Berør indtil de ønskede temperatur vises i temperatur/vægt indikatorfeltet. Berør for at

Tablet for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250/max	1...3 min.

afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis temperaturen for grill ikke kan justeres på din model, varmer grillfunktionen ved den højeste temperatur.

Retter i dette skema tilberedes efter at kontrollere produktet for EN 60350-1, hvilket gør det nemmere kontrolinstitutterne

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.

Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises på displayet.

5. Hvis tilberedningsfunktion, temperatur og tidsværdier er passende, berøres tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og "Koge/stege" vises på displayet.

Slukke for grillen

1. Berør tasten for at slukke ovnen.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet.

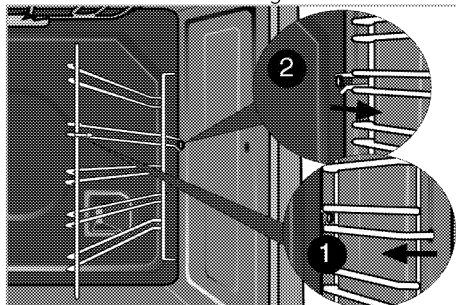
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

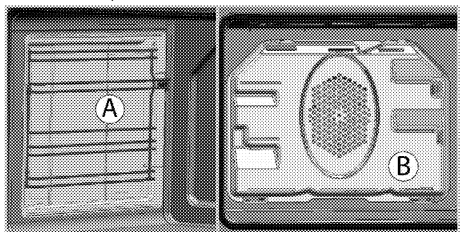
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).

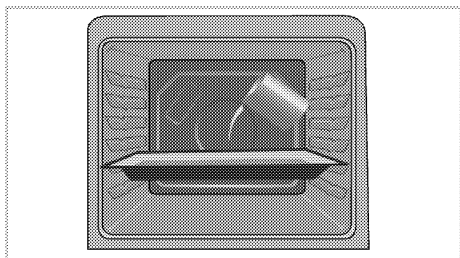


Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den sikrer nem rengøring fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille

sluttidspunktet for rensningsfunktionen.

4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.



Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

Pyrolyse selvrens



FARE:

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 430-480 °C og evt. snart brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.
- Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør

(modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen

2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.



Rengør ikke lågens pakning. Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges.

I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse" Vælg pyrolyse-funktionen (selv-rens).

eco Det anbefales at bruge økonomisk rensfunktion, hvis ovnen ikke er for snavset.

Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion anvendes, efter en økonomisk rengørings cyklus er slut.

Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.

Slutningen af selv-rensings cyklussen kan justeres.

4. Ovnlågen kan ikke åbnes, og

låsesymbolet kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning.

Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.

5. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

Rens ovnlågen

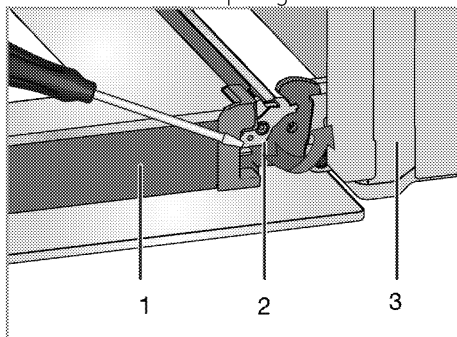
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



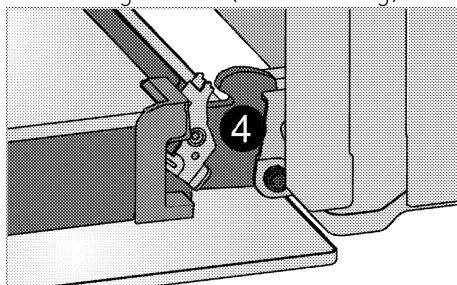
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

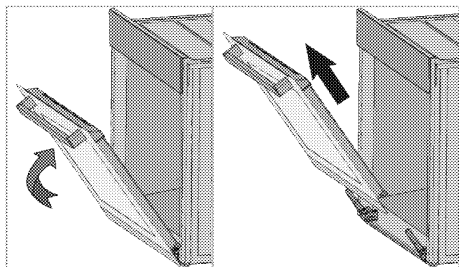
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvejs.



4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.



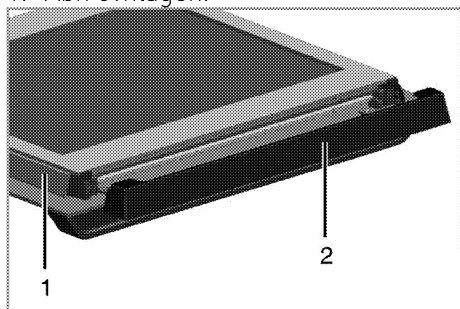
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

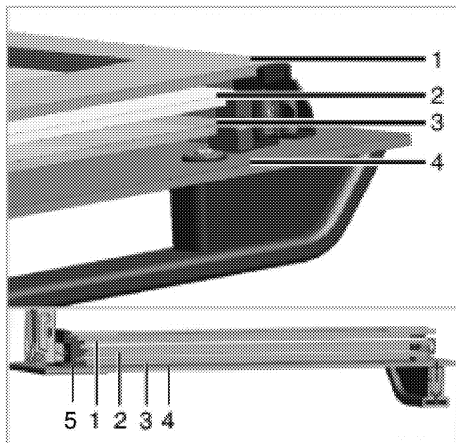
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

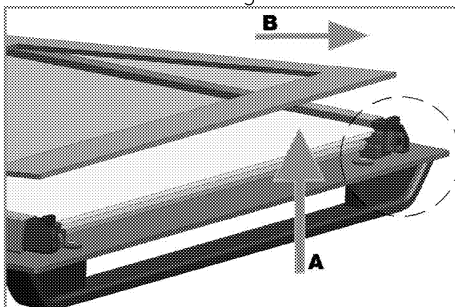
1. Åbn ovnlågen.



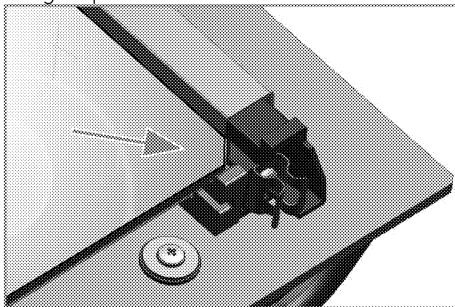
- 1 Ramme
2 Plasticdel
2. Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen.



- 1 Det inderste glasparti
2 Næstinderste glasparti
3 Tredie inderste glasparti
4 Yderste glasparti
5 Plasticrille glasparti - nederste
3. Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning A og trækkes i i retning B.



4. Gentag samme procedure for at fjerne det andet og tredje inderste glasparti.



Første trin af at regruppere lågen er at genmontere andet og tredje inderste glasparti (2,3).

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.

Rækkefølgen af installation af det andet og tredje glaspanel er vigtig.

Glaspanelet med aluminiumbort skal installeres i anden rækkefølge.

Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod den andet glasparti.

Det er vigtigt at placere de nederste hjørner på alle inderglaspartier i de nederste plasticriller (5).

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

i Alle glaspartier skal genmonteres efter rengøring.

Udskiftning af ovnpære

! **FARE:**
Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

i Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 13* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

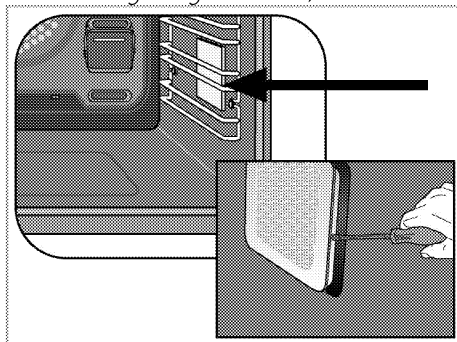
i Lampens position kan variere fra den viste.

i Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

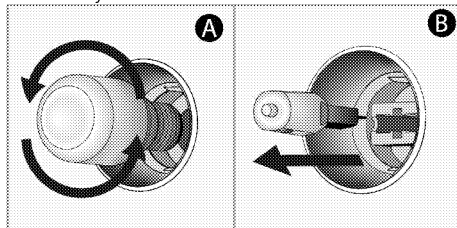
i Pærene der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere.
Se *Rengøring af ovnen, side 42*.



3. Fjern glasdækslet med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. →→→ *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metalløde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. →→→ *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. →→→ *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). →→→ *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. →→→ *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se.)*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. →→→ *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. →→→ *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

BI-UGN

BRUKSANVISNING



Läs denna bruksanvisning först!

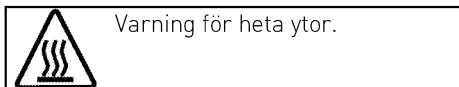
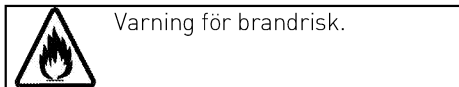
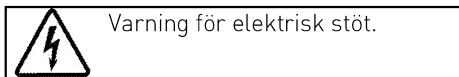
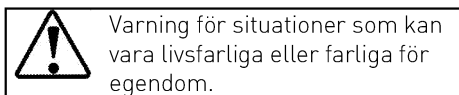
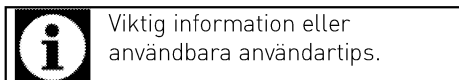
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Grundig-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	6
Avsedd användning.....	9
Barnsäkerhet.....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten	10
Avfallshantering av emballage.....	10

2 Allmän Information 11

Översikt	11
Förpackningens innehåll.....	12
Tekniska specifikationer	13

3 Installation 14

Före installationen	14
Installation och anslutning.....	16
Framtida transport.....	18

4 Förberedelser 19

Tips för att spara energi.....	19
Initial användning	19
Dagtid.....	19
Den första rengöringen av produkten	20
Initial uppvärmning.....	20

5 Så här använder du ugnen 22

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	22
Så här använder du den elektriska ugnen	23
Användningslägen.....	27
Så här använder du ugnens kontrollenhet	29
Använda knapplås.....	32
Använda klockan som alarm.....	33
Tabell över tillagningstider.....	33
Färdiga måltidsfunktioner.....	38
Inställningsmeny.....	39
Så här förbereder du grillen.....	40
Tabell för tillagningstider för grillning	41

6 Underhåll och rengöring 42

Allmän information.....	42
Rengöra kontrollpanelen.....	42
Rengöra ugnen.....	42
Ta bort ugnsluckan.....	44
Ta bort luckans innerglas.....	45
Byta ugnslampan	46

7 Felsökning 48

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk,

känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.

- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller

hålla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!

- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det

kan orsaka skador på kopplingarna.

- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av

alkoholintag och/eller användning av droger.

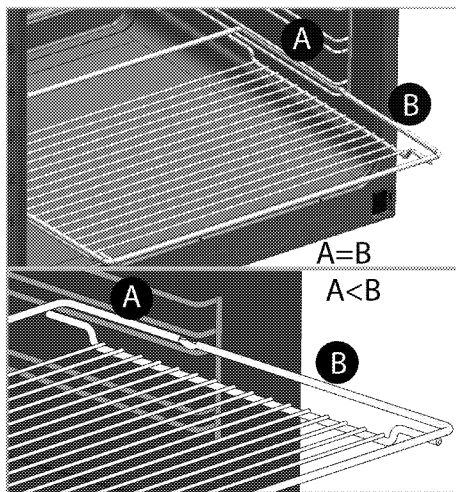
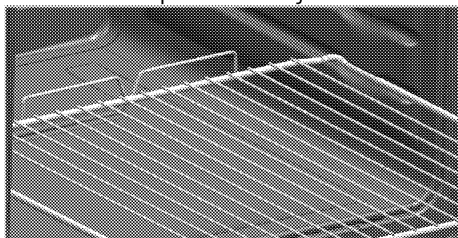
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög

slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **(Varierar beroende på modell.)**

Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna

Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller droplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller droplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukhängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåligen ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av

bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **VARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Alla tillbehör ska avlägsnas innan pyrolysrengöring utförs (även sidostegarna). Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. se

Förpackningens innehåll, sidan 12.

- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
 - Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.
 - Under och efter pyrolysrengöring ska barn och djur hållas på avstånd från området där apparaten står tills det att apparaten har svalnat ned och rummet har vädrats fullständigt.
 - Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.
 - Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.

- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningsssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas.

Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en

återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

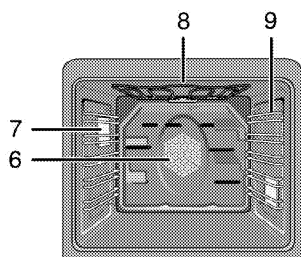
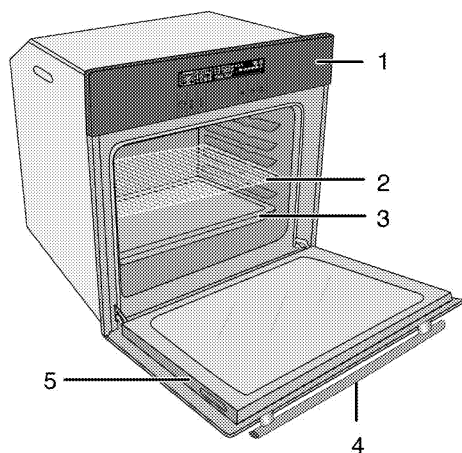
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

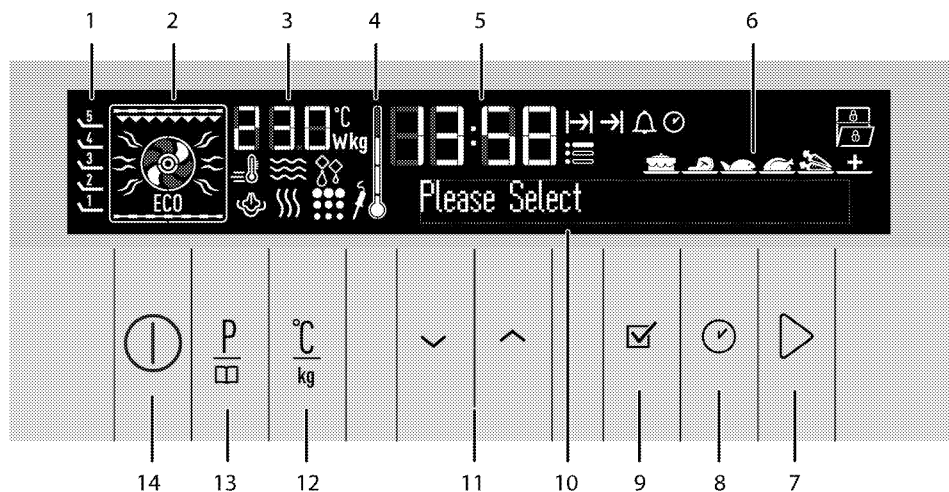
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Trådhylla | 7 | Lampa |
| 3 | Tråg | 8 | Övre värmeelement |
| 4 | Handtag | 9 | Hyllpositioner |
| 5 | Främre lucka | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Hyllpositioner | 6 | Visning av enkelt matval |
| 2 | Funktionsvisning | 7 | Tillagningsknapp start/stopp |
| 3 | Visar temperatur/vikt | 8 | Tid- och inställningsknapp |
| 4 | Symbol för ugnens
innertemperatur | 9 | OK-knapp |
| 5 | Indikatorfält för aktuell tid | 10 | Textdisplay |
| | | 11 | Uppåt-/nedåtknappar (menysteg) |

- 12 Inställningsknapp för temperatur/vikt/snabbvärmning
- 13 Programvalsknapp
- 14 PÅ/AV-knapp

Förpackningens innehåll

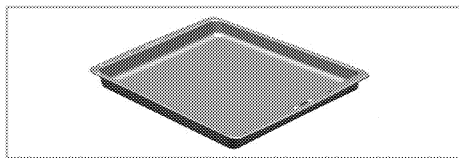


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

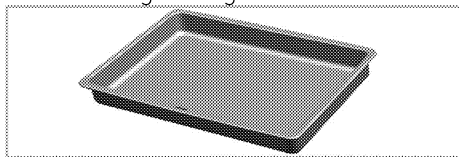
2. Standardplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



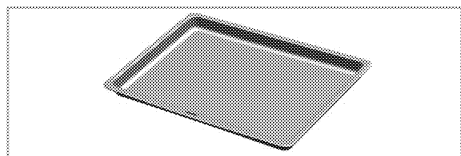
3. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



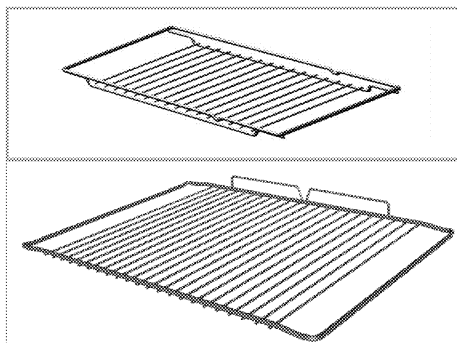
4. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



5. Galler

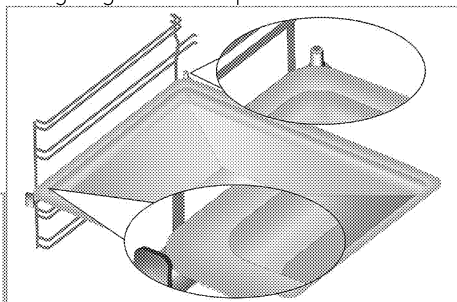
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.

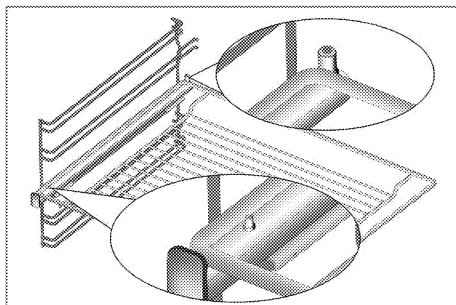


6. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

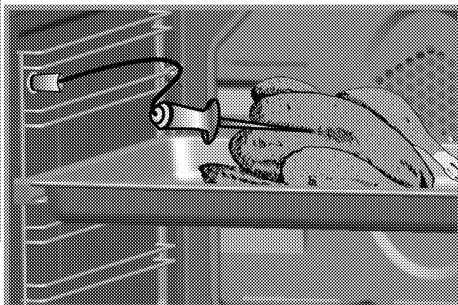
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.





sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



7. Kötttermometer

Vid tillagning av köttträtter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3,1kW
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

** Se. *Installation, sidan 14.*

i De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

i Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

i Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

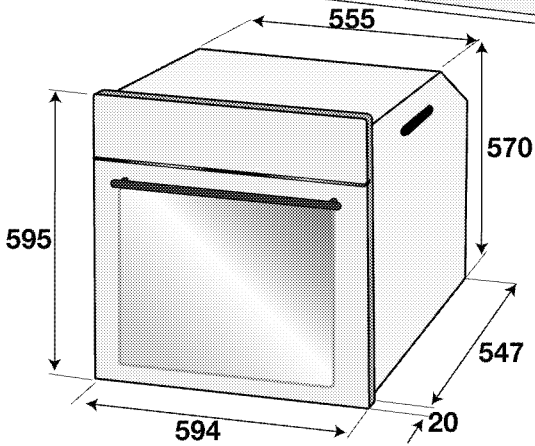
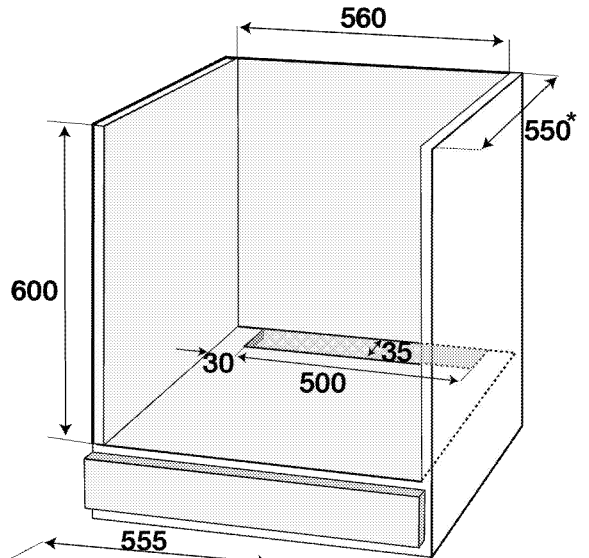
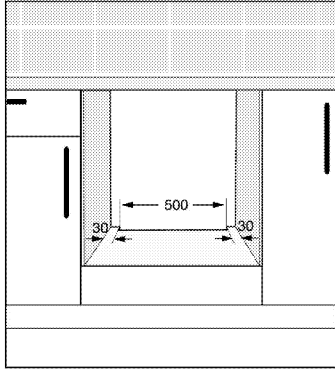
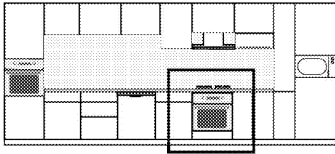
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att använda skåror på ugnens båda sidor när du ska flytta den.
- Ta bort allt material och alla dokument från produktens insida innan du installerar den.
- Köksmöbeln måste stämma överens med måtten som anges i bilden nedan. I köksmöbelns bakre ända måste en öppning skäras ut efter de mått som anges i bilden nedan för att säkerställa tillräcklig ventilering.



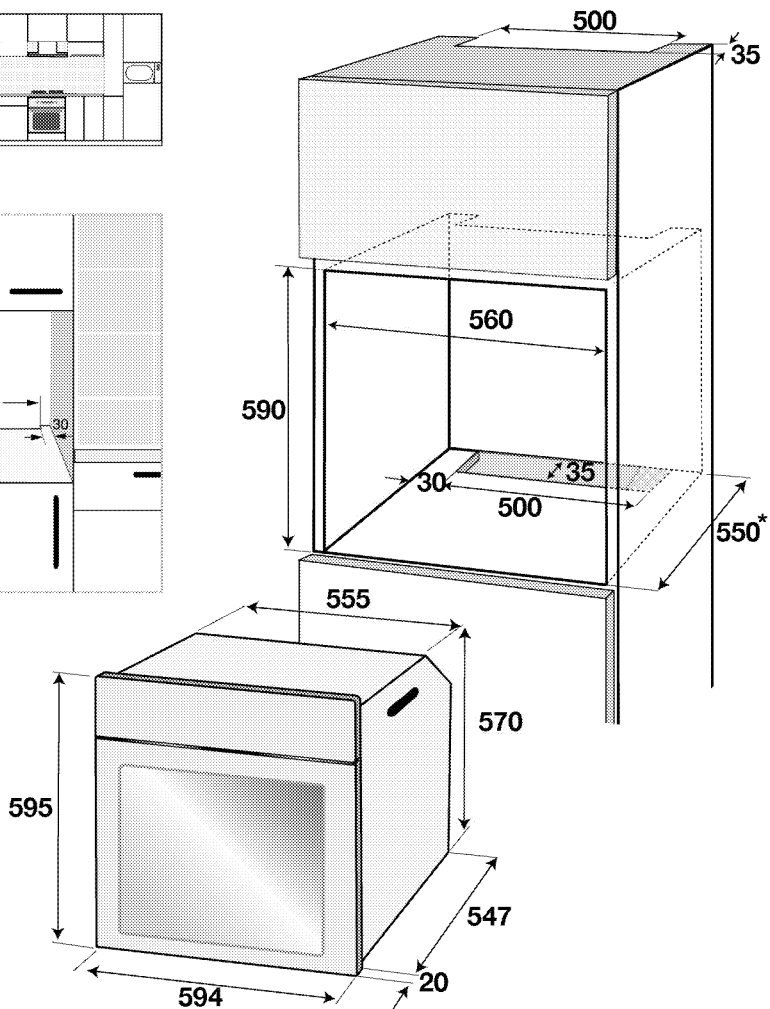
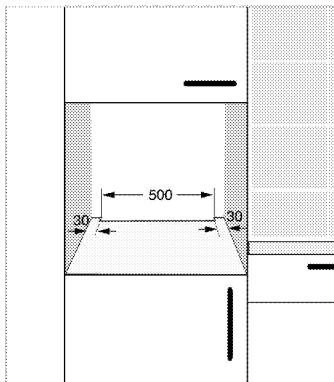
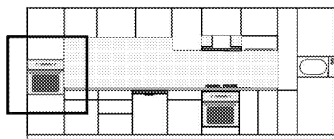
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en

kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömssladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömssladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömssladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

**FARA:**

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!



Strömssladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

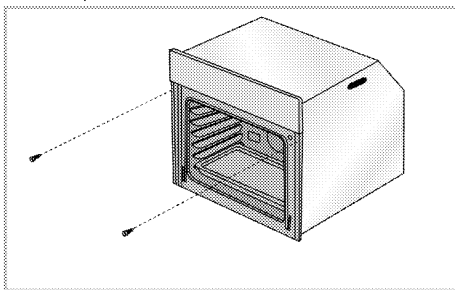


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

Installera produkten

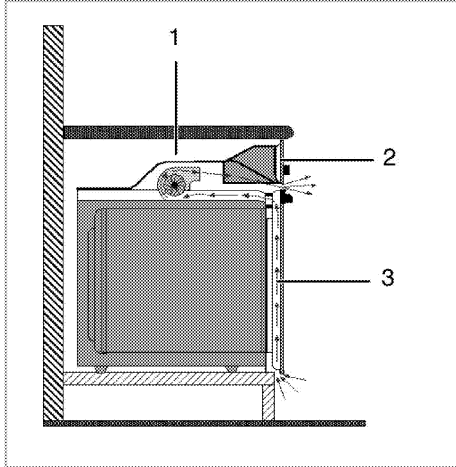
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömssladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

Efter installationen ska du se till att skruvarna är ordentligt åtdragna och att det inte går att rubba ugnen. Ugnen kan välta under användning om den inte installeras enligt anvisningarna och om skruvarna inte är ordentligt åtdragna.

För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kyler både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och teja ordentligt.
- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadas ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Teja ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:


- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan

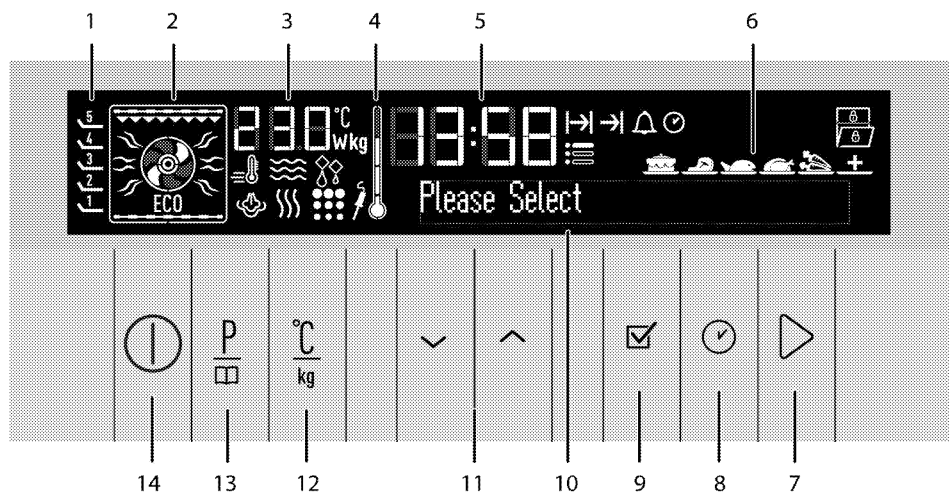
tillaga eller placera två kokkäril på ugnsgallret.

- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Dagtid




 Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Hyllpositioner | 9 | OK-knapp |
| 2 | Funktionsvisning | 10 | Textdisplay |
| 3 | Visar temperatur/vikt | 11 | Uppåt-/nedåtknappar (menysteg) |
| 4 | Symbol för ugnens inntemperatur | 12 | Inställningsknapp för temperatur/vikt/snabbvärmning |
| 5 | Indikatorfält för aktuell tid | 13 | Programvalsknapp |
| 6 | Visning av enkelt matval | 14 | PÅ/AV-knapp |
| 7 | Tillagningsknapp start/stopp | | |
| 8 | Tid- och inställningsknapp | | |









Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

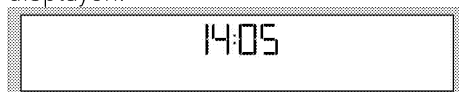
1. Anslut strömssladden och slå på produktens säkring.
 2. När du slår på ugnen för första gången visas "Språk: Engelska" på textdisplayen
 3. Tryck på knappen   för att välja önskat språk.
 4. Tryck på  för att bekräfta inställningen.
- » Den återgår till standby-visning.


Ställ in tiden



1. Efter att ha valt språk visas "Tidsinställning" på textdisplayen och symbolen  blinkar. Ställ in timmen med knapparna  .
2. Tryck på  för att bekräfta timmen.
3. Fältet för Minut och symbolen för  blinkar på displayen. Tryck på knapparna   för att ställa in minuten. Tryck på  för att bekräfta minuten.

» Den återgår till standby-visning. Endast den aktuella starttiden visas på displayen.



 Om det uppstår ett strömavbrott eller produkten kopplas ur och kopplas in igen visas tidsinställningsmenyn igen. Den inställda tiden lagras dock vid strömavbrott som understiger 20 minuter. I så fall kan du fortsätta genom att bekräfta värdet för tid.

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se .
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.

3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 40*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 40*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.

- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning


När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

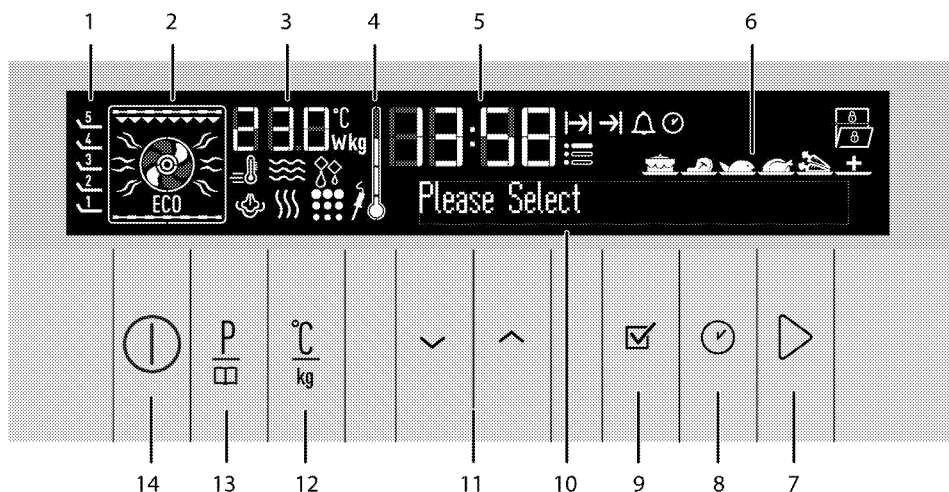
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.




Så här använder du den elektriska ugnen










 Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.





- 1 Hyllpositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Visar temperatur/vikt
- 4 Symbol för ugnens innertemperatur
- 5 Indikatorfält för aktuell tid
- 6 Visning av enkelt matval
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 OK-knapp
- 10 Textdisplay
- 11 Uppåt-/nedåtknappar (menysteg)
- 12 Inställningsknapp för temperatur/vikt/snabbvärmning
- 13 Programvalsknapp
- 14 PÅ/AV-knapp



Skärmsymboler:

-  Snabbvärmningssymbol (Booster)
-  Symbol för tillagningstid
-  Tillagningstiden slut

-  Alarmsymbol
 -  Symbol för aktuell tid
 -  Inställningssymbol
 -  Avfrostningssymbol
 -  Symbol för knapplås
 -  Symbol för öppen lucka
 -  Symbol för kötttermometer *
 -  Pyro-symbol * / Symbol för enkel ångrengöring*
 -  Ångsymbol *
- * Varierar beroende på modell.


Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast den aktuella starttiden visas på displayen.

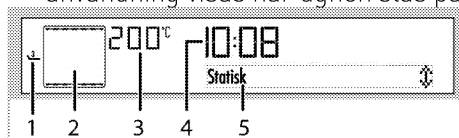
Endast knapparna  och  fungerar när skärmen är i den här statusen. Du kan utföra alla åtgärder på inställningsmenyn. Se .

i Om du trycker på knappen  snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen  längre än 1 sekund för att slå på ugnen.





Välj temperatur och användarläge


1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Skärmen för grundläggande användning visas när ugnen slås på.

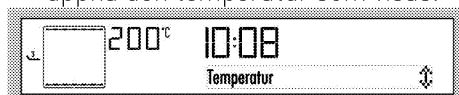






- 1 Hyllpositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Visar temperatur/vikt
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Textdisplay

Den här skärmen visar rekommenderad temperatur under indikatorn för temperatur/vikt och de aktiva värmeaggregaten och rekommenderad plåtposition på funktionsskärmen.


3. Tryck på  eller  för att välja önskat användarläge (funktion). När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningssluttid" och "Booster" (snabbvärmning).



4. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå den temperatur som visas.




5. Tryck på / tills önskad temperatur visas i fältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
6. Om tillagningsfunktionen och temperaturvärdena är riktiga trycker du på knappen  för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



i Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas varningsmeddelandet "Dörr öppen"  på displayen.

i Om du trycker på knappen  snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen  längre än 1 sekund för att slå på ugnen.

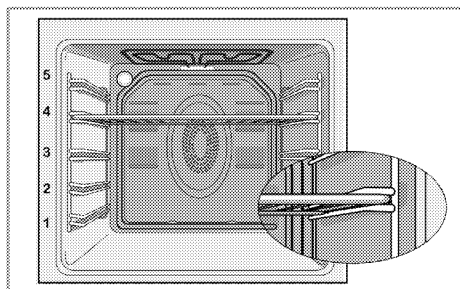
Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.

(Varierar beroende på modell.)



(Varierar beroende på modell.)

Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min.temperaturer.

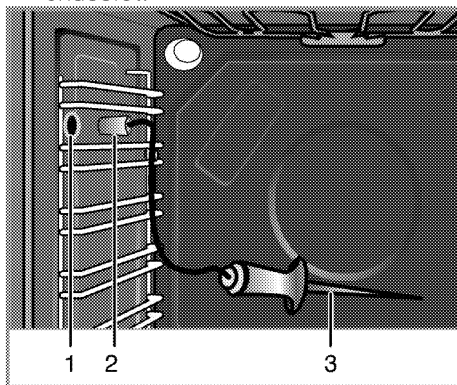
i	Funktionerna kan variera beroende på modell.
i	Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 6 timmar i alla positioner förutom för funktionerna "Värmeållning" och "Lågtemp. tillagning".
i	Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.
i	Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
i	Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
i	Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fast	200	40-280
Fast + fläkt	175	40-280
Fläktvärme	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Fläktvärme + under	210	40 - 280
Full grill+Fläkt	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Eko-fläkt	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Värmeållning	60	40-100
Lågtemp. tillagning	80	50-150
Avfrostning	-	-

* Funktionerna kan variera beroende på modell.

Använda kötttermometern

- Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du kötttermometers uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



- Kötttermometerfack
- Anslutningsuttag för kötttermometer
- Kötttermometersensorslut

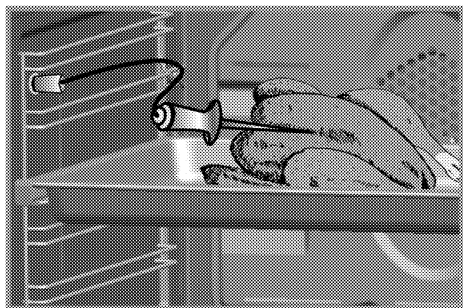
i Ugnen måste ställas in på en viss funktion och temperatur för att göra det möjligt att använda termometern.

i Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometers symbol visas kontinuerligt.

i Om du sätter i kötttermometern när ugnen arbetar i ett läge utan kötttermometer visas meddelandet "Ta bort kötttermometer" på displayen. Den här texten försvinner inte förrän du tar bort kötttermometern.

i Vid matlagning med kötttermometer kan hyllorna över kötttermometers infästning inte användas.

2. Tryck in sensorändan på kötttermometern i köttet.



» Din ugn detekterar kötttermometern automatiskt när du sätter i den och **75** visas i temperaturindikatorfältet. Kötttermometersensorn detekterar automatiskt när temperaturen i köttet har nått uppställd temperatur och slår sedan av ugnen.

i Om **75** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Rekommenderad temperatur för kötttermometern är 75 °C. Använd knapparna \wedge/\vee för att ställa in önskad temperatur mellan 40 och 99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

i Om du använder kötttermometern utan att sticka in sensorändan i köttet detekterar sensorn temperaturen i ugnen och slår av ugnen när den inställda temperaturen uppnås. Om kötttemperaturmätaren utsätts för temperaturer över 250 °C skadas sensorn permanent.

i Vid tillagning med kötttermometer kommer den verkliga temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till och temperaturen du har valt visas på displayen omväxlande med 3 sekunders mellanrum. Under denna växling kommer kötttermometerns symbol också visas på displayen tillsammans med temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till. Kötttermometerns symbol kommer inte att visas på skärmen medan temperaturen du valt visas.

Matlagningsnivå	Köttets kärntemperatur (°C)
Mycket lättstekt	55-59
Blodigt	60-62
Medium	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82

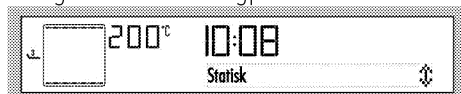
* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att köttets kärna (den kallaste punkten) (för rött kött och vitt kött) når minst 72° C.

Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Fast

Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Det passar exempelvis för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten i en långpanna.



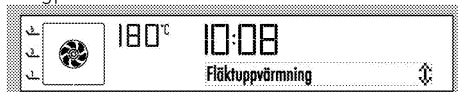
Statisk+fläkt

Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.



Fläktvärme

Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



i När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

Multitillagn (3-D)

Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten i en långpanna.



Fläktvärme + under

Undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) används. Lämpligt för att baka pizza.



Full grill+Fläkt

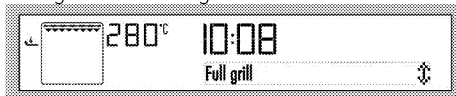
Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Full grill

Den stora grillen i ugnens inntak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Låg grill

Den lilla grillen i ugnens inntak används. Passar grillning och gratänger.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Ekoflaktvärmare

Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen "Ekoflaktvärmare".



Undervärme

Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.



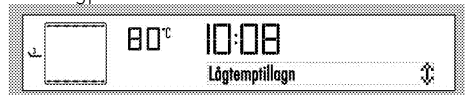
Värmehållning

Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.



Lågtemptillagn

Maten värms upp samtidigt ovanifrån och underifrån. Det är lämpligt för långsam tillagning av rostade/stekta köttstycken (kalvkött, lamm, fjäderfä etc.) i en öppen behållare vid låg temperatur. Den här funktionen säkerställer att köttet är saftigt och mjukt på insidan. Använd hygieniskt lämpliga köttyper. Förrosta/stek alla köttytor i en het panna på hällen/grillen. Du kan tillaga det förrostade/stekta köttet med funktionen "låg temperaturtillagning" under lång tid. Tillaga maten endast med en långpanna.



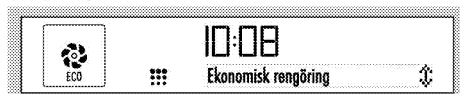
Avfrostning

Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.



Pyrolysis - ekonomiläge

Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 43.*



Pyrolysis

Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 43.*



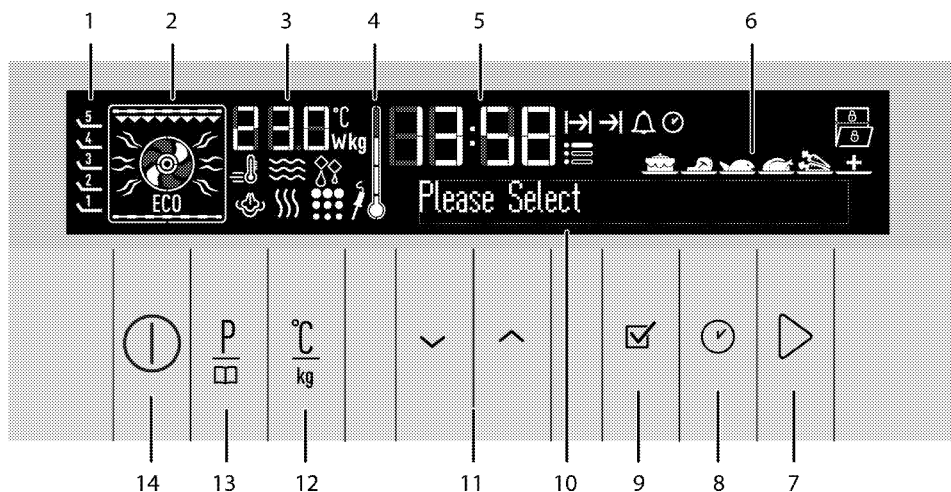
Enkel ångrengöring

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.



Så här använder du ugnens kontrollenhet







- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Hyllpositioner | 5 | Indikatorfält för aktuell tid |
| 2 | Funktionsvisning | 6 | Visning av enkelt matval |
| 3 | Visar temperatur/vikt | 7 | Tillagningsknapp start/stopp |
| 4 | Symbol för ugnens inntemperatur | 8 | Tid- och inställningsknapp |
| | | 9 | OK-knapp |



- 10 Textdisplay
- 11 Uppåt-/nedåtknappar (menysteg)
- 12 Inställningsknapp för temperatur/vikt/snabbvärmning
- 13 Programvalsknapp
- 14 PÅ/AV-knapp

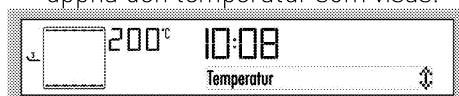
Aktivera halvautomatisk användning










I detta användarläge kan du ändra tidsperioden under vilken ugnen används (tillagningstid).

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.


 Om du trycker på knappen  snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen  längre än 1 sekund för att slå på ugnen.




2. Tryck på  eller  för att välja önskat användarläge (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå den temperatur som visas.




4. Tryck på   tills önskad temperatur visas i fältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstid trycker du på knappen  direkt för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  blinkar samtidigt.
6. Tryck på knapparna   för att ange önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningstiden har ställts in visas  kontinuerligt.






7. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
8. Om tillagningsfunktionen, temperatur- och tidsvärdena är riktiga trycker du på knappen  för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

 Om du trycker på knappen  snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen  längre än 1 sekund för att slå på ugnen.





» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

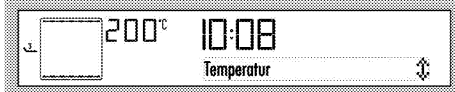
 Alla segment för symbolen för invändig ugnstemperatur (4) slås på när ugnen uppnår den inställda temperaturen.










9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck  för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Ugnen fortsätter arbeta i det valda läget om du trycker på knappen . Alarmet stoppas.
11. Ugnen slås av automatiskt och den aktuella tiden visas om du inte trycker på knappen .

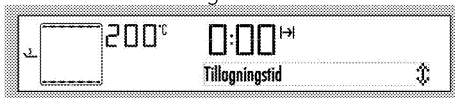
Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningsluttiden.

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Tryck på  eller  för att välja önskat användarläge (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå den temperatur som visas.




4. Tryck på   tills önskad temperatur visas i fältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstid trycker du på knappen  direkt för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  blinkar samtidigt.
6. Tryck på knapparna   för att ange önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningstiden har ställts in visas  kontinuerligt.




7. För slutet av tillagningstiden trycker du på  med korta mellanrum tills "Tillagningsluttid" visas på textdisplayen.  blinkar samtidigt.



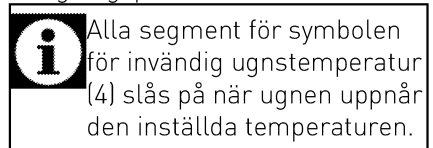
8. Tryck på knapparna   för att ange önskad tillagningsluttid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När




tillagningsluttiden har ställts in visas  kontinuerligt.

9. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
10. Om tillagningsfunktionen, temperatur-, tids och tillagningsluttidsvärdena är riktiga trycker du på knappen  för att starta tillagningen. "Väntar" visas på displayen.

» Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningsluttiden som du har angivit.

11. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning, "Tillagning" visas på displayen och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.



12. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck  för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
13. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Ugnen fortsätter arbeta i det valda läget om du trycker på knappen . Alarmet stoppas.
14. Ugnen slås av automatiskt och den aktuella tiden visas om du inte trycker på knappen .



Om du vill avbryta de halvautomatiska eller automatiska programmen efter att du har ställt in dem måste du återställa tillagningstiden. Du kan även stänga av ugnen genom att trycka på knappen om du vill.

Ställa in snabbvärmaren (Booster)

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.



Snabbvärmaren kan inte väljas för tillagningsfunktionerna Avfrostning, Långsam tillagning, värmehållning och lågtemp tillagn. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på knappen två gånger. "Booster passiv" visas på displayen.



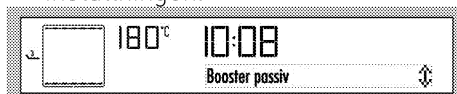
2. Tryck på knappen en gång. Varningen "Booster aktiv" och symbolen visas på displayen. Tryck på för att bekräfta inställningen.



3. Om tillagningsfunktionen och temperaturvärdena är riktiga trycker du på knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

» -symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion det var innan snabbvärmningsfunktionen.

4. För att avbryta Booster-funktionen trycker du på knappen med korta mellanrum tills "Booster aktiv" visas på displayen.
5. Tryck på knappen en gång. Varningen "Booster passiv" och symbolen visas på displayen. Tryck på för att bekräfta inställningen.



Använda knapplås

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.





Alarmklockan kan användas oavsett om ugnen är igång eller inte. Ugnen kan stängas av genom att trycka på på/av-knappen trots att knapplåset är aktiverat när ugnen används.

Aktivera knapplås

1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills "Knapplås passiv" visas på displayen. Symbolen blinkar på displayen.
2. Tryck på knappen samtidigt för att slå på knapplåset. När knapplåset är aktiverat visas "Knapplås aktivt" på displayen. Sedan visas symbolen .
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.





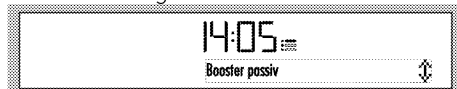
» När knapplåset är aktiverat visas varningen "Knapplås aktivt" och symbolen  på displayen när du trycker på någon knapp (förutom knapparna .



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts vid ett strömavbrott.

Avaktivera knapplås

1. Tryck på knappen  två gånger för att avaktivera knapplåset. "Knapplås passivt" visas på displayen.
2. Tryck på  för att bekräfta inställningen.



» Knapplåset avaktiveras och symbolen  på displayen döljs.

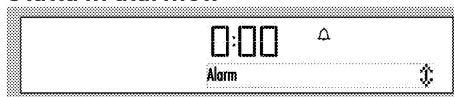
Använda klockan som alarm

Du kan använda klockan på produkten till annan varning och påminnelse än bara tillagningsprogram. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.







Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.


Ställa in alarmet:



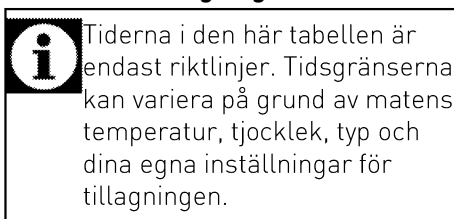
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen.
2. Tryck på knapparna  för att ställa in önskad tid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Symbolen  förblir tänd efter inställning av alarmtiden.
3. Efter att alarmtiden är slut börjar  blinka och en alarmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmet.

Avbryt alarmet:

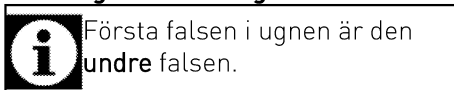
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen.
2. Tryck på knappen  tills "00:00" visas på displayen och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .



» Alarmet avbryts och symbolen  döljs.





















Tabell över tillagningstider












Bakning och stekning



Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50

Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metalldpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15

Biffstek (hel)/stek	Ett fack fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.







* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.









** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningsbord för testmåltider

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att

underlätta för kontrollinstitut att testa produkten

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1- Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1- Standardplåt* 3-Kakplåt* 5- Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40

	2 fack	1- Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 fack	1- Standardplåt* 3-Kakplåt* 5- Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.</p> <p>* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.</p> <p>** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.</p>						

Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	25 ... 35
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i fornar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10° och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10° och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera

att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Färdiga måltidsfunktioner



Ugnen måste vara kall nog för att du ska kunna använda färdigmatsmenyn på din produkt. Annars kommer tillagningen automatiskt avslutas av säkerhetsskäl.

Välja färdiga måltidsfunktioner

Menyn för färdiga måltider innehåller förinställda program, gjorda av professionella kockar och lagrade i minnet för kontrollenheten.

I den här menyn ställs temperatur, falsposition, vikt och tillagningsfunktioner in automatiskt. Du kan ändra vikt och tillagningstid i enlighet med rätt och smak.

Välja funktioner i Färdiga måltider:

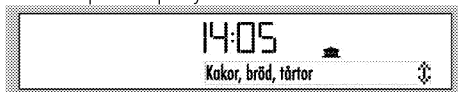
1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.

Skärmen för grundläggande användning visas när ugnen slås på.



Om du trycker på knappen snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen längre än 1 sekund för att slå på/av ugnen.

2. Tryck på knappen för att välja funktionsdisplayen för Färdiga måltider. I det här steget visas "Kakor, bröd, tårter" och symbolen på displayen.



3. Tryck på knapparna för att välja funktionshuvudmenyn för Färdiga måltider (Kakor, bröd, tårter , Kött , Fisk , Kyckling , Lätta måltider , Special).

4. Tryck på knappen för att bekräfta valet av menyn för huvudrätt.
5. Tryck på knapparna för att välja önskad rätt (Småkakor, Kaka, Liten kaka etc).



6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på -knappen för att starta tillagningen. "Tillagning" visas på displayen.



Om du trycker på knappen snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen längre än 1 sekund för att slå på ugnen.

8. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid..." på displayen och en alarmsignal hörs.



Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.



"Bakåt" visas på displayen under navigering i menyn med rätter och används för att gå tillbaka till den övre ^Pmenyn. Tryck på knappen för att välja den initiala funktionsdisplayen.

Innan du börjar tillagning i menyn för färdiga måltider kan du ställa in vikten, beroende på vilken måltidstyp du har valt. Gör så här:

1. Tryck på knappen efter att du har valt önskad måltid. "Vikt" visas och symbolen **kg** blinkar på displayen.



2. Tryck på knapparna för att ange önskad vikt och bekräfta genom att trycka på knappen .

Ugnen ändrar temperatur och tillagningstid automatiskt utifrån viktändring.

Du kan bara ändra vikten för måltider för vilka en vikt anges.

3. Tryck på -knappen för att starta tillagningen.

Menyn Färdiga måltider:

Kan variera beroende på modell

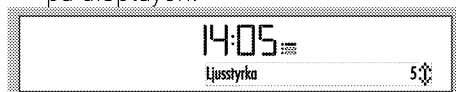
Kakor, bröd, tårter	Kött	Fisk	Fjäderfä	Specialrätter	Special
Kakor	Köttflaskfärslimpa (lamm)	Fiskfilé	Kycklingbague	Gryta	Jäsdegare
Kakor på bakplåtspapper	Köttbullar	Ugnsbakad ansjovis	Kycklingfilé	Pajer	Hemmagjord yoghurt
Cheese cake	Rostbiff	Kolja (Merlans)		Makaroner i ostsås	Torkade äpplen
Brownies		Laxfilé		Lasagne	Rostade kastanjer
Sockerkaka				Moussaka	
Äppelkaka					
Äppelpaj					
Kanelbullar					

Inställningsmeny

Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills "Ljusstyrka" visas på displayen. Symbolen blinkar på displayen.



2. Det finns 5 ljusstyrkenivåer, nämligen 1, 2, 3, 4 och 5. Tryck -knapparna för att välja önskad nivå.
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.

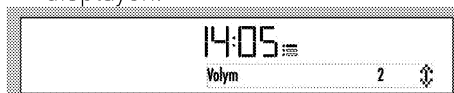
Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

- » Den återgår till standby-display. Endast aktuell tid visas på displayen.

Röstnivåinställning


Röstnivån kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills "Röstnivå" visas på displayen. Symbolen blinkar på displayen.



2. Det finns 2 ljusstyrkenivåer, nämligen 1 och 2. Tryck på

knapparna   för att välja önskad nivå.

- Tryck på  för att bekräfta inställningen.




» Den återgår till standby-display.
Endast aktuell tid visas på displayen.

Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills "Språk" visas på displayen. Symbolen  blinkar på displayen.







- Tryck på knappen   för att välja önskat språk.
- Tryck på  för att bekräfta inställningen.






» Den återgår till standby-display.
Endast aktuell tid visas på displayen.

Aktuell tidsinställning

Aktuell tid kan endast ställas in när ugnen är avstängd. Om du vill ändra tiden som ställdes in under den första inställningen:

- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen "Dagtid" visas på displayen. Timfält och symbolen  blinkar på displayen. Tryck på knapparna   för att ställa in timmen.



- Tryck på  för att bekräfta timmen.
- Minutfält och symbolen  blinkar på displayen. Tryck på knapparna   för att ställa in minuten. Tryck på  för att bekräfta minuten.

» Den återgår till standby-display.
Endast aktuell tid visas på displayen.

14:05









Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka
brännskador!

Slå på grillen

- Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
 - Tryck på   för att välja önskad grillfunktion.
- När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningssluttid" och "Booster" (snabbvärmning).
- Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå visad temperatur.
 - Tryck på   tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
 - Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

Stänga av grillen

- Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.
Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalkotletter	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250/max	1...3 min.

* beroende på tjocklek
*Förvärm i fem minuter
**Om produktens grillningstemperatur inte kan justeras körs grillen på den högsta temperaturen.

Måltider på detta tillagningsbord har underlätta för kontrollinstitut att testa preparerats enligt EN 60350-1 för att produkten

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1...3 min.
Köttbullar (nötkött) - 12 antal	Galler	4	250/max	25...35 min.

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.
Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5-6 minuter.

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!



FARA:

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.



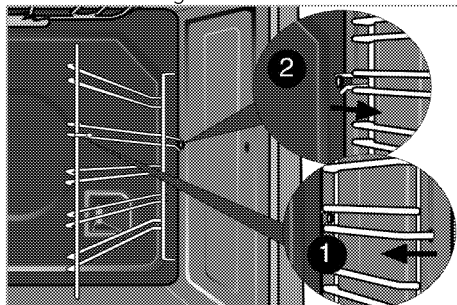
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen (Varierar beroende på modell.)

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

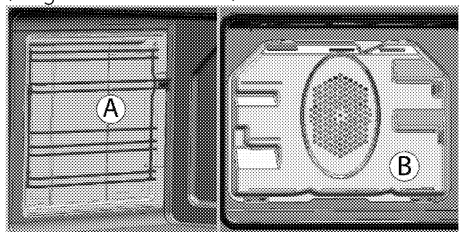
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).

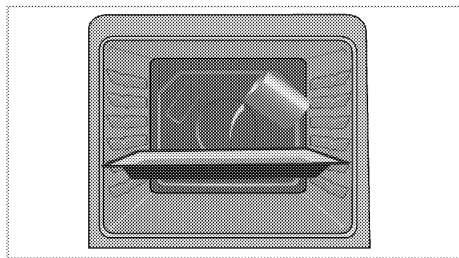


Enkel ångrengöring

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in

sluttiden för denna rengöringsfunktionen.

4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.



Under det lätta ångrengöringsläget kommer vattnet som placerats på brickan för att mjuka upp lätt formade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snabbt som ugnsluckan öppnas.

Pyrolytisk självrengöring



FARA:

Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms upp till cirka 430-480 °C och smutsen bränns till aska. En kraftig rökutveckling kan uppstå. Skapa förutsättningar för god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ungefär var 10:e ugnsanvändning.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.

Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer),

behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.


2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.






Rengör inte dörrens packningslist.



Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas.

Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)"  Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring).

 Vi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.

Om den här funktionen används för kraftig smuts blir inte rengöringen tillräcklig. I sådana fall ska den pyrolytiska funktionen  användas efter att den ekonomiska rengöringscykeln  avslutats. Tiden för självrengöring visas på skärmen. Tidsförloppet kan inte ändras. Slutet av självrengöringen kan ändras.

4. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen  visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen  försvinner.

5. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

Rengör ugnsluckan

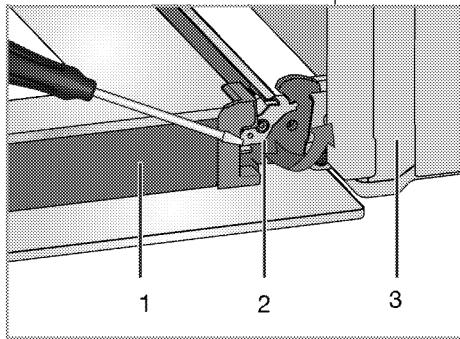
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



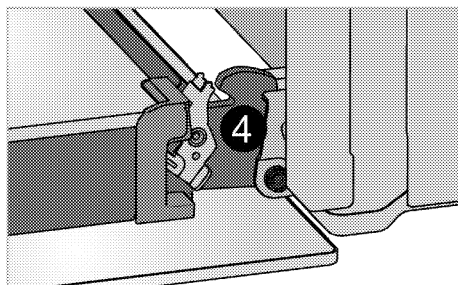
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort ugnsluckan

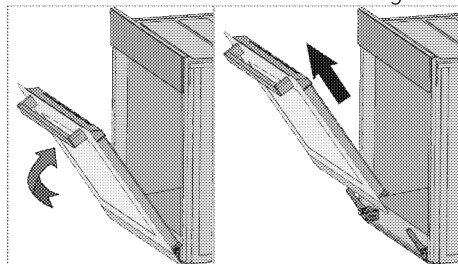
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås(stängt läge)
- 3 Ugn
- 4 Gångjärnslås(öppet läge)



3. För den främre luckan halvvägs ned.



4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

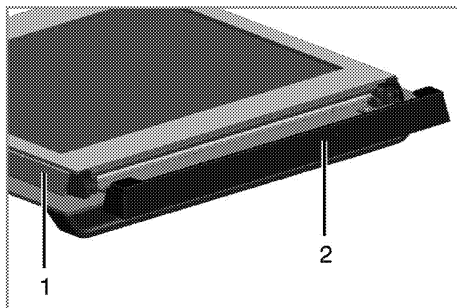
i Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

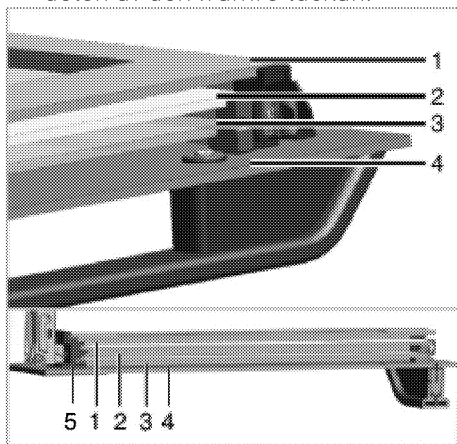
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

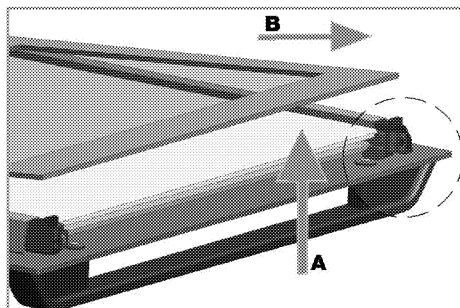
1. Öppna ugnsluckan.



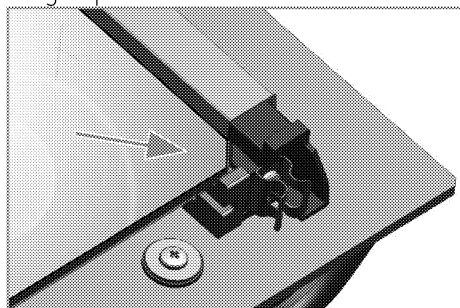
- 1 Ram
 - 2 Plastdel
2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 1 Innersta glaspanelen
 - 2 Näst innersta glaspanelen
 - 3 Tredje innersta glaspanelen
 - 4 Yttersta glaspanelen
 - 5 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre
3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.



4. Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den andra och tredje glaspanelen.



Det första steget att sätta ihop luckan igen är att sätta tillbaka den andra och tredje inre glaspanelen (2, 3). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. Installationsordningen för de andra och tredje inre glaspanelerna är viktig. Glaspanelen med aluminiumlist ska installeras i andra lagret. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den andra glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på alla inre glaspaneler i de nedre plastplatserna (5). Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

i Alla glas måste återmonteras efter rengöring.

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 13*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



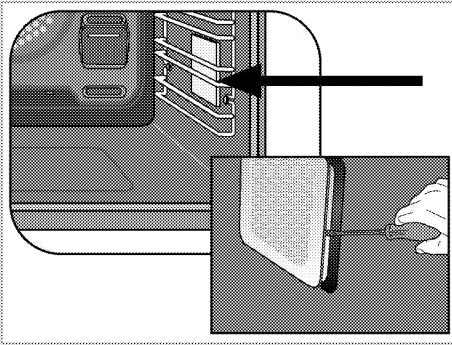
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



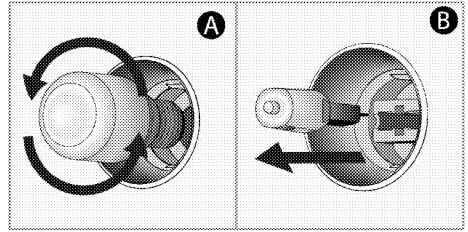
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 42*.



3. Ta bort skyddsglasat med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



5. Montera skyddsglasat och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. →→→ *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. →→→ *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringingen är defekt eller har gått. →→→ *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. →→→ *Kontrollera strömanslutningen.*
- Knappar/rattar/tangenter på kontrollpanelen. →→→ *Knapplåset kan vara aktiverat. Avaktivera det. (Se.)*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. →→→ *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. →→→ *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

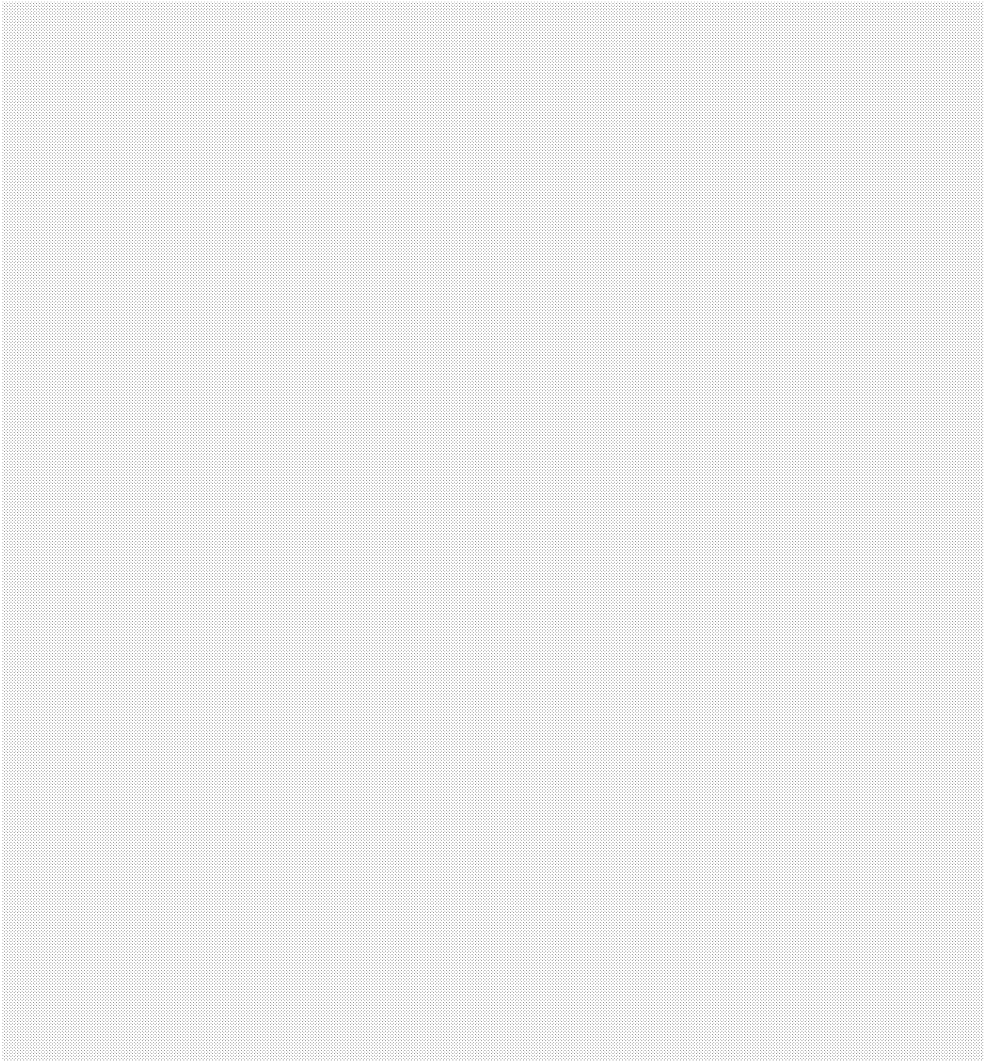
.....

.....

.....

.....

.....



Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com