



BI-OVN

BRUGSVEJLEDNING

GEBM 23000 BP

DA

SV

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.4458.60/R.AE/16.11.2017/2-2

Læs denne brugervejledning først!

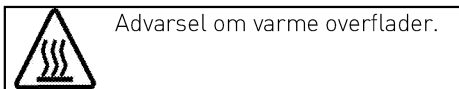
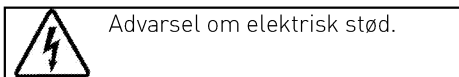
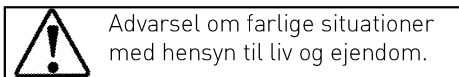
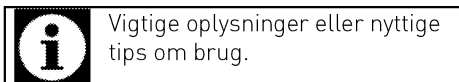
Kære kunde!

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	8
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 installering	14
Installation og tilslutning	16
Transport	18

4 Forberedelser 19

Gode råd om energibesparelser .	19
Første anvendelse.....	19
Tidsindstilling	19
Første rengøring af produktet	20

Første opvarmning	20
-------------------------	----

5 Betjening af ovnen 21

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	21
Brug af den elektriske ovn.....	22
Betjeningsmodus.....	22
Anvendelse af ovnens ur	24
Tabel over koge-/stegetider.....	27
Betjening af grillen	29
Tabel for madtilberedningstider for grillning.....	29

6 Vedligeholdelse og pleje 30

Generelle informationer.....	30
Rengøring af kontrolpanel	30
Rengøring af ovnen.....	30
Således tages ovnlågen af.	32
Afmontering af lågens inderste glas	33
Udskiftning af ovnpære	34

7 Fejlafhjælpning 36

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.

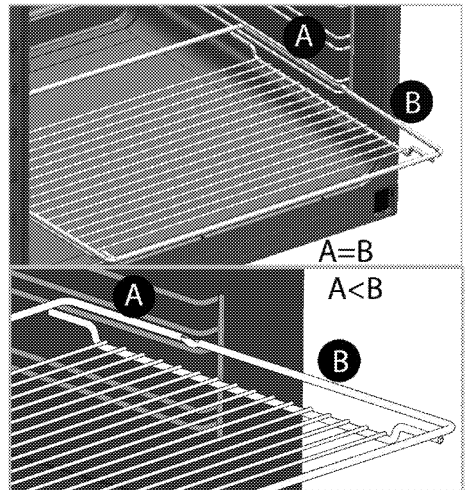
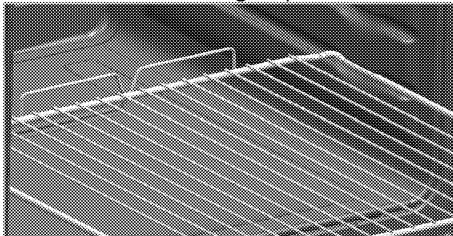
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet 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 ovns 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 apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen. 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.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.

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.

- 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.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.
- 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

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.

elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

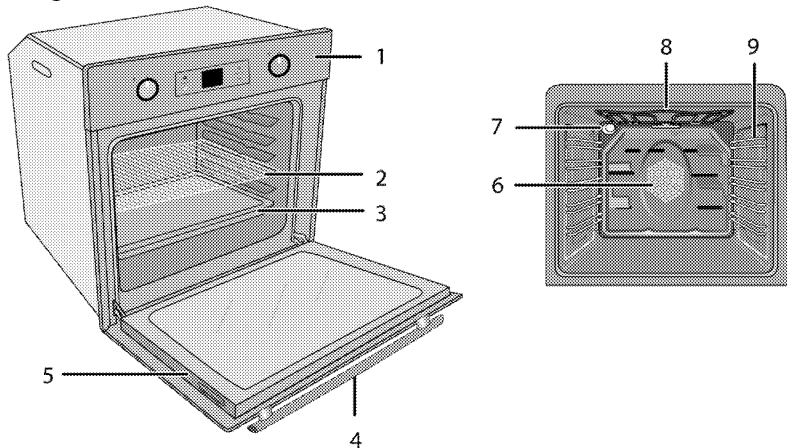
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

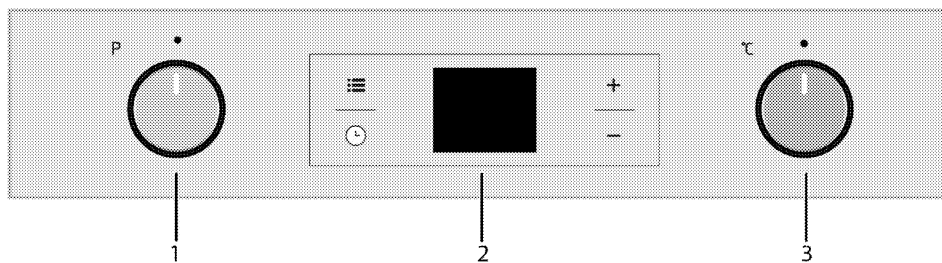
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhylde | 7 | Lampe |
| 3 | Miniafbryder | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldepositioner |
| 5 | Låge | | |



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Funktionsdrejeknap |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Termostatdrejeknap |

Pakkens indhold

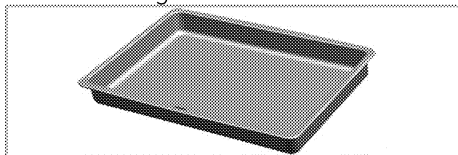


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

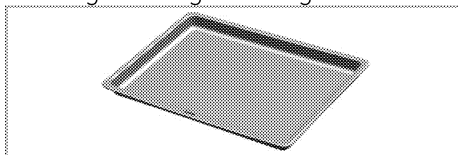
2. Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



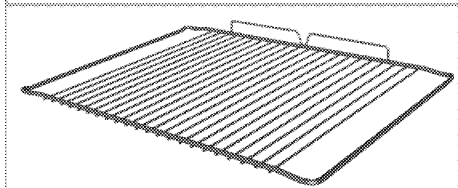
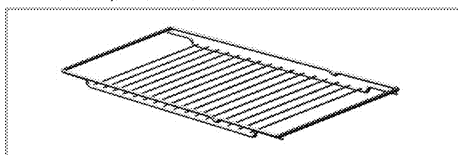
3. Flad bradepande

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Trådhylde

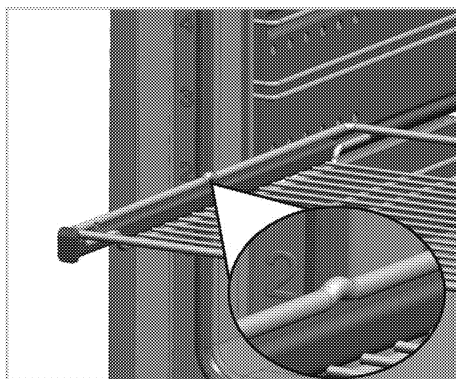
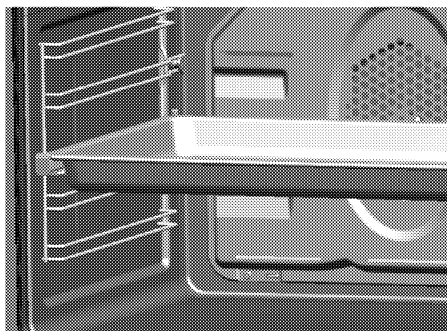
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



5. 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 bradepander.

Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3 kW
Sikring	16 A
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 henhold til 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.

** Se. *Installation, side 14.*



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



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



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.



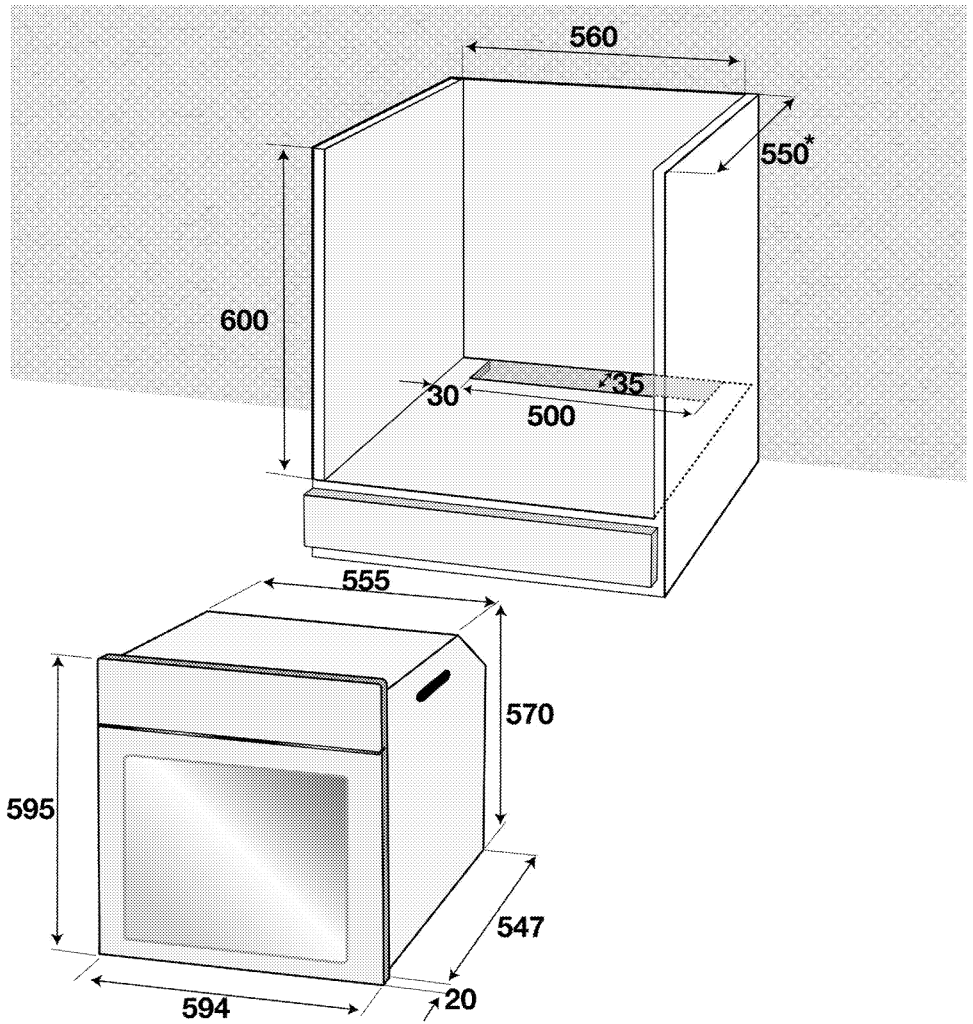
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



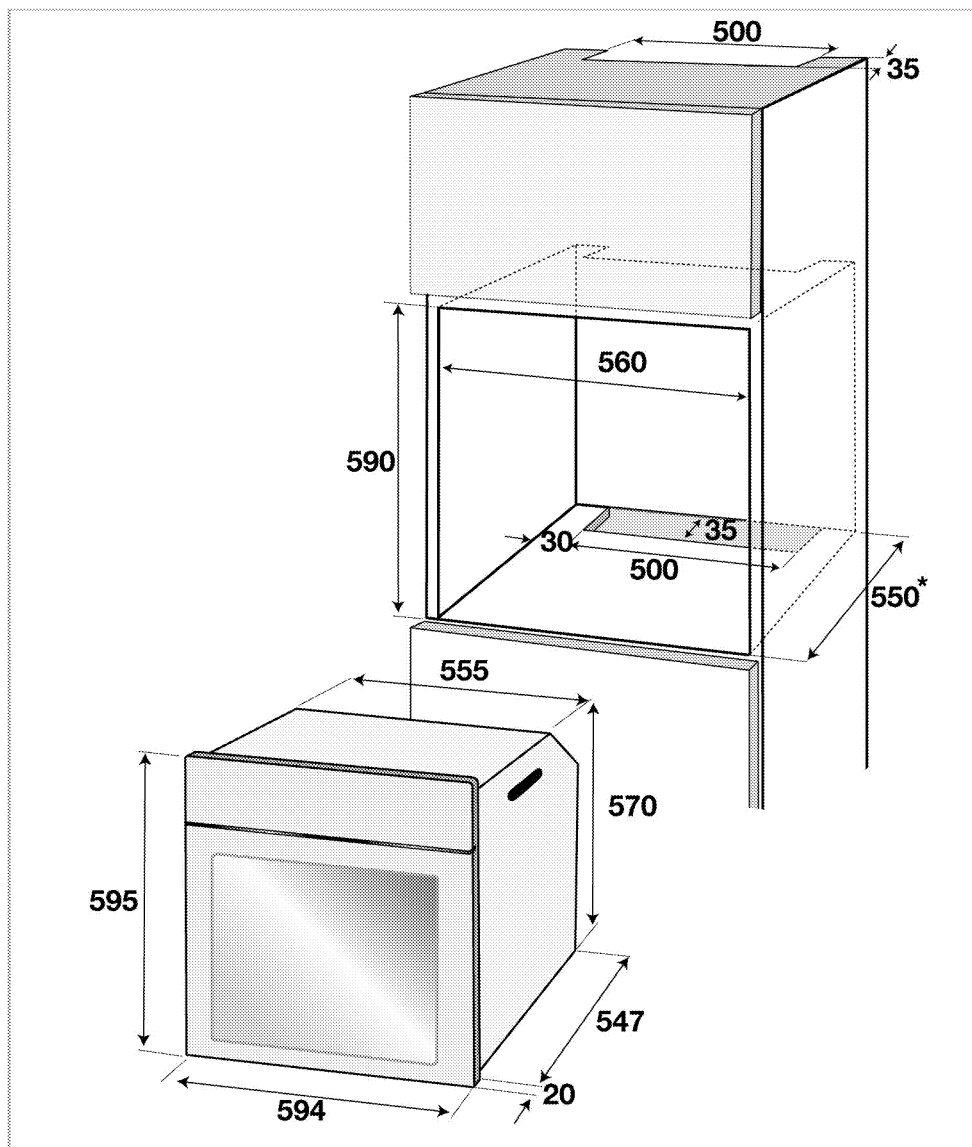
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* 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 miniafbruger med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af

produktet med eller uden en transformering. 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).

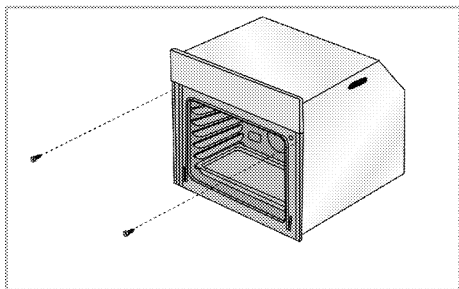


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

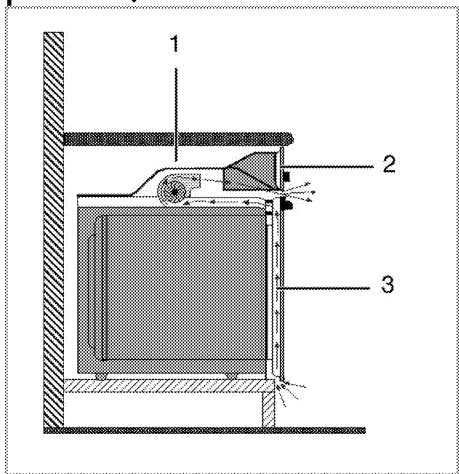
Installation af produktet

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.

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 ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren 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

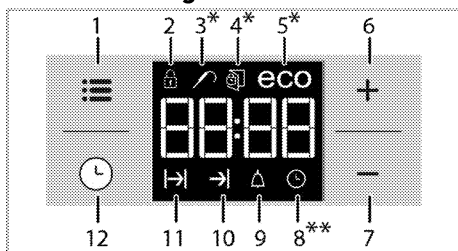
Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkfarvet 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 frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Tidsindstilling



1 Justeringstast

- 2 Symbol for tastelås
 - 3 Symbol for kødsonde
 - 4 Symbol for lågelås
 - 5 Symbolet øko-varmluft
 - 6 Plustast
 - 7 Minustast
 - 8 Symbol for ur
 - 9 Alarmsymbol.
 - 10 Symbol for slut for madlavningstid
 - 11 Symbol for koge-/stegetid
 - 12 Programtast
- * (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
- ** Alt efter produktmodellen kan placeringen på displayet variere.

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

Tryk på **+/-**-knapperne for at indstille tiden, når ovnen tændes første gang. Bekræft indstillingen ved at trykke på **🕒** symbolet.

i Hvis tiden ikke indstilles, vil uret starte fra klokken 12:00, og der vil blive vist **🕒**-symbol. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.

i Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles.

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 Brug af den elektriske ovn, side 22.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 22*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.
Se Betjening af grillen, side 29.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 29*



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

Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret 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.



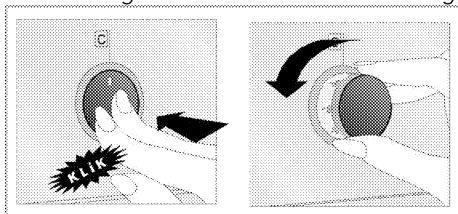
Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

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

Brug af den elektriske ovn

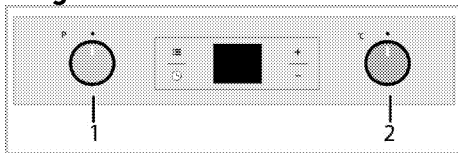
Ovnen er udstyret med pop-ud knapper, der springer frem, når du trykker på dem.

1. Tryk indad for at få knappen frem, og drej den så for at foretage den ønskede indstilling.



2. Når maden er færdig, skal du trykke knappen ind.

Vælg temperatur og betjeningsmåde



- 1 Funktionsdrejknop
 - 2 Termostatdrejknop
1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
 2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.
- » Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den og længst til højre 3-linjet opvarmningsanimation blinker. Når

temperaturen inde i ovnen når den indstillede værdi, vil animationen stoppe, og "C" symbol vises konstant ved siden af den indstillede temperatur.

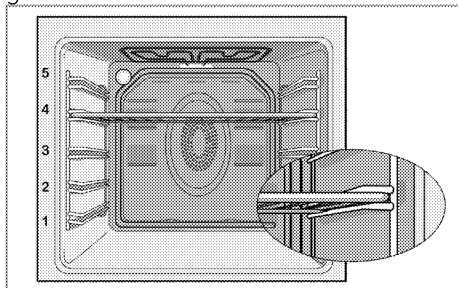
Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden.

Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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



Betjeningsmodus

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

Over- og undervarme



Over- og undervarme kører. Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovnen vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

Ventilator opvarmning



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 hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

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.

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 hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Fuld grill + ventilator



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

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

Hold varm



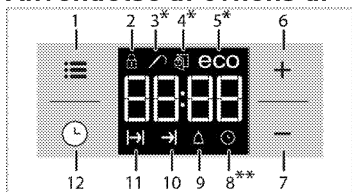
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

Pyrolyse



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om "Rengøring og Vedligeholdelse", inden denne funktion anvendes.

Anvendelse af ovnens ur



- 1 Justeringstast
 - 2 Symbol for tastelås
 - 3 Symbol for kødsonde
 - 4 Symbol for lågelås
 - 5 Symbolet øko-varmluft
 - 6 Plustast
 - 7 Minustast
 - 8 Symbol for ur
 - 9 Alarmsymbol.
 - 10 Symbol for slut for madlavningstid
 - 11 Symbol for koge-/stegetid
 - 12 Programtast
- * (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
- ** Alt efter produktmodellen kan placeringen på displayet variere.



Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter.
Den maksimale tid for varm holde er kun 23 timer og 59 minutter.
Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.



Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft.



Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato.



Resterende tid vil blive vist, når tilberedningstiden er sat mens tilberedningen starter.

Funktionstabel:

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





Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Funktionstabel	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	40-280
Blæserunderstøttet over-/undervarme	40-280
Ventilator opvarmning	40-280
Fuld grill + ventilator	40-280
Fuld grill	40-280
Øko varmluft	160-220
Hold varm	40-100

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.



3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.
» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil **▶|**-symbolet lyse konstant.
4. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:

Når tilberedningstiden er sat på timeren, kan du indstille slut på tilberedningstid til et senere tidspunkt.

Den indstillede varighed skal være større end 1 minut.


1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør , indtil **▶|**-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.
» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil **▶|**-symbolet lyse konstant.
4. Berør , indtil **▶|**-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
5. Tryk på tasterne **+** / **-** for at indstille slut på tilberedningstid.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil **▶|**-symbolet og **▶|**-symbolet lyse konstant. **▶|**-symbolet vil forsvinde, når tilberedningen går i gang.

6. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning





» **Ovntimeren udregner starttiden ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat.** Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.


7. Når tilberedningsprocessen er fuldenendt, vil »End« fremkomme på displayet, og timeren vil give et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmeren, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast. Alarmeren slukkes, og den indstillede temperatur bliver vist.

 Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. Drej temperaturknappen og funktionsknappen til "0" (slukket) position for at slukke ovnen og dermed forhindre genstart af ovnen ved slutningen af alarmperioden.




Aktivering af tastelås

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

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
» "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Tryk på  for at aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt.



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


For at deaktivere tastelåsen

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
» "On" vil fremkomme på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på -tasten.
» "OFF" vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.


Indstilling af alarmklokken



Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarelse ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med tasterne  / .




 Funktionstaster til alarmtone, klokkeslæt, displayets lysstyrke og temperatur skal være i 0-positionen (OFF).


- » -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.
3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmer





1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmer, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.
» Alarmer slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmer.
2. Tryk og hold -tasten, indtil "00:00" vises.



 Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af alarmtone

1. Berør , indtil "b-1" eller "b-2" eller "b-3" vises.
2. Indstil den ønskede alarmtone med  / -taster.
3. Bekræft med  eller den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.


Ændring af klokkeslæt

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
2. Indstil klokkeslæt med tasterne **+/-**.
3. Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

Indstilling af skærmens lysstyrke


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

1. Berør , indtil d-01 eller d-02 eller d-03 kommer frem på displayet for skærmens lysstyrke.

2. Sæt den ønskede temperatur med tasterne **+/-**.
























» Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

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.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		3	170-180	25 ... 30
Kager i form*	Et niveau		2	180	40 ... 50
Kager i bagepapir*	Et niveau		3	170-180	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170-180	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	170-180	20 ... 30
Småkager*	Et niveau		3	170-180	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	170-180	35 ... 45
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej*	Et niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveauer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bøf (høll) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 250/max, så	70 ... 90


Stegt kylling	Et niveau		2	190 15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
* Der foreslås forvarme til al slags mad.

(**) Forvarm ovnen inden brug, til den når den indstillede temperatur, når dette er nødvendigt for tilberedningen.

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 (tepsi adeti)	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i bagepapir	Én bageplade	3	200	35 ... 40
Kiks	Én bageplade	3	200	30 ... 35
Butterdej	Én bageplade	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Én bageplade	3	200	40 ... 45

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

dejlagerne 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 bruner, 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 dejlagerne og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



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.

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



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.

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.

» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den og længst til højre 3-linjet opvarmningsanimation blinker. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede værdi, vil animationen stoppe, og "C" symbol vises konstant ved siden af den indstillede temperatur.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).

Tabel for madtilberedningstider for grillning Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Kylling i skiver	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Ristet brød	4	1...2 min.

afhængigt af tykkelse

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.



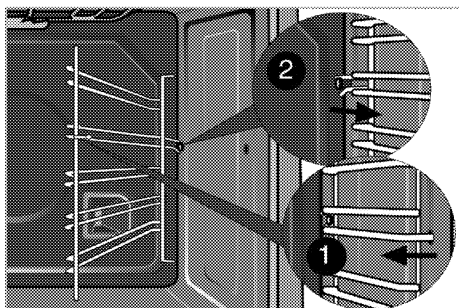
Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

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

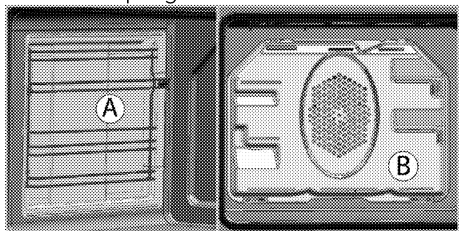
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

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

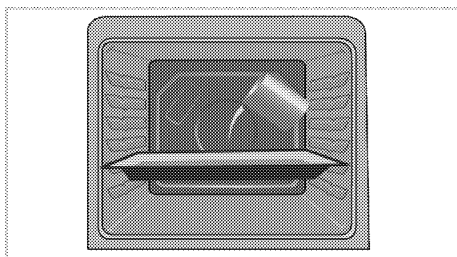
Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggens porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).



Nem damprensning

Den sikrer nem rensning 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. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
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.

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).

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

Slutningen af selv-rensningscyklussen kan justeres.

4. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolysefunktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet  forsvinder.

5. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

6. Ovnen vil give en lydadvarel med færdiggørelsen af rensprocessen og End vises på skærmen.

7. Når End vises, afslut processen ved at sætte funktion og temperatur knapperne til 0 (OFF).



Når "End" forsvinder, og du har ikke sat funktion og temperatur knapperne til 0 (OFF), vil pyrolyse-funktionen starte igen.

Rens ovnlågen

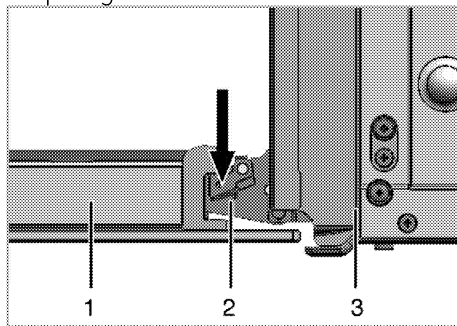
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



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

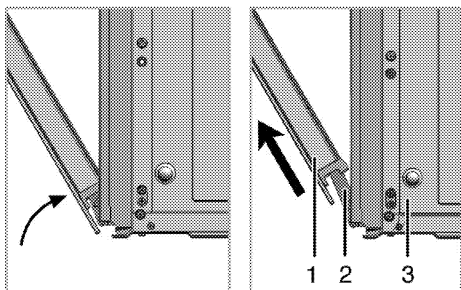
Således tages ovnlågen af.

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 Frontlåge
- 2 Hængsel

3 Ovn



3. Flyt frontlågen til halvejs.

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



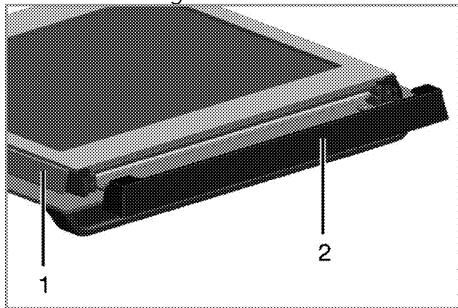
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

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

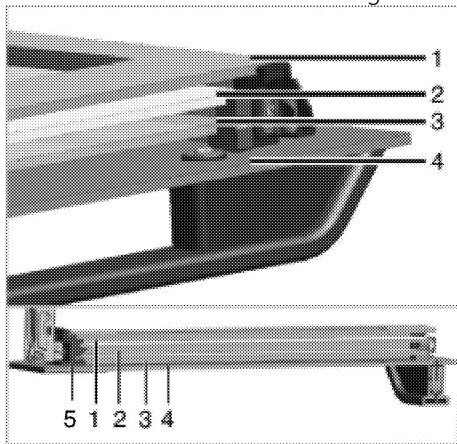
Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

1. Åbn ovnlågen.

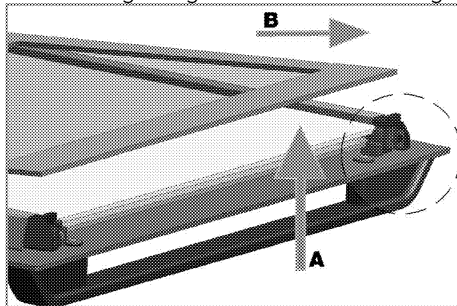


- 1 Ramme
- 2 Plasticdel

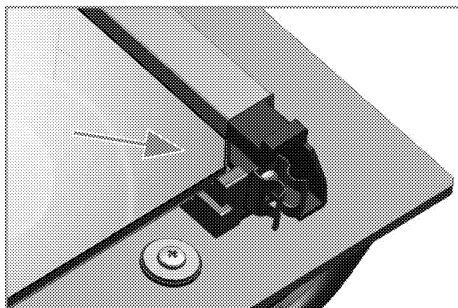
2. Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen.



- 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. Da andet og tredje inderste glasparti er udskiftelige, er rækkefølgen af deres montering ikke vigtig.

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.

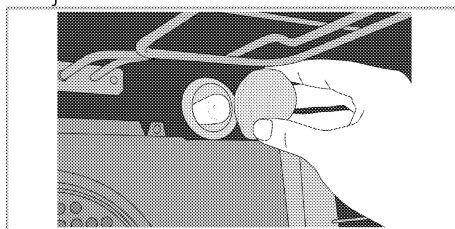
i Lampens position kan variere fra den viste.

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.

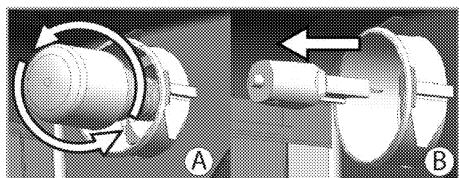
i Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glassdækslet mod uret for at fjerne det.



3. 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.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

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 metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene 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 sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). →→→
Kontroller stikkets tilslutning.

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. →→→ *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. →→→ *Indstil tiden.*
(I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

(I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. →→→ *Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.*



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!

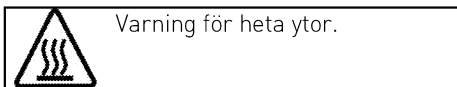
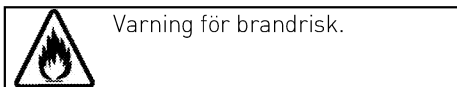
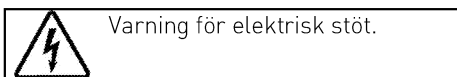
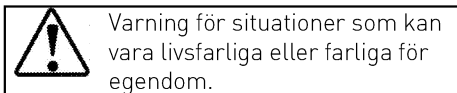
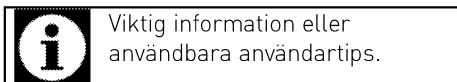
Bästa kund,

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 topmodern 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.....	9
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
Tidsinställning	19
Den första rengöringen av produkten	20
Initial uppvärmning	20

5 Så här använder du ugnen 21

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	21
Så här använder du den elektriska ugnen.....	22
Användningslägen	22
Använda ugnsklockan	24
Tabell över tillagningstider	27
Så här förbereder du grillen	29
Tabell för tillagningstider för grillning.....	30

6 Underhåll och rengöring 31

Allmän information.....	31
Rengöra kontrollpanelen	31
Rengöra ugnen	31
Ta bort ugnsluckan.....	33
Ta bort luckans innerglas	34
Byta ugnslampan.....	35

7 Felsökning 37

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

hälla 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 strömssladden 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.

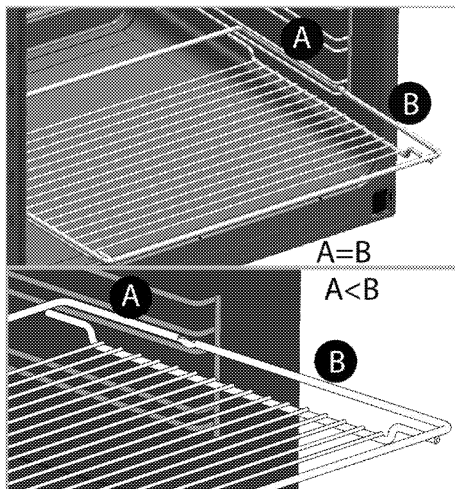
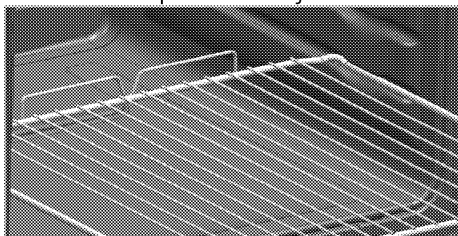
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning 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 värmetåliga 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 apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Avlägsna alla tillbehör inifrån ugnen.

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.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, 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.
- 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

- **WARNING:** 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:

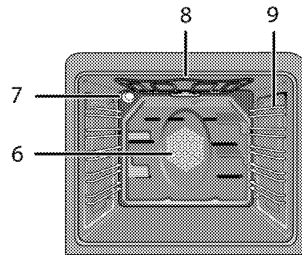
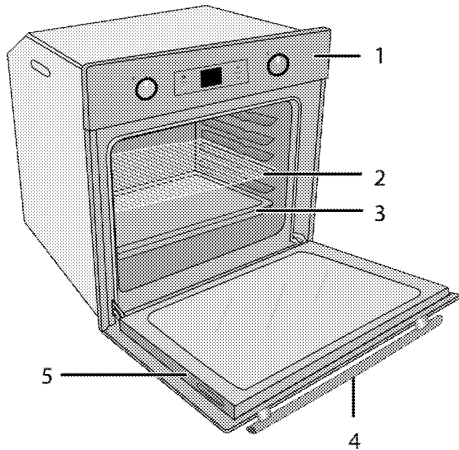
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

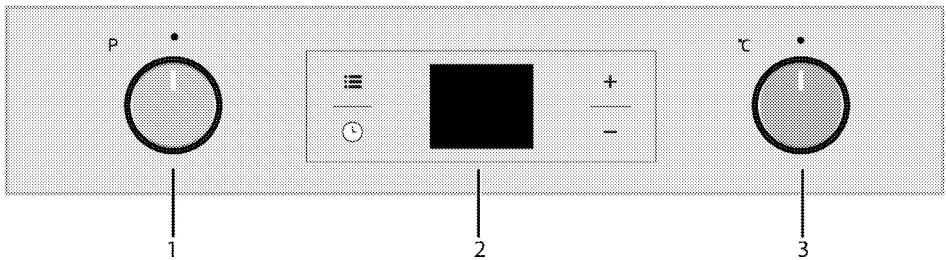
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

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 | Lucka | | |



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Funktionsreglage |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Termostatreglage |

Förpackningens innehåll

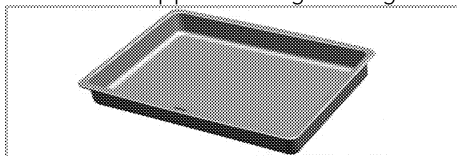


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

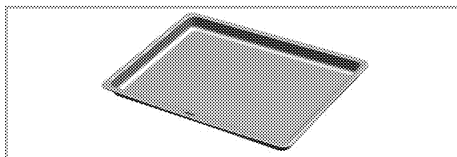
2. Långpanna

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



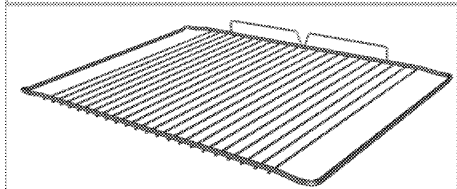
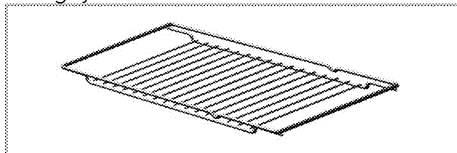
3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Ugnsgaller

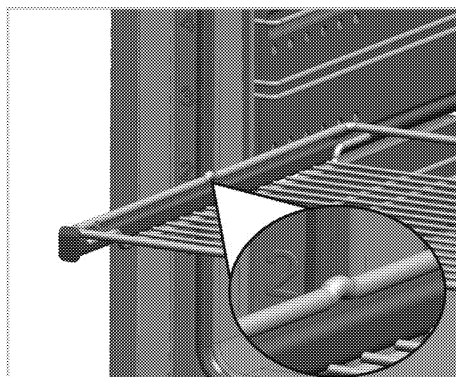
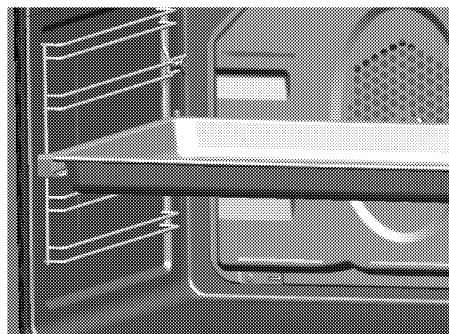
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. 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.



Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3 kW
Säkring	16 A
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.*



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



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



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.



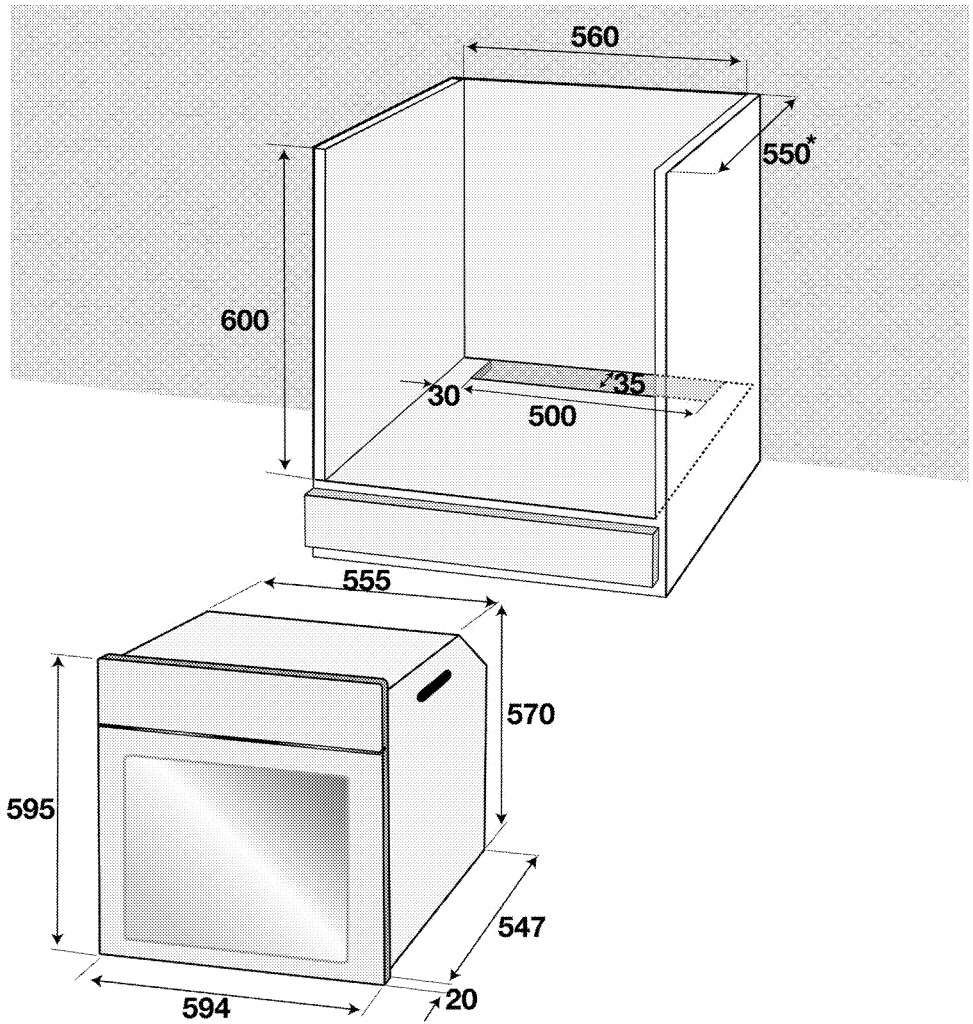
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



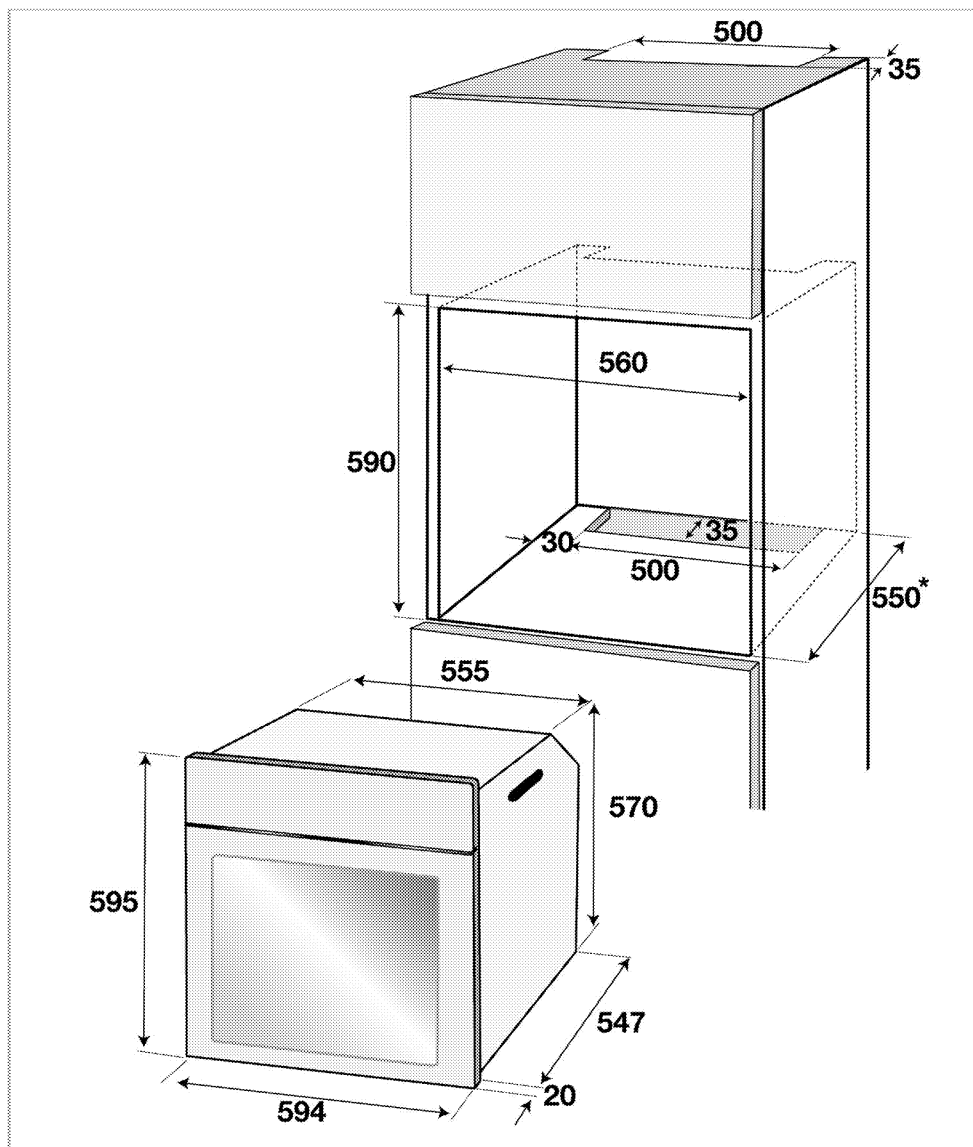
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat 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 uppstått 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 överensstämja 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).

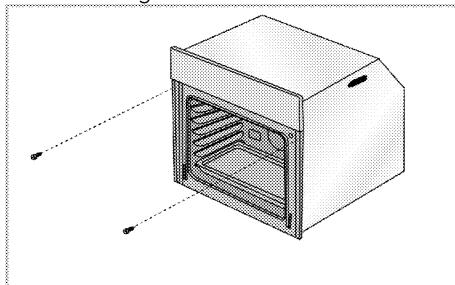


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation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

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

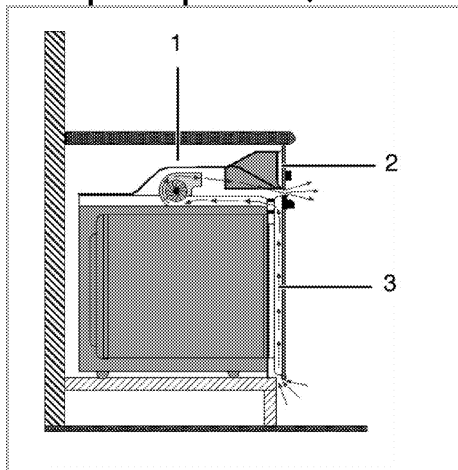
Installera produkten

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.

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 tejpa 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. Tejpa 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

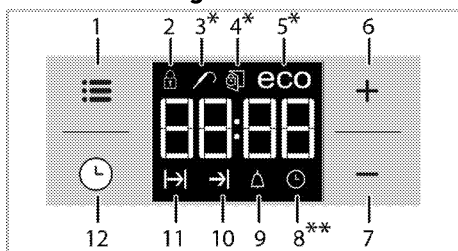
Tips för att spara energi

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 kokkärlet 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

Tidsinställning



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knapplås

- 3 Symbol för kötttermometer
- 4 Symbol för luckans lås
- 5 Symbol för ekofläktvärmare
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Klocksymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

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

** Dess placering på displayen kan variera beroende på produktmodellen.



Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Tryck på **+/−** -knapparna för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen strömförs för första gången. Bekräfta inställningen genom att trycka på symbolen.



Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med 12:00 och symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

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 *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 22.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 22

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 29.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen*, sidan 29



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.

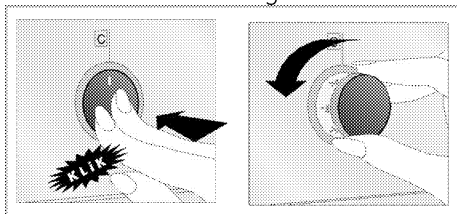


Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

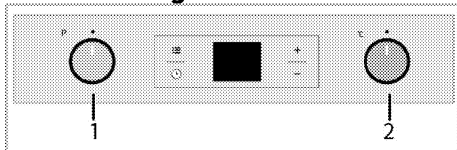
Ugnen är utrustad med utskjutbara reglage som trycks fram när du trycker på dem.

1. Tryck inåt för att få fram reglaget och vrid sedan för att göra önskad inställning.



2. När tillagningsprocessen är klar trycker du på vredet inåt.

Välj temperatur och användarläge



- 1 Funktionsreglage
 - 2 Termostatreglage
1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
 2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.

» Ugnen värms upp till den inställda temperaturen och håller den och längst till höger blinkar den 3-fodrade värme-animeringen. När den interna ugnstemperaturen når målvärdet stannar animeringen och "C" symbolen visas kontinuerligt bredvid det inställda temperaturvärdet.

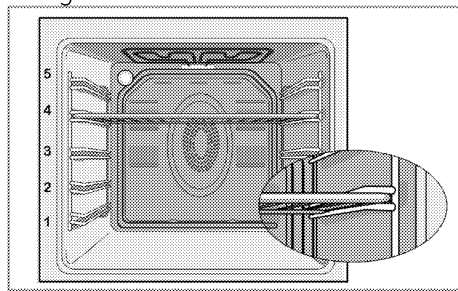
Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

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.



Användningslägen

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

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

Fläkt som stöder under-/övervärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast 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. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Ekofläktvärmare



För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något. Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen 'Långsam tillagning/Ekofläktvärmare'.

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 fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Full grill+Fläkt



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

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

Varmhållning



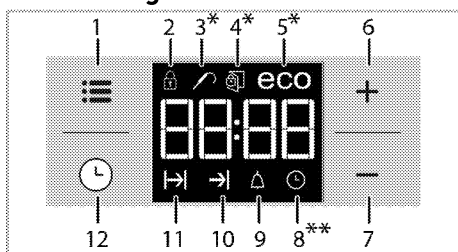
Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

Pyrolysis



Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll" för att använda den här funktionen.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
 - 2 Symbol för knapplås
 - 3 Symbol för kötttermometer
 - 4 Symbol för luckans lås
 - 5 Symbol för ekofläckvärmare
 - 6 Plusknapp
 - 7 Minusknapp
 - 8 Klocksymbol
 - 9 Alarmsymbol
 - 10 Tillagningstiden slut
 - 11 Symbol för tillagningstid
 - 12 Programknapp
- * (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)
- ** Dess placering på displayen kan variera beroende på produktmodellen.

i Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter.
Den maximala tiden för varmt hålla är bara 23 timmar och 59 minuter.
Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

i När man gör en inställning, vilen som helst, kommer relaterade symboler blinkar på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.

i Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.

i Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.

Funktionstabell:



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


i Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Temperaturintervall [°C]
Över- och undervärme	40-280
Fläkt som stöder under-/övervärme	40-280
Fläckvärmare	40-280
Full grill+Fläkt	40-280
Full grill	40-280
Ekofläckvärmare	160-220
Varmhållning	40-100

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** / **-** knapparna.

» » När tillagningstiden är inställd visas  symbolen på displayen kontinuerligt.



4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.


» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar.



Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:




Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

Denna justerade tid bör vara längre än 1 minut.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på **+** tills **-** symbolen visas på displayen för tillagningstid.

» » När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen på displayen kontinuerligt.

4. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.

5. Tryck på **+** / **-** för att ställa in slutet på tillagningstiden.
» När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen plus  symbolen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner  symbolen.

6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» **Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.**

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar.




7. När tillagningen är klar, visas "End" på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Ljudlarmet kommer att tystas och det förinställda temperatur- värdet visas.



Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till "0" läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

Aktivera knapplåset



Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Tryck på **+**knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
» När knapplåset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd.



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



För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på  tills  symbolen visas på displayen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på **-**knappen.
» "OFF (AV)" visas efter att knapplåset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som

helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet. 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. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.





Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda **+** / **-** knapparna.



Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

- »  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in **-** knappen tills "00:00" visas.
2. Tryck och håll in **-** knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra larmtonen

1. Tryck på tills "b-1" eller "b-2" eller "b-3" visas.
2. Ställ in önskad larmtonen med **+** / **-** knapparna.
3. Bekräfta med eller så aktiveras du ställt in, inom en kort stund.

Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid tills ☺ symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med **+** / **-** knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

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

1. Rör vid tills d-01 eller d-02 eller d-03 visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
 2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp **+** / **-** knapparna.
- » Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Tabell över tillagningstider



Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	170-180	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	170-180	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170-180	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	170-180	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	170-180	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	170-180	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45

	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (hel)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre. * Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.					

(**) För tillagningsprocesser som kräver förvärmning, förvärm ugnen i början av processen tills den når den inställda temperaturen.

Ekofläktvärmare

Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.

Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare.

Rätt	Antal fack (tepsi adeti)	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på bakplåtspapper	Ett fack	3	200	35 ... 40
Kakor	Ett fack	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	3	200	40 ... 45

Tips för bakning av bakverk i formar

- 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.

Så här förbereder du grillen



WARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.

» Ugnen värms upp till den inställda temperaturen och håller den och längst till höger blinkar den 3-fodrade värme-animeringen. När den interna ugnstemperaturen når målvärdet stannar animeringen och "C" symbolen visas kontinuerligt bredvid det inställda temperaturvärdet.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämpligt 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	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Skivad kyckling	4...5	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	20...25 min.
Rostbiff	4...5	25...30 min. #
Kalvkotletter	4...5	25...30 min. #
Rostat bröd	4	1...2 min.
# beroende på tjocklek		

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.



Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.

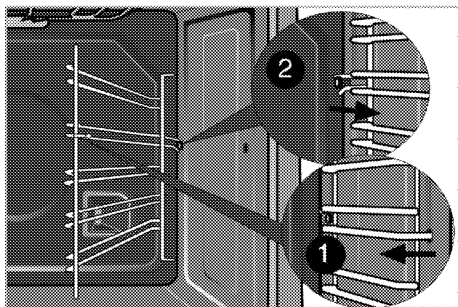
Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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

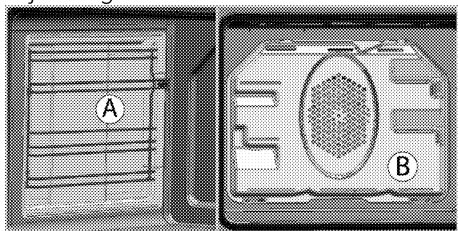
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

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

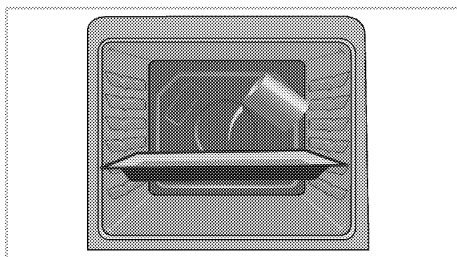
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och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



Enkel ångrengöring

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. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
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.

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).

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.
6. Ugnen ger en ljudvarning vid slutförändret av reningsprocessen och End visas på skärmen.
7. Efter att End visats, släck av processen genom att ställa in funktions- och temperaturknapparna till läge 0 (OFF).



Efter att "End" försvunnit från skärmen, om du inte har ställt in funktions- och temperaturknapparna till läge 0 (OFF), startar pyrolysfunktionen igen.

Rengör ugnsluckan

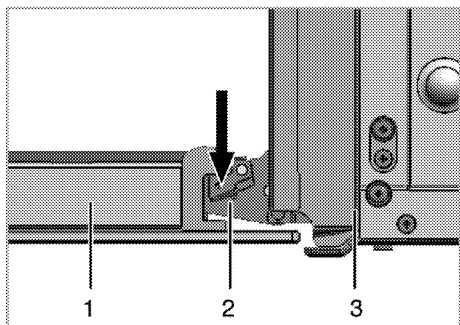
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



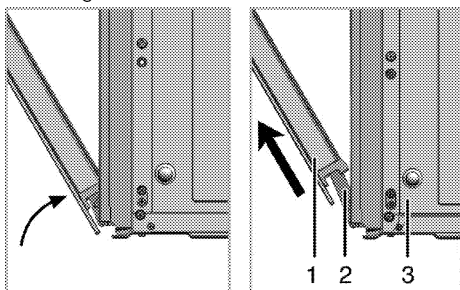
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

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 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



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.

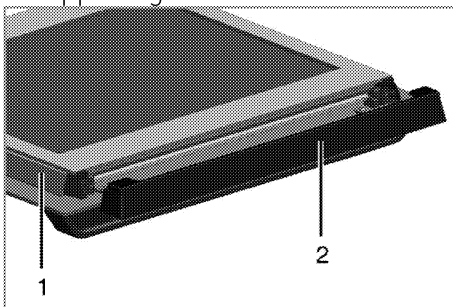


Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

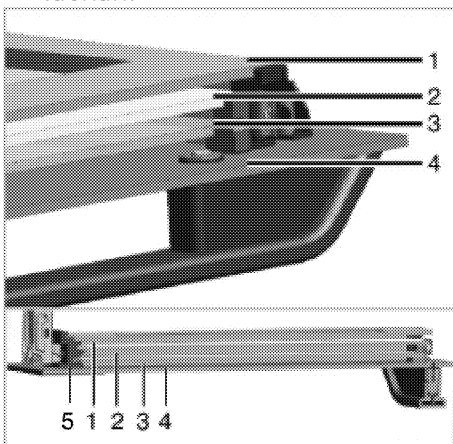
Ta bort luckans innerglas (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

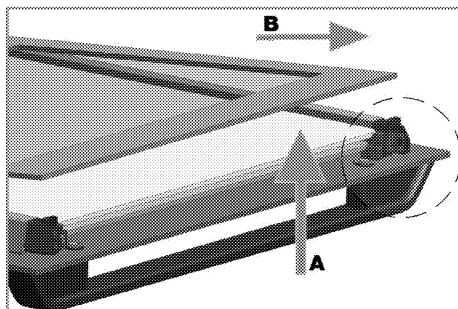
1. Öppna ugnsluckan.



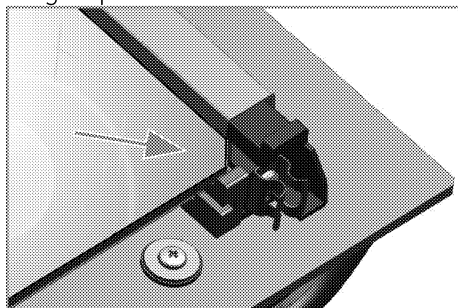
- 1 Ram
- 2 Plastdel
2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 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.

Eftersom den andra och den tredje inre glaspanelen kan likadana spelar monteringsordningen inte någon roll.

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".



Alla glas måste återmonteras efter rengöring.

Byta ugnslampa



FARA:

Innan du byter ugnslampa 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!



Ugnslampa är en speciellampa 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.



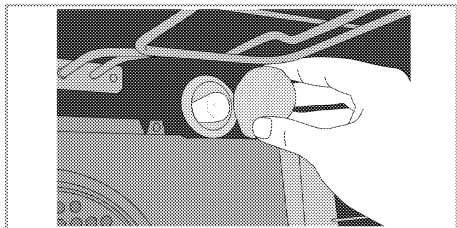
Lampa som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



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

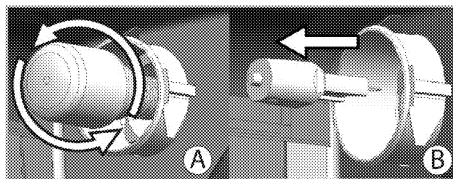
Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. 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.



4. Montera glasplattan på nytt.

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.

- Huvudsäkringarna 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.*

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.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. →→→ *Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. →→→ *Ändra tiden.*
(På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. →→→ *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



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.

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com