

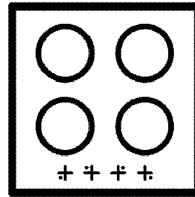
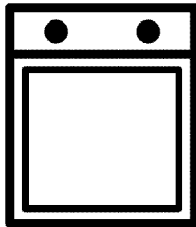
# GRUNDIG

## Indbygningsovn

Brugsvejledning

## Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



**GEHM19310B**

**DA / NO**

385.4414.56/R.AC/27.04.2023/2-1

7768282937

## Kære kunde

### Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Grundig Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

**BEMÆRK** Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

Formål med brugen ..... 4  
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs  
 sikkerhed..... 4  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Transportsikkerhed ..... 7  
 Installationssikkerhed ..... 7  
 Sikkerhed i brug ..... 7  
 Temperaturadvarsler..... 8  
 Brug af tilbehør ..... 9  
 Madlavningssikkerhed ..... 9  
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed10

**2 Miljøinstruktioner 11**

Affaldsregulativ ..... 11  
 Overholdelse af WEEE-direktivet og  
 bortskaffelse af affald..... 11  
 Bortskaffelse af transportemballage..... 11  
 Anbefalinger til energibesparelse..... 11

**3 Dit produkt 12**

Produktintroduktion..... 12  
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel  
 ..... 13  
 Ovnkontrol..... 13  
 Kogeplade-kontrolknop ..... 14  
 Generel information om komfuret ..... 14  
 Ovn driftsfunktioner..... 15  
 Produkt tilbehør ..... 16  
 Brug af produkttilbehør ..... 17  
 Tekniske specifikationer ..... 19

**4 Første brug 20**

Indstilling for første gang..... 20  
 Første rengøring ..... 20

**5 Brug af kogepladen 22**

Generel information om brug af komfuret22  
 Betjening af kogepladerne ..... 23

**6 Betjening af ovnen 25**

Generel information om brug af ovnen... 25  
 Betjening af ovnens styreenhed..... 25  
 Indstillinger ..... 28

**7 Generelle oplysninger om  
 tilmadlavning 30**

Generelle advarsler om tilberedning med  
 kogepladen..... 30  
 Generelle advarsler om tilberedning i ovnen  
 ..... 30  
 Kager og ovn mad..... 30  
 Kød, fisk og fjerkræ..... 33  
 Grill ..... 34  
 Prøve fødevarer ..... 34

**8 Vedligeholdelse og pleje 36**

Generelle oplysninger om rengøring..... 36  
 Rengøring af tilbehør ..... 37  
 Rengøring af komfuret..... 37  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 37  
 Rengøring af indersiden af ovnen  
 (kogeområde) ..... 37  
 Nem damprensning..... 38  
 Rengøring af ovndøren ..... 38  
 Fjernelse af ovndørens inderglas..... 40  
 Rengøring af ovnlampen ..... 40

**9 Fejlfinding 42**

# 1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
- Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
- Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
- ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
- ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ **Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- Ovn kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.
- ⚠ **Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer,

hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- Drej håndtagene på gryder og pander til siden af arbejdsbænken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er

varme under brug. Hold børn væk fra produktet.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



### **Elektrisk sikkerhed**

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch,

- switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
  - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
  - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
  - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
  - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
  - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og køør dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
  - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
  - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
  - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
  - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.

- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



### **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.



### **Installationssikkerhed**

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.

- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.



### **Sikkerhed i brug**

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B.

stofbrug og / eller alkoholbrug.

- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru gulvdele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne og ikke glide på overfladen.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- Dette produkt er ikke egnet til brug med en

fjernbetjening eller et eksternt ur.



### Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnsens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.



## Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produkt døren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af u hensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

## Madlavningssikkerhed

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal konstant overvåges.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen

med f.eks. en låge eller et brandtæppe.

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.) Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er

angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.

### **Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed**

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde

vand på det! Der er fare for elektrisk stød!

- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.
- Salt- og sukkerrester på bunden af kogegrej, eller sådanne partikler kan forårsage at glasset ridses og knækker. Sørg for at bunden er ren, inden du stiller kogegrejet. Hold den keramiske overflade ren.

## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

#### 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.

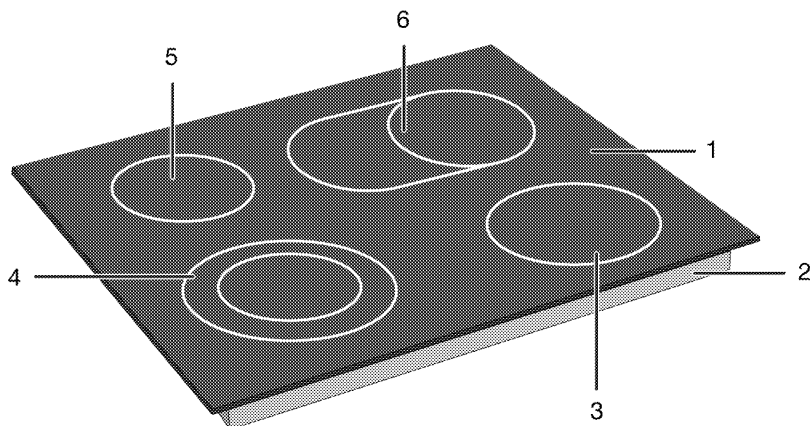
### Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedningen.
- Åbn ikke ovnsdøren, når du laver mad i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Denne temperatur kan afvige fra temperaturen, der vises på skærmen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige potstørrelse til dine måltider. Containere med forkert størrelse kræver mere end den krævede energi.
- Hold kogepladernes kogeplader og grydebundene rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem madlavningsområdet og grydebunden.

### 3 Dit produkt

#### Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

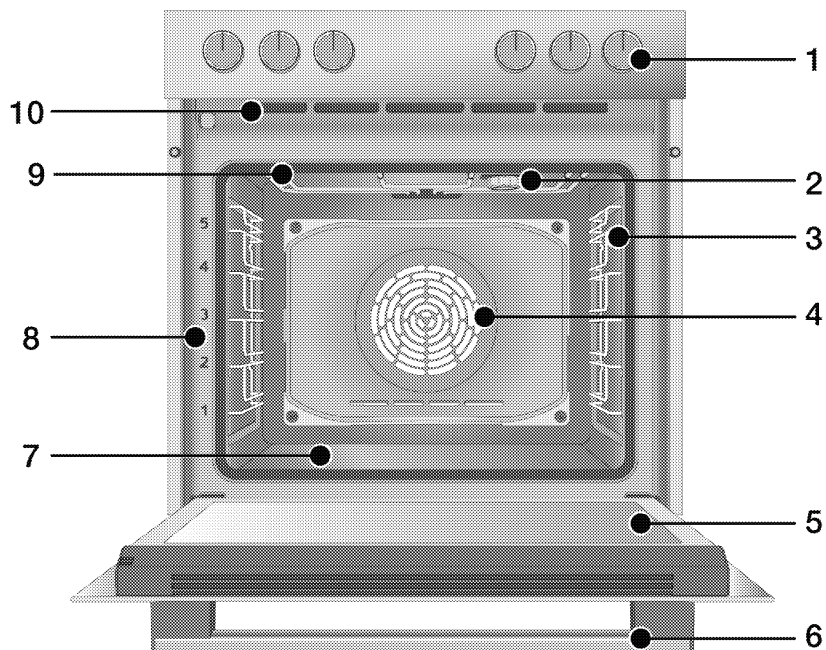
2 Lavere hus

3 Enkelt kogezone

4 Flere kogezoner

5 Enkelt kogezone

6 Flere kogezoner



1 Betjeningspanel

2 Lampe\*

3 Trådhylder\*\*

4 Blæsemotor (bag stålplade)

5 Dør

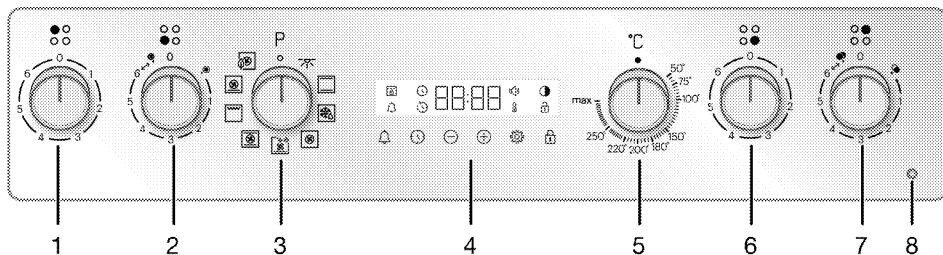
6 Håndtag

- 7 Bundvarmer (bundplade i stål)
- 8 Hyldepositioner
- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller
- \* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.
- \*\* Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

## Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

### Ovnkontrol



- 1 Kogeplade-kontrolknap
- 2 Kogeplade-kontrolknap
- 3 Funktionsvalgsknap
- 4 Timer
- 5 Temperaturhåndtag
- 6 Kogeplade-kontrolknap
- 7 Kogeplade-kontrolknap
- 8 Advarselsslampe for aktiv kogeplade

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

### Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

### Temperaturhåndtag

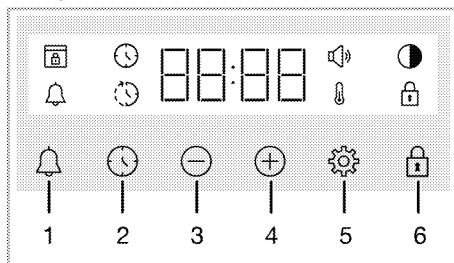
Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

### Temperaturindikator

Du kan bestemme ovnens indvendige temperatur ved hjælp af temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet, når

tilberedningen begynder, og temperatursymbolet forsvinder, når den indstillede temperatur er nået. Hvis temperaturen i ovnen falder til under den indstillede temperatur, vises temperatursymbolet igen.

### Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

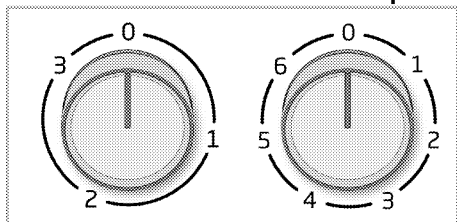
### Skærmsymboler

- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid\*
- : Alarmsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Symbol for tastelås
- : Temperatursymbol
- : Lydstyrkesymbol
- : Symbol for dørlås\*

\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

## Kogeplade-kontrolknop

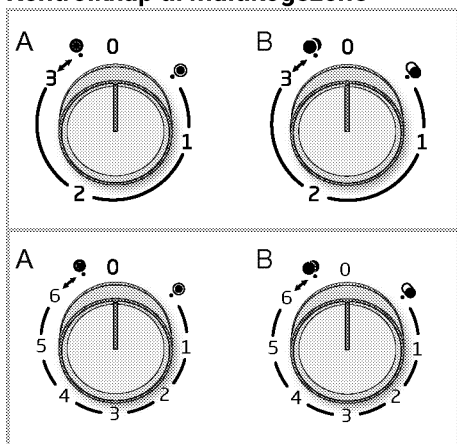
### Vitro-keramisk zone-kontrolknop



Du kan betjene den/de vitro-keramiske zone(-r) med vitro-keramisk zone-kontrolknop(-per). Hver knop betjener den respektive zone. Du kan udlede, hvilken brænder den styrer ud fra symbolerne på kontrolpanelet. Når den er slukket (øverste position), fungerer kogezone(n) ikke. Indstil den ønskede tilberedningseffekt ved at justere knappen for det respektive symbol. Kogepladerne kan have 3, 6 eller 9 betjeningsniveauer i henhold til dit apparats model. Du kan vælge det relevante niveau for din madlavningstype ved at henvise til nedenstående tabel.

Zone niveau	Varme	Kogning Ristning	Bagning Stegning Kogning
3 trin	1	2	3
6 trin	1	2-3	4-6
9 trin	1	2-6	7-9

### Kontrolknop til multikogezone

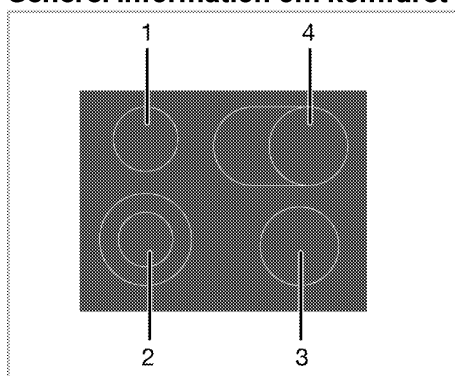


Hvis din kogeplade er udstyret med multikogezoner, kan du styre denne/disse zone(-r) med kontrolknappen(-erne) til multikogezonen.

Multikogezoner tillader madlavning med gryder med forskellige diametre på samme zone. Når disse kogeplader tændes for første gang, er zonen i midten tændt. For at opnå det ønskede tilberedningstrin skal du skifte kogezone(n)s drejeknap til det ønskede tilberedningstrin.

Zone niveau	Varme	Kogning Ristning	Bagning Stegning Kogning
3 trin	1	2	3
6 trin	1	2-3	4-6
9 trin	1	2-6	7-9










### Generel information om komfuret



- 1 Bageste venstre - Enkelt kogezone
- 2 Forreste venstre - Flere kogezone
- 3 Forreste højre - Enkelt kogezone
- 4 Bageste højre - Flere kogezone

## Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.
	Top og bundopvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilator assisteret bundopvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af det nederste varmeapparat, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	*	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere.
	Pizza funktion	*	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejder. Det er velegnet til madlavning pizza.
	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejder. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Fuld grill	*	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.

\* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

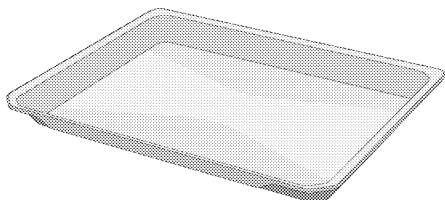
## Produkt tilbehør

Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

---

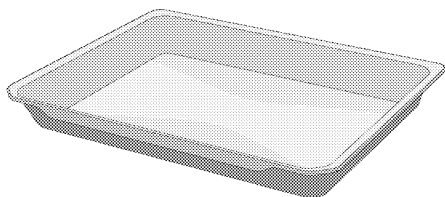
**BEMÆRK** : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.

---



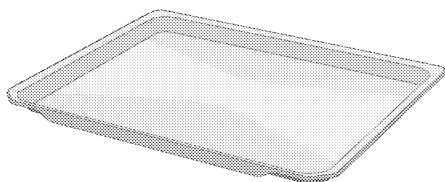
### Standardbakke

Det bruges til kager, frosne fødevarer og til stegning af store stykker.



### Dyb bakke

Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.

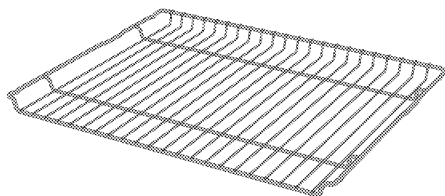


### Wienerbrødsbakke

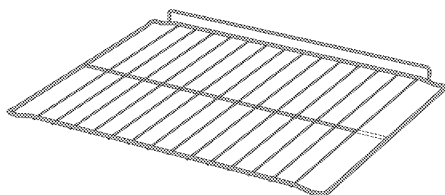
Det bruges til kager som kager og kiks.

---

### Modeller med trådhylder:



### Modeller uden trådhylder:



### Grillrist

Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

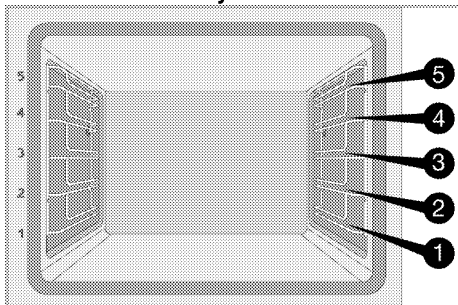


## Brug af produkttilbehør

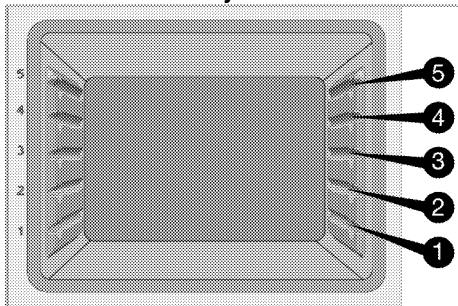
### Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne i numrene på den forreste ramme af komfyren.

#### Modeller med trådhylder



#### Modeller uden trådhylder



### Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

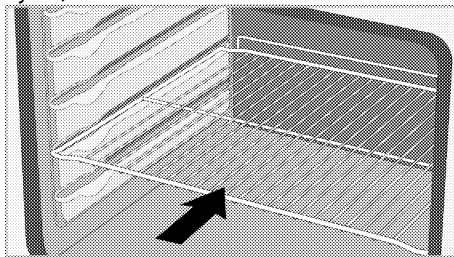
#### Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kabelsidshylderne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



#### Modeller uden trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylde. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.

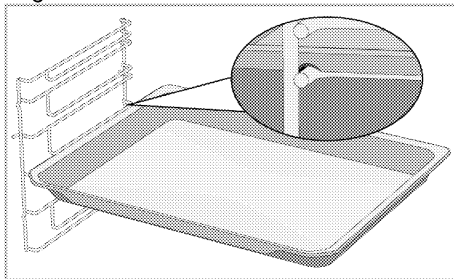


### Anbring bakken på køkkenhylderne

#### Modeller med trådhylder:

Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.

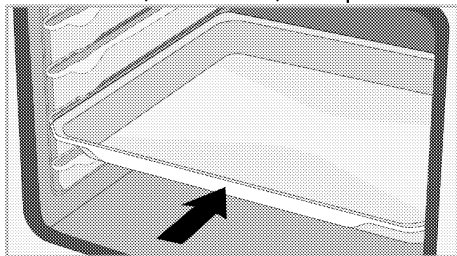
For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



#### Modeller uden trådhylder:

Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylde. Mens

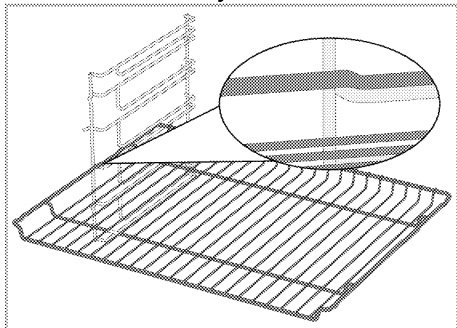
du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



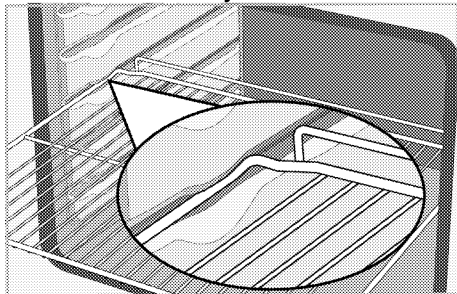
### Stop-funktion af trådnæt

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnætet i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnætet, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

### Modeller med trådhylder



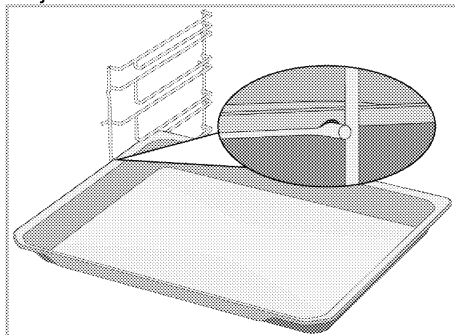
### Modeller uden trådhylder



### Stopfunktion af trådnætbakken - Modeller med trådhylder

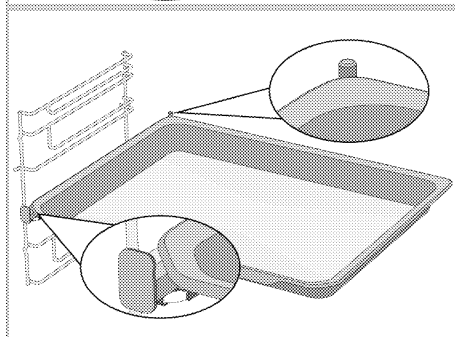
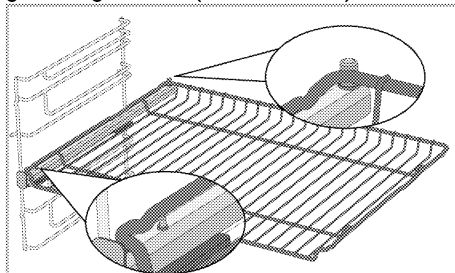
Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil

den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



### Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinner

Modeller med trådhylder og teleskopiske skinner  
Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnæt let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådgitter med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	35 mm*/576 mm/507 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)	560 mm /490 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	11,1 kW

### Brænder

Bageste venstre **Enkelt kogezone**

Dimensioner 140 mm

Strøm 1200 W

Forreste venstre **Flere kogezone**

Dimensioner 120/210 mm

Strøm 750/2200 W

Forreste højre **Enkelt kogezone**

Dimensioner 180 mm

Strøm 2000 W

Bageste højre **Flere kogezone**

Dimensioner 170X265 mm

Strøm 1500/2400 W

### Ovn

Ovnstype Multifunktionsovn

\* Kogepladshøjden angivet i den tekniske tabel svarer til højden på produktets bunddæksel.

# Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig). Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3-Ventilator assisteret lav grill, 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

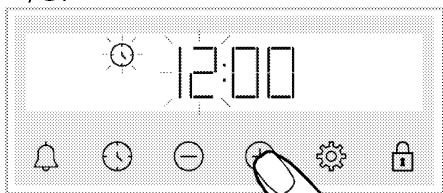
## 4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

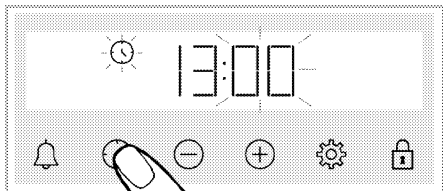
### Indstilling for første gang

**i** Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

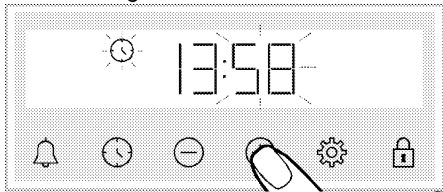
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk ⌚ eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ eller ⚙️ indtaste.  
» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

**i** Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

**i** De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

### Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner". Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

### Før du bruger tilbehøret;

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringsvamp.

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

**BEMÆRK** Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

## 5 Brug af kogepladen

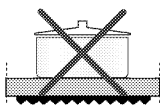
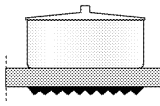
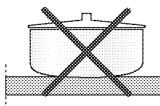
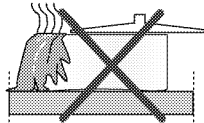
### Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

- Lad ikke genstande falde ned på kogepladen. Selv små genstande såsom saltshakere kan beskadige kogepladen. Brug ikke revnede kogeplader. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (f.eks. Synlige revner), skal du først slukke for sikringen og derefter kontakte den autoriserede service for at tage produktet ud af stikkontakten for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

### Tips til kogeplader med glaskeramiske overflader

- Glaskeramiske overflader er varmebestandig og påvirkes ikke af høje temperaturforskelle.
- Brug ikke glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Brug kun gryder og pander med forarbejdede baser. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.
- Opvarm ikke aluminiumsgryder/-pander. Aluminium ødelægger kogepladens overflade.



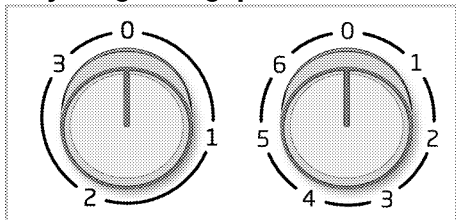
Stænk kan beskadige kogepladens overflade og kan forårsage brand. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden. Brug kun fladbundede gryder og pander. Disse giver lettere varmeoverførsel. Der spildes energi, hvis grydediameteren er for lille.

### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Varmeplader

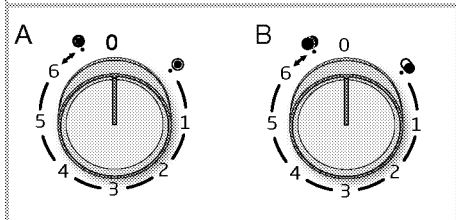
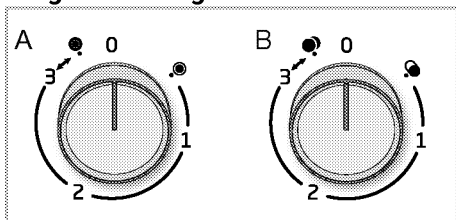
Diameter af kogezone	Grydediameter, der skal bruges
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

## Betjening af kogepladerne

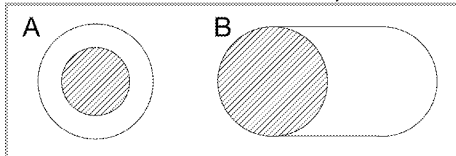




For at betjene glaskeramiske kogeplader bruges kogepladens kontrolknapper. For at opnå det ønskede tilberedningstrin skal du skifte kogepladens drejeknap til det ønskede trin.

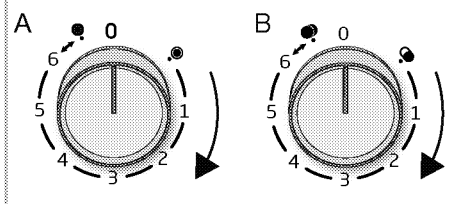
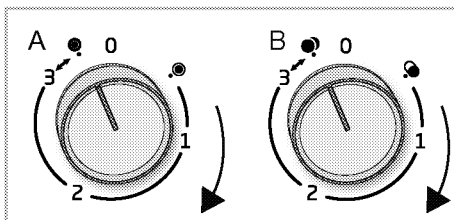
## Brug af multikogezoner



Dit apparat kan være udstyret med type A- eller B-zoner. Multikogezoner tillader madlavning med gryder med forskellige diametre på samme zone. Når disse zoner tændes for første gang, er zonen i midten tændt. (Det skraverede område på illustrationen er centrale zoner.)

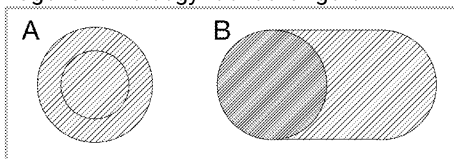



1. Drej kontrolknappen med uret for at ændre diameteren på den aktive zone. Bring det til symbolet  for type A-zone og til symbolet for  for type B-zone.

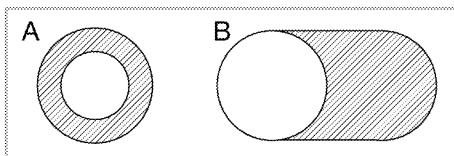


2. Et "klik" høres, hver gang zonediameteren ændres.

» Alle centrale og ydre overflader i multikogezonerne begynder at fungere.



 De skraverede områder i multikogezoner, der er vist nedenfor, fungerer ikke alene.

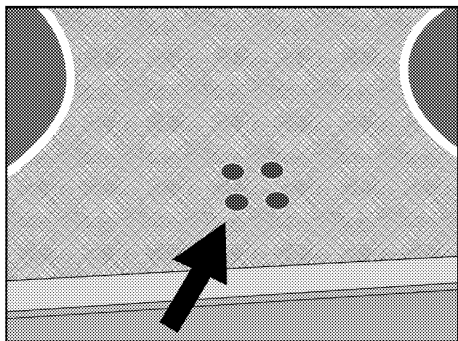


## Deaktivering af de vitro-keramiske zoner

Sæt kogepladens knap i slukket position (øverst).

## Indikator for restvarme

Vitrokeramiske zoner er udstyret med en betjeningslampe og en advarselsindikator for varm zone.



Advarselsindikator for varm zone viser placeringen af den tændte kogeplade, og den forbliver tændt, når den er slukket. Et

flimrende lys på advarselsindikatoren for den varme zone er ikke en fejl.



Kogepladens overflade kan køle af i forskellige perioder alt efter brug. Kogepladens overflade kan være varm, selv når advarselsindikatorerne ikke lyser. Sørg for, at overfladen er kølet ned, inden den kommer i kontakt med den. Ellers kan du brænde din hånd!



## 6 Betjening af ovnen

### Generel information om brug af ovnen

#### Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

Dit produkt har en kølevifte.

Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes.

Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere oventimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.


#### Ovnlys

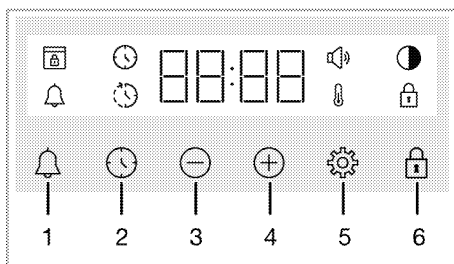
Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Hvis du ønsker, at ovnlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge "Ovnlampe" Betjeningsfunktion med funktionsvalgsknappen.

### Betjening af ovnens styreenhed





#### Generelle advarsler for ovnens styreenhed





- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.
- i** Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** I tilfælde, hvor tilberedningstid eller tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

#### Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid\*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol

-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Lydstyrkesymbol
-  : Symbol for dørlås\*

\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

## Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

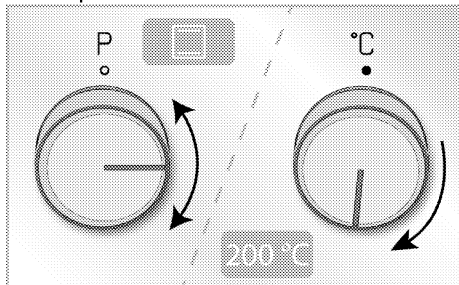
## Sluk for ovnen



Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

## Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovnens funktion

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.

Eksempel:





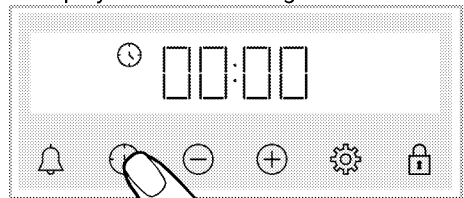
1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.
  - » Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og  vil dukke op på skærmen. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet . Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du




slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.



## Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

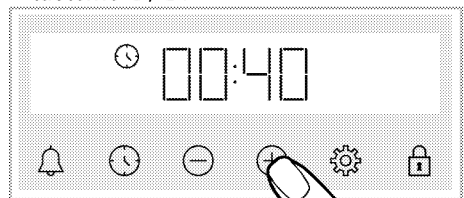
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.





- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne /.

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne /.



- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

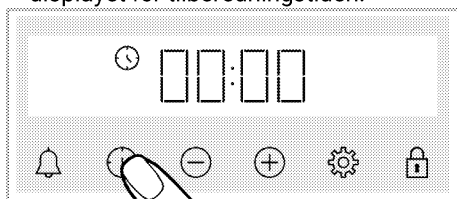
4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.
  - » Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet .

- Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet blinker 🕒, og timeren bipper
- Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

### Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)

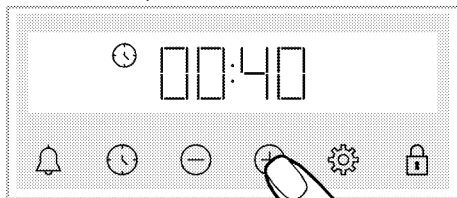
Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

- Vælg betjeningsfunktion.
- Rør ved 🕒, indtil symbolet 🕒 vises på displayet for tilberedningstiden.



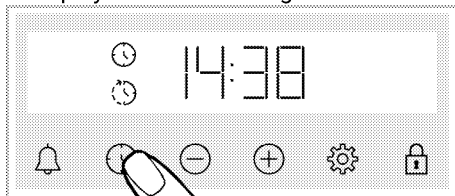
- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten ⊕ direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tastene ⊕/⊖.

- Indstil tilberedningstiden ved at berøre tastene ⊕/⊖.

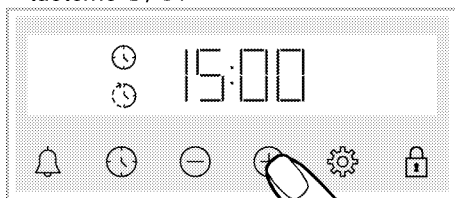


- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

- » Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet 🕒 konstant på skærmen.
- Rør ved 🕒 indtil symbolet 🕒 vises på displayet for tilberedningstiden.



- Indstil tilberedningstiden ved at berøre tastene ⊕/⊖.



- » Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet 🕒 og 🕒 med tidsperiodesymbolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet 🕒.

- Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnuet beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.** Når tilberedningstiden er nået, aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og 🕒 vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet 🕒.



- Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet blinker 🕒, og timeren bipper
- Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

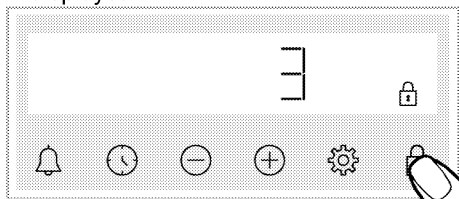
**i** Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" position (slukket), og sluk for ovnen.



## Indstillinger


### Aktivering af nøglelås

Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøglelåsfunktionen.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.






»  Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøglelåsen. Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og  symbolet blinker.

**i** Hvis du holder op med at trykke på -tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke. Inden nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke.

**i** Timer tasterne kan ikke bruges, når nøglelåsen er slået til. Nøglelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

### Deaktivering af nøglelåsen

1. Tryk,  indtil symbolet  forsvinder på displayet.



»  Symbolet forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

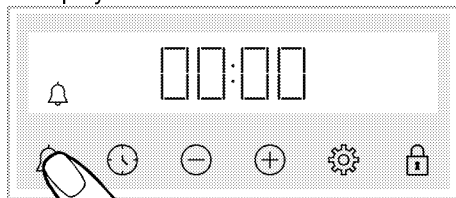
### Indstilling af alarmen

Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

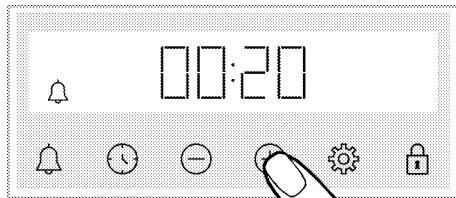
Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. Brug vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.


**i** Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.


1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2.  Indstil alarmtiden med  tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet,  forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.




3. Når alarm tiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.


### Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.



» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.

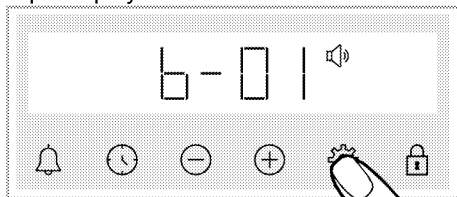
### Hvis du ønsker at annullere alarmen;



1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarm tiden. Tryk på  tasten, indtil den viser "00:00".

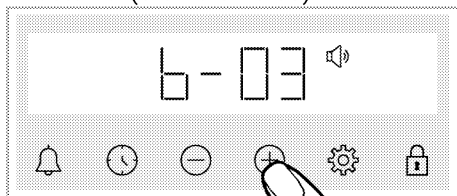
2.  du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.


## Ændring af lydstyrken

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.





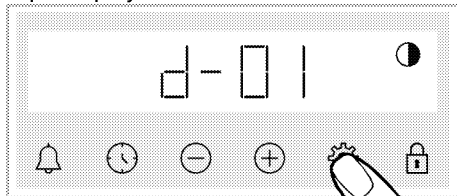
2. Indstil det ønskede niveau med / tastene. (b-01-b-02-b-03)





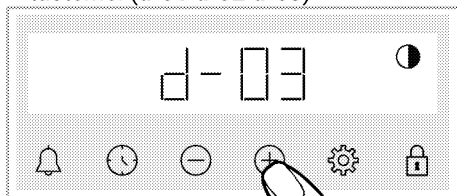
3. Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.


## Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.





2. Indstil den ønskede lysstyrke med / tastene. (d-01-d-02-d-03)





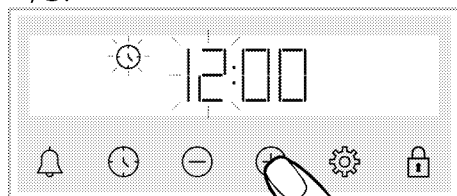
» Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.



## Ændring af tidspunktet på dagen

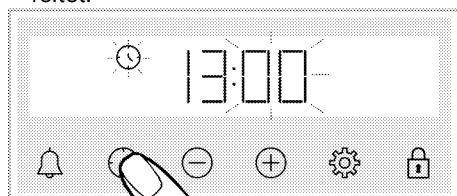
På din oven; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,



1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.

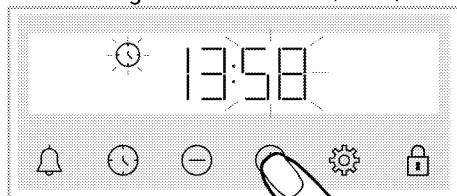
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre /.






3. Tryk  eller  tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre /.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på  eller  indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og  symbolet forsvinder på skærmen.

## 7 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøes inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

### Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvanddråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere

afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

### Kager og ovn mad

#### Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogepladen, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.

- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarenes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunng på madens bundflade. I dette tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.
- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

### Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.

- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge en mindre mængde væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

### Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn brunng, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

## Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

### Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	180	30 ... 40
Kager i form	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	<b>Modeller med trådhylder: 3</b> <b>Modeller uden trådhylder: 2</b>	150	25 ... 35
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	3	170	25 ... 35
	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
Wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	35 ... 45
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	200	30 ... 40
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardbakke*	Pizza funktion	3	250	8 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

### Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	2 – Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	150	Modeller med trådhylder: 25 ... 40
	4 – Wienerbrødsbakke*				
Cookie	2 – Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	170	25 ... 35
	4 – Wienerbrødsbakke*				
Wienerbrød	1 – Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1 – 4	180	35 ... 45
	4 – Wienerbrødsbakke*				
Fedt wienerbrød	2 – Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	180	20 ... 30
	4 – Wienerbrødsbakke*				

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

### Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

- Du må ikke ændre tilberedningstemperaturen, når tilberedningen er startet Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion.
- Åbn ikke døren under tilberedning i Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion. Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi og kan afvige fra displayet.
- Forvarm ikke i tilstanden Øko-ventilatoropvarmning.



## Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	Standardbakke*	3	160	25 ... 35
Cookie	Standardbakke*	3	180	25 ... 35
Wienerbrød	Standardbakke*	3	200	45 ... 55
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	3	200	35 ... 45

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

### Kød, fisk og fjerkræ

#### Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .

- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
- Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

### Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	15 min	60 ... 80
				250/max, så 180 ... 190	
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	15 min	110 ... 120
				250/max, så 170	
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Grillrist*	Top og bundopvarmning	2	15 min	60 ... 80
	Anbring en bakke på en lavere hylde			250/max, så 190	
	Grillrist*	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
	Anbring en bakke på en lavere hylde				
Kalkun (5.5 kg)	Grillrist*	"3D" funktion	2	15 min	60 ... 80
	Anbring en bakke på en lavere hylde			250/max, så 190	
	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	1	25 min	150 ... 210
	Standardbakke*			250/max, så 180 ... 190	
Fisk	Grillrist*	Top og bundopvarmning	3	200	20 ... 30
	Anbring en bakke på en lavere hylde				
	Grillrist*	"3D" funktion	3	200	20 ... 30
	Anbring en bakke på en lavere hylde				

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

## Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

## Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnsens dør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

## Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

## Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad. Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

## Prøve fødevarer

- Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at

lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

## Tilberedningsbord til testfødevarer

### Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	<b>Modeller med trådhylder: 3</b> <b>Modeller uden trådhylder: 2</b>	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	<b>Modeller med trådhylder: 3</b> <b>Modeller uden trådhylder: 2</b>	150	25 ... 35

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

### Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	2-Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25
	4- Wienerbrødsbakke*				
Småkager	2-Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	Modeller med trådhylder: 25 ... 40
	4- Wienerbrødsbakke*				Modeller uden trådhylder: 30 ... 45

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

### Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

## 8 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

#### Til kogepladen:

- Sur snavs som mælk, tomatpuré og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladerne og komponenterne på brænderne/kogepladerne, rengør overløbende væsker umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnen skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

#### Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

#### Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt

til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.

- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

### **Rengøring af tilbehør**

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

### **Rengøring af komfuret**

#### **Glas-tilberedningsoverflade**

Følg rengøringstrinene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med

det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.

- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

### **Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

### **Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)**

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

#### **Rengøring af ovenns sidevægge**

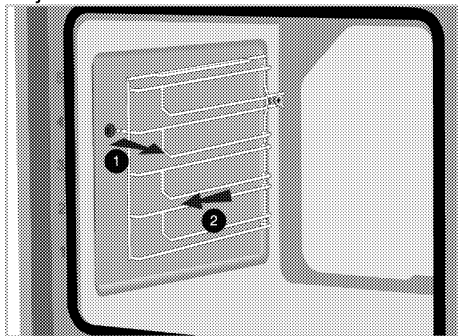
Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

#### **Sådan fjernes sidewirehylderne:**

1. Fjern den forreste del af trådhylden ved at trække i den på sidevæggen i den modsatte retning.

2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



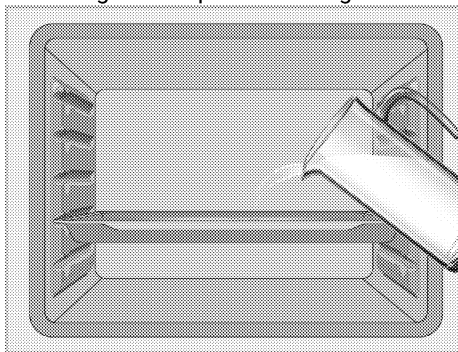
3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

## Nem damprensning

**Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt**

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bagepladen, og anbring bakken på ovnens 2. gitter.



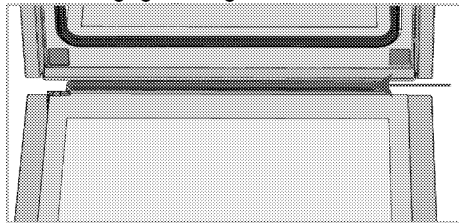
3. Sæt ovnen i simpel damprensningstilstand, og lad den køre ved 100 ° C i 15 minutter.

Åbn døren med det samme, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud. Damp slipper ud, når døren åbnes.

Dette kan forårsage forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnsdøren. Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

- i** Under den nemme damprengøringsfunktion vil vand, der er i bassinet ved bunden af ovnen for at blødgøre let dannede rester / snavs i ovnrummet, fordampe og kondensere i ovnrummet og det indvendige glas i ovndøren, derfor kan vand dryppe når ovnlågen åbnes. Tør kondensvand væk, så snart ovnlågen åbnes.

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondens i ovnen kan der være vand eller fugt i bassinkanalen under ovnen. Efter brug skal du rengøre denne poolkanal med en fugtig klud og derefter tørre den.



## Rengøring af ovndøren

- i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

## Fjernelse af ovndøren

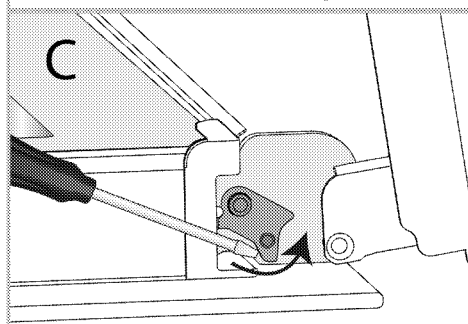
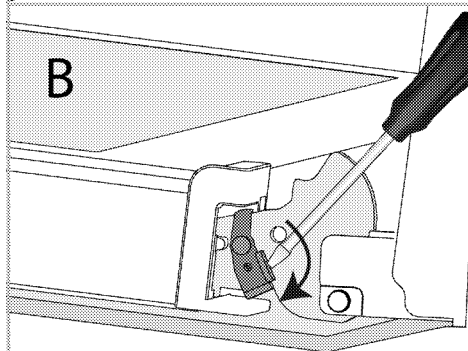
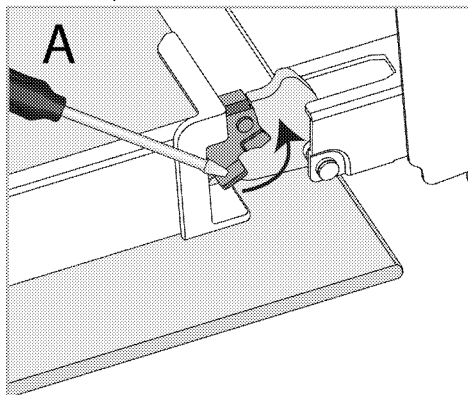
1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.

Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figureerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.

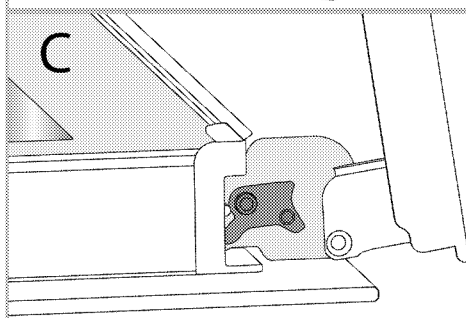
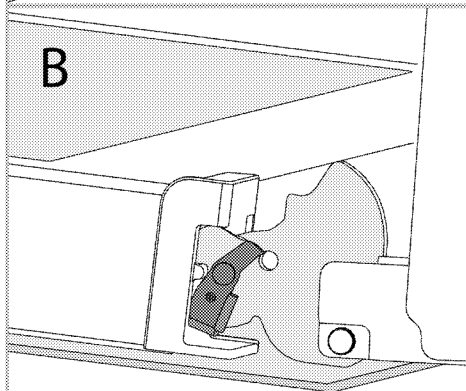
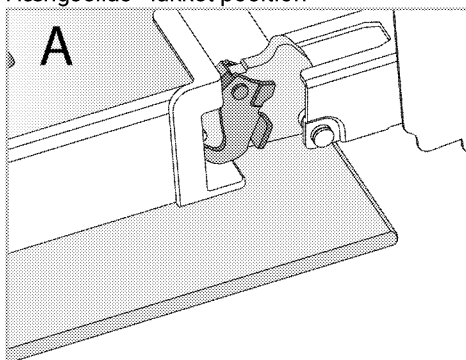
(A) hængsel af typen fås i normale dørtyper.

(B) hængsel fås i blødt lukkende dørtyper.

(C) hængsel af typen fås i bløde dørtyper, der åbner / lukker.

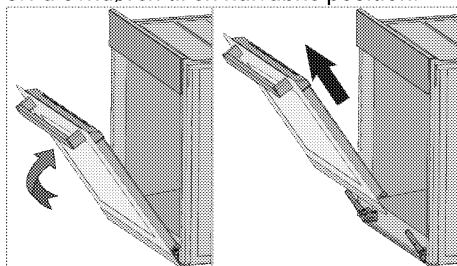


## Hængsellås - lukket position



## Hængsellås - åben position

3. Få ovndøren til en halvåbne position.



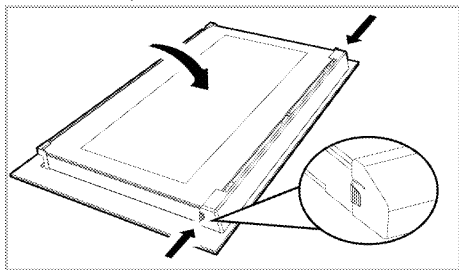
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

**i** For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

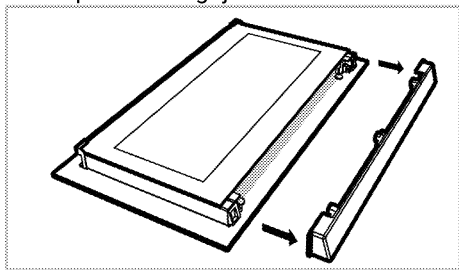
## Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

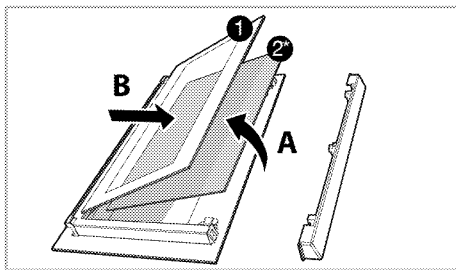
1. Åbn ovndøren.



2. Træk plastkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjern den.



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



1. Inderste glasplade

2\* Indvendig glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).

5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).

6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.

7. Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

## Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset, rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

## Udskiftning af ovnlampen

### ⚠ Generelle advarsler

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på



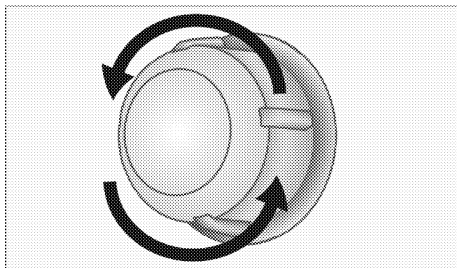
mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C.

Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

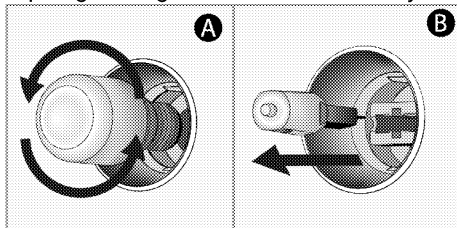
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

### Hvis ovnen har en rund lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



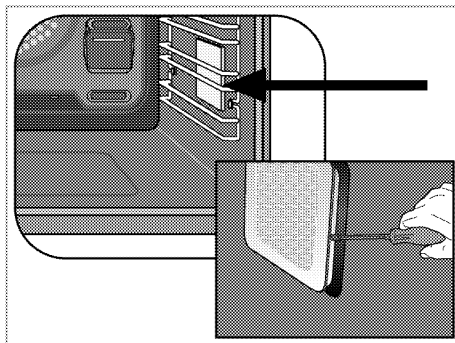
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



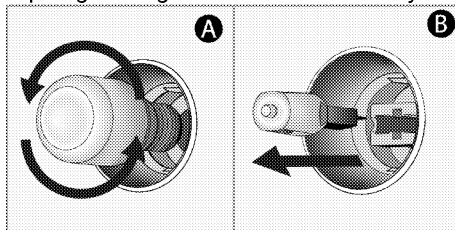
4. Påmontering af glasdækslet.

### Hvis ovnen har en firkantet lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

## 9 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

### Ovnen udsender damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet udsender metallilyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*

### Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

### Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

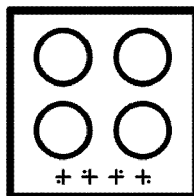
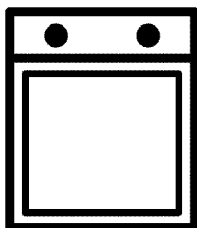
### (I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

# GRUNDIG

## Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

**Kjære kunde,**

**Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.**

Grundig takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

**MERKNAD** Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

**1 Sikkerhetsinstruksjoner 4**

Formål med bruken ..... 4  
 Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet ..... 4  
 Elektrisk sikkerhet..... 5  
 Transportsikkerhet ..... 7  
 Installasjonssikkerhet ..... 7  
 Sikkerhet ved bruk ..... 7  
 Temperaturadvarsler..... 8  
 Tilbehørsbruk..... 9  
 Steking og sikkerhet..... 9  
 Vedlikehold og rengjeringstryggleik..... 10

**2 Miljøinstruksjoner 11**

Avfallsforskrifter ..... 11  
 Samsvar med WEEE-direktivet og  
 Deponering av avfallsproduktet ..... 11  
 Bortskaffing av emballasjen ..... 11  
 Anbefalinger for energibesparelser ..... 11

**3 Ditt produkt 12**

Produktintroduksjon ..... 12  
 Introduksjon og bruk av produktets  
 betjeningspanel. .... 13  
 Ovnskontroll..... 13  
 Kontroll for plate..... 14  
 Generell informasjon på kokeplaten..... 14  
 Steikeomnsfunksjoner..... 15  
 Produkttilbehør ..... 16  
 Bruk av produkttilbehøret..... 17  
 Tekniske spesifikasjoner..... 19

**4 Første bruk 20**

Innstilling for første gong..... 20  
 Første rengjøring ..... 20

**5 Slik brukes komfyren 21**

Generell informasjon om bruk av kokeplater  
 ..... 21  
 Betjening av kokeplater ..... 22

**6 Slik bruker du ovnen 24**

Generell informasjon om ovnsbruk..... 24  
 Hvordan betjene ovnens kontrollenhet... 24  
 Innstillinger ..... 26

**7 Generell informasjon om steking 29**

Generelle advarsler om matlaging med  
 kokeplater ..... 29  
 Generelle advarsler om steking i ovnen.. 29  
 Kaker og ovnsmat..... 29  
 Kjøtt, fisk og fjærkre ..... 32  
 Grill ..... 33  
 Testmatvarer..... 33

**8 Vedlikehold og stell 35**

Generell informasjon om rengjøring ..... 35  
 Rengjøring av utstyr..... 36  
 Rengjøring av kokeplaten..... 36  
 Rengjøring av kontrollpanelet ..... 36  
 Rengjøring av ovnens innside  
 (stekeområdet) ..... 36  
 Enkel damprengjøring..... 37  
 Rengjøring av ovnsdøren..... 37  
 Fjerne ovnsdørens innvendige glass. .... 39  
 Rengjør ovnslampen..... 39

**9 Feilsøking 41**

# 1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
- Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
- Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
- Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
- ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
- ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
- ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
- ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ⚠ **Formål med bruken**
  - Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
  - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- Omnen kan brukast til å tina, baka, steika og grilla mat.
- Dette produktet; skal ikkje brukast til oppvarming, tallerkenoppvarming, hengande handklede eller klede på handtaket for tørking.
- ⚠ **Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit**
  - Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske,

sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trenar om sikker bruk og fer ved produkt.

- Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.
- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.
- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene

på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.

- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- Når døra er open, ikkje legg nokon tunge gjenstandar på ho eller la barn sitja på ho. Du kan føra til at omnen veltar eller øydelegg dørhengsla.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopla frå straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.



### **Elektrisk sikkerheit**

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein

- mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopla til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
  - Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
  - (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsledningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
  - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumledningen. Straumledningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
  - Medan omnen er i drift, blir baksida ogso varm. Nettsnorer må ikkje røra baksida, tilkoplingar kan vera skadd.
  - Ikkje lås elektriske kablar i omnsdøra og før dei over varme overflater. Du kan føra til at omnen kortsluttar og fyrer opp som eit resultat av kabelsmeltinga.
  - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
  - Viss straumledningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.
  - **ADVARSEL:** Forsikre deg om å kopla produktet frå straumnettet før du byter ut lampa for å unngå fare for elektrisk støyt. Kopl frå produktet eller slå av sikringa frå sikringssskapet. (Hvis produktet har en støpsel)
  - Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
  - Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i ledningen, hald alltid i støpselet.
  - Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg



kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.

### **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Dette produktet er tungt, og må løftes av minst to personer.
- Ikke bruk døren/dørhåndtaket når du transporterer eller flytter produktet.
- Ikke sett andre gjenstander på produktet, og løft det på høykant.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tetsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.

### **Installasjonssikkerhet**

- Før produktet er installert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.

- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.
- For å forhindre overoppheting skal produktet ikke monteres bak dekorative dører.

### **Sikkerheit ved bruk**

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skrur av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- Ikkje bruk produktet når inngangsdøra glas er fjerna eller øydelagt.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.

- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Handtaket til omnen er ikkje eit handkleføner. Ikkje bruk handklede, hanskar eller liknande tekstil når du bruker produktet.
- Hengsla på produktdøra rører seg og blir stramma når du opnar og lukkar døra. Når du opnar / lukkar døra, må du ikkje halda delen med hengsla.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein

fjernkontroll eller ei ekstern klokke.



### Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- Ettersom damp kan utåndes, må du holde deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan være varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de innvendige delene av ovnen, varmeelementer, osv.
- Når du plasser mat i den varme ovnen, fjerner mat, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

## Tilbehørsbruk

- Det er viktig at risten og brettet plasseres der de skal på hyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

## Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.
- Matavfall, olje, osv. i stekeområdet kan antennes. Fjern slike ting før du begynner å steke.
- Fare for matforgiftning: Ikke oppbevar mat i ovnen lenger enn én time før og etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.
- Ikke varm opp lukkede hermetikkbokser og glasskrukker. Oppsamlet trykk kan føre til at krukken brister.
- Legg bakepapir i et kokekar eller i ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) sammen med maten, og sett det inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern overflødig bakepapir som henger ned fra tilbehør eller beholder, slik at du ikke risikerer å berøre ovnens varmeelementer. Du må aldri bruke bakepapir hvis ovnstemperaturen er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på det bakepapiret du

- bruker. Du må aldri bruke bakepapir i bunnen av ovnen.
- Ikke sett stekeplater, brett eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade ovnens hovedbestanddel.
  - Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan medføre brannskader!
  - Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



### **Vedlikehold og reingjeringstryggleik**

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Bruk ikkje grove skuremiddel, sikling, stålull eller bleikemiddel til å reingjera frontglaset i ovnen / (om det finst) øvre dørvindaug. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

## 2 Miljøinstruksjoner

### Avfallsforskrifter

#### Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

#### Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

#### Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for

resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

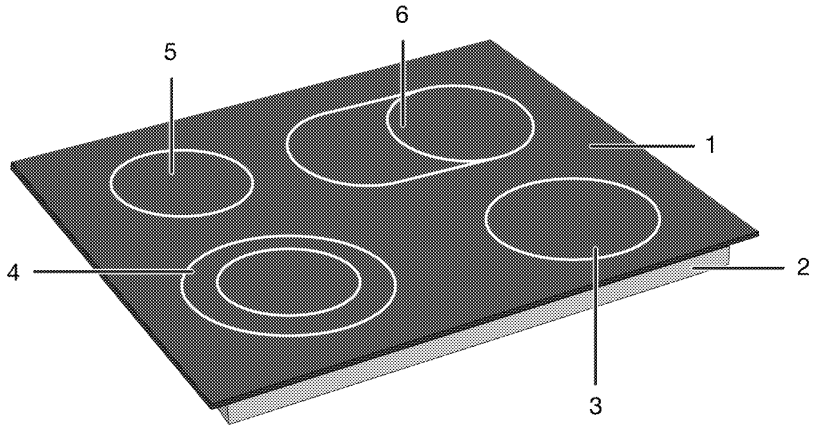
### Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Du må alltid forvarme hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne døren hyppig under steking.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking i "Økovictevarme"-driftsfunksjonen. Hvis døren ikke er åpnet, optimaliseres den innvendige temperaturen for å spare energi i "Økovictevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan være forskjellig fra den som vises på skjermen.
- Prøv å steke mer enn en rett om gangen i ovnen. Du kan steke på samme tid ved å plassere to stekebeholdere på hyllen. Hvis du steker måltidene dine ett om gangen, vil det spare energi fordi ovnen ikke vil miste varmen sin.
- Bruker kjeler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold koketoppen og kokebunnene rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

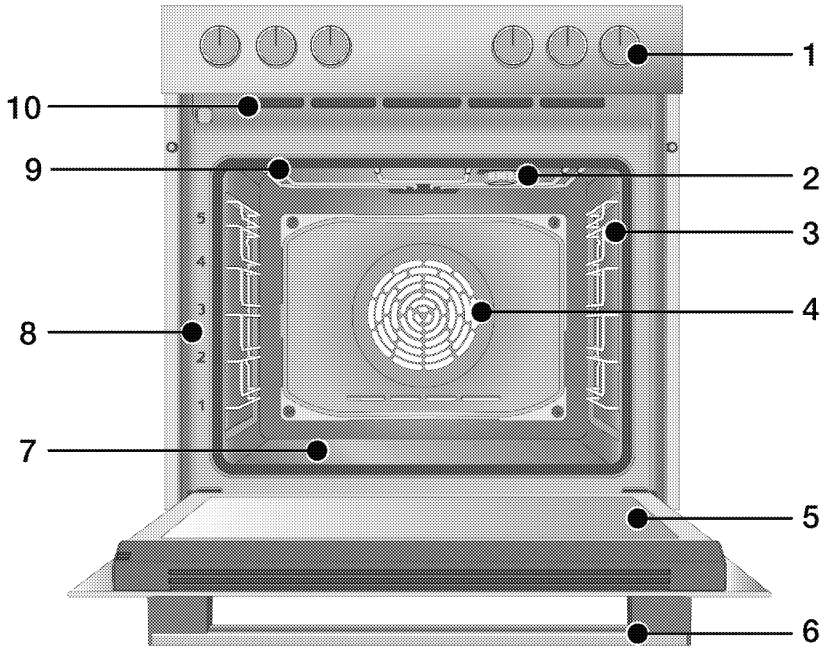
### 3 Ditt produkt

#### Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 2 Lavere hus
- 3 Enkel kokesone

- 4 Flere kokesoner
- 5 Enkel kokesone
- 6 Flere kokesoner



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampe\*
- 3 Trådhyller\*\*

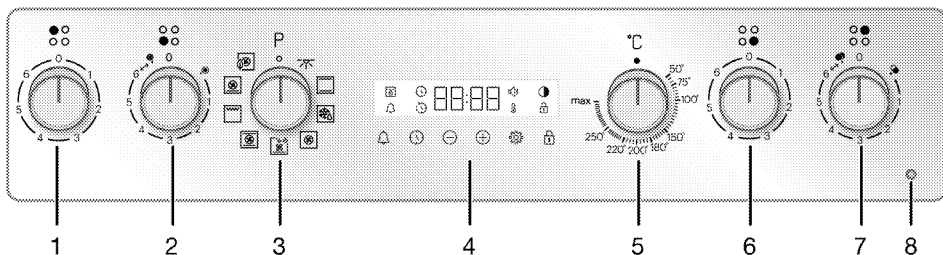
- 4 Viftemotor (bak stålplate)
- 5 Dør
- 6 Håndtak

- 7 Bunnvarmer (bunnplate i stål)
- 8 Hylleposisjoner
- 9 Toppvarmer
- 10 Ventilasjonshull
- \* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.
- \*\* Det kommer an på modellen. Produktet ditt kan være uten trådhyller. I illustrasjonen er trådhyller vist som eksempler.

## Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

### Ovnskontroll



- 1 Kontrollknott for plate
- 2 Kontrollknott for plate
- 3 Funksjonsvalgknapp
- 4 Tidsbryter
- 5 Temperaturknott
- 6 Kontrollknott for plate
- 7 Kontrollknott for plate
- 8 Varsellampe for aktiv plate

Hvis produktet kontrolleres med knotter, kan disse knottene være senket inn i panelet og kommer frem når du trykker på dem, på enkelte modeller. For å justere med disse knottene må du først skyve den aktuelle knotten inn og deretter trekke den ut. Etter justering trykker du på knotten igjen og setter den tilbake på plass.

### Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnens betjeningsfunksjoner med funksjonsvalgknotten. Drei mot venstre/høyre fra lukket posisjon (øverst) for å velge.

### Temperaturknott

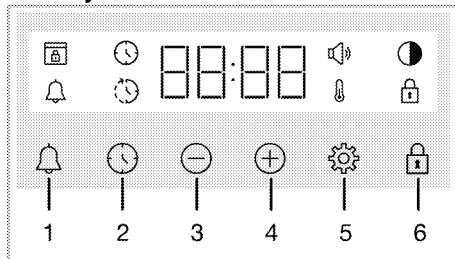
Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. Drei med urviseren fra lukket (topp-)posisjon for å velge.

### Temperaturindikator

Du kan se ovnens innvendige temperatur fra temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet når steking starter, og det forsvinner når det har nådd den innstilte temperaturen. Når

temperaturen i ovnen synker til under den innstilte temperaturen, vises temperatursymbolet igjen.

### Tidsbryter



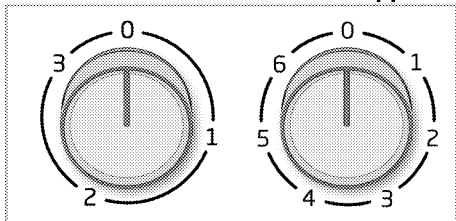
- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

### Skjersymboler

- : Steketid-symbol
- : Sluttid-symbol for steking\*
- : Alarmsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Temperatursymbol
- : Volumsymbol
- : Dørlåssymbol\*

\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

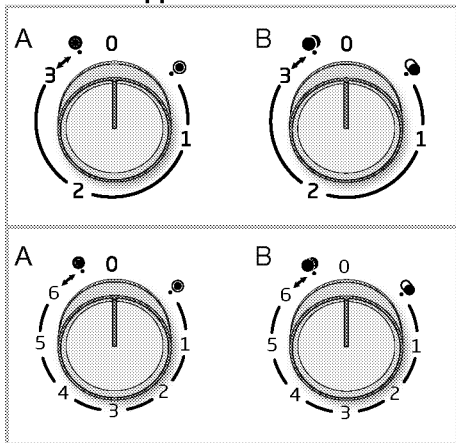
## Kontroll for plate Vitrokeramisk sonekontrollknapp



Du kan betjene den/de vitrokeramisk(e) sonen(e) med kontrollknappen(e) for vitrokeramiske soner. Hver knapp betjener den respektive sonen. Du kan konkludere hvilken sone den styrer fra symbolene på kontrollpanelet. Når den er slått av (topposisjon), fungerer ikke sonen. Still inn ønsket tilberedningsnivå ved å justere knappen til de respektive nivåene. Kokeplaten(e) kan ha 3, 6 eller 9 driftsnivåer i henhold til modellen til apparatet. Du kan velge det aktuelle nivået for din type tilebredning ved å referere til tabellen nedenfor.

Sonenivå	Oppvarming	Koking Hvilende	Baking Steking Koking
3 nivåer	1	2	3
6 nivåer	1	2 - 3	4 - 6
9 nivåer	1	2 - 6	7 - 9

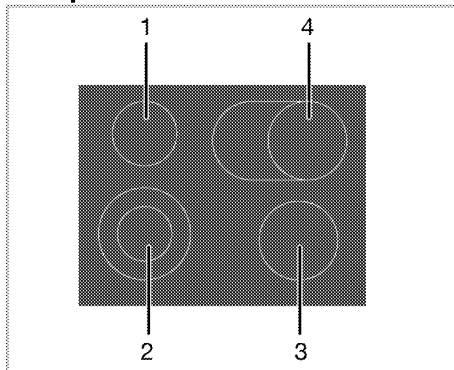
### Kontrollknapp for flere kokesoner



Hvis kokeplaten din er utstyrt med flere kokesoner, kan du styre disse sonene med kontrollknotten(e) for flere kokesoner. Flere kokesoner muliggjør tilberedning med gryter med forskjellige diametre på samme sone. Når disse kokeplatene slås på for første gang, er sonen i sentrum slått på. For å oppnå ønsket tilberedningsnivå, bytt kontrollknappen for multi-kokesonen til ønsket kokenivå.

Sonenivå	Oppvarming	Koking Hvilende	Baking Steking Koking
3 nivåer	1	2	3
6 nivåer	1	2 - 3	4 - 6
9 nivåer	1	2 - 6	7 - 9

### Generell informasjon på kokeplaten













- 1 Bak til venstre - Enkel kokesone
- 2 Foran til venstre - Flere kokesoner
- 3 Foran til høyre - Enkel kokesone
- 4 Bak til høyre - Flere kokesoner



## Steikjeomnsfunksjonar

På funksjonstabellen; dei betjeningsfunksjonane du kan bruka i omnen din og dei høgaste og lågaste temperaturane som kan bli stilt for desse funksjonane er vist. Rekkefølga på driftsmodusane som vist her kan vera ulik frå oppsetninga på produktet ditt.

Funksjonsymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeelement fungerer i omnen. Berre omnslampa lyser.
	Bruk med vifte	-	Omnene er ikkje oppvarmet. Berre viften (på bakveggen) fungerer. Frossen kornete mat blir sakte tint opp ved romtemperatur, kokt mat blir avkjølt. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten blir varma opp ovanfrå og under samstundes. Eigna for kaker og gryterettar i bakeformer eller kaker og bakverk. Matlaginga blir gjort med eit enkelt Brett.
 	Vifteassistert undervarme	*	Den varme lufta oppvarmet av dei nedre varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Matlaginga blir gjort med eit enkelt Brett. Denne funksjonen burde òg bli brukt for enkel damprengjering.
	Viftevarme	*	Den varme lufta oppvarmet av varmeviften er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire Brett samtidig på forskjellige Brett nivå.
	Økoviciftevarme	*	For å spara energi, kan du bruka denne funksjonen i staden for å bruka "Viftevarme" i spennet 160-220 ° C. Men; steketida vil bli betydeleg lengre.
	Pizzafunksjon	*	Det nedre varmeelementet og vifteoppvarmingen fungerer. Han er eigna for å steika pizza.
	"3D"-funksjon	*	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt Brett.
	Full grill	*	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.

\* Produktet ditt fungerer i temperaturspenntet som er spesifisert på temperaturnappen.

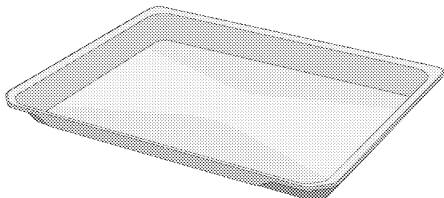
## Produkttilbehør

Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

---

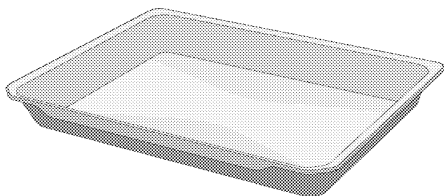
**MERKNAD** : Brettene i produktet ditt kan være deformerte av temperaturvirkningen. Dette har ingen innvirkning på funksjonen. Deformering forsvinner når brettet kjøler seg ned.

---



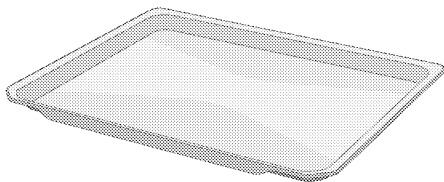
### Standard brett

Det brukes for bakverk, frossen mat og fritering av store stykker.



### Langpanne

Det brukes for bakverk, fritering av store stykker, saftig mat eller for samling av flytende oljer under grilling.

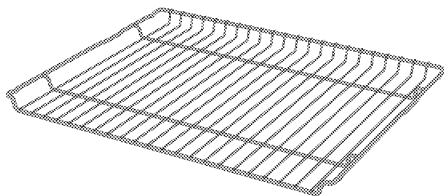


### Bakebrett

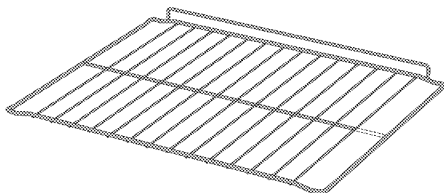
Det brukes for bakverk som småkaker og kjeks.

---

### Modeller med trådhyller:



### Modeller uten trådhyller:



### Trådgrill

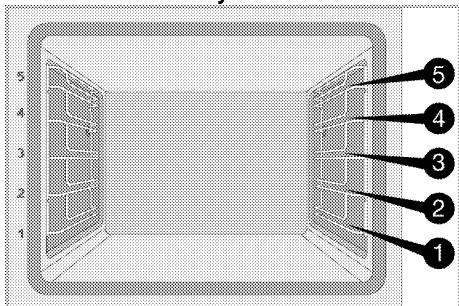
Det brukes for fritering eller plassering av mat som skal bakes, friteres og stuet på ønsket hylle.

## Bruk av produkttilbehøret

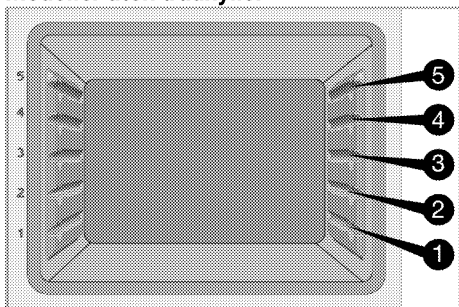
### Stekehyller

Stekeområdet har hylleposisjoner på 5 nivåer. Du kan også se hyllenes rekkefølge på tallene på ovnens frontramme.

#### Modeller med trådhyller



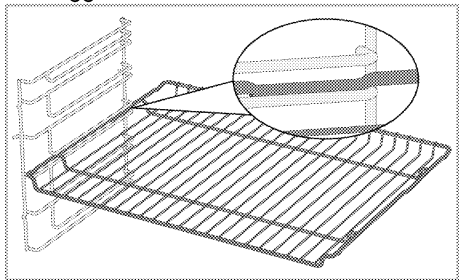
#### Modeller uten trådhyller



### Plassere ristgrillen på stekehyllene

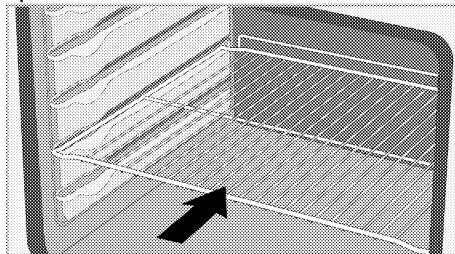
#### Modeller med trådhyller:

Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre steking må ristgrillen festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovnens bakvegg.



#### Modeller uten trådhyller:

Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.

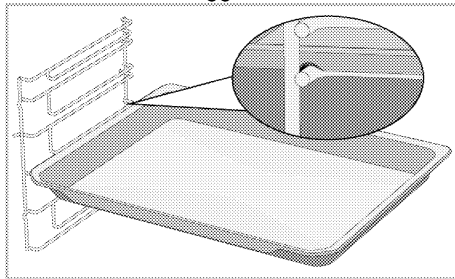


### Plassere brettet på stekehyllene

#### Modeller med trådhyller:

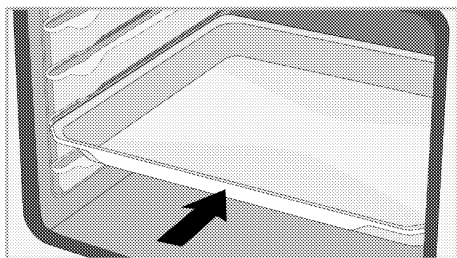
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.

For bedre steking må brettet festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovnens bakvegg.



#### Modeller uten trådhyller:

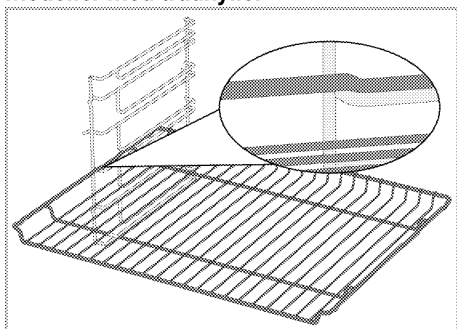
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



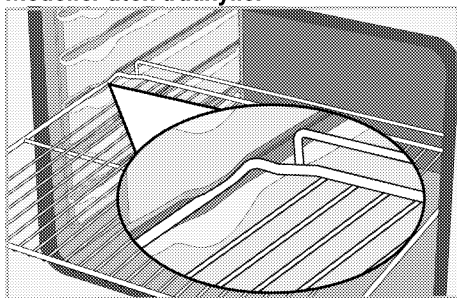
### Ristgrillens stopperfunksjon

Stopperfunksjonen hindrer at ristgrillen velter ut av risthyllen. Denne funksjonen gjør at du trygt og enkelt kan ta ut maten. Når du tar ut ristgrillen, kan du trekke den forover til den når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.

#### Modeller med trådhyller



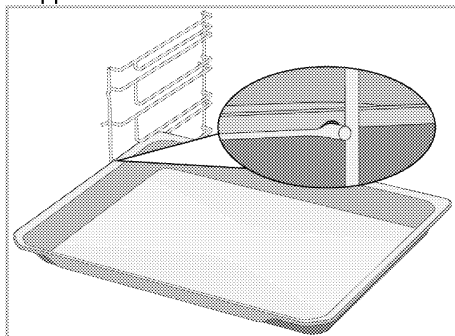
#### Modeller uten trådhyller



### Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

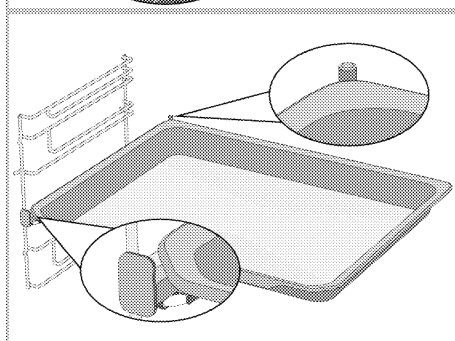
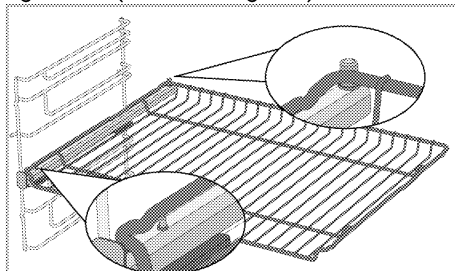
Det finnes også en stopperfunksjon som hindrer at brettet velter ut av risthyllen. Når du tar ut brettet, må du løsne det fra baklåsen og trekke det mot deg, til det når

stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.



### Riktig plassering av ristgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopskinner

Teleskopskinnene gjør det lett å montere eller fjerne brett og ristgrill. Når du bruker brett og ristgriller med teleskopskinnen, må du sørge for at stiftene foran og bak på teleskopskinnene hviler på kanten av grillen og brettet (som vist i figuren).



## Tekniske spesifikasjoner

### Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	35 mm*/576 mm/507 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 mm /490 mm
Spenning/frekvens:	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totalts strømforbruk	11,1 kW

### Brennere

Bak til venstre **Enkel kokesone**

Mål 140 mm

Effekt 1200 B

Foran til venstre **Flere kokesoner**

Mål 120/210 mm

Effekt 750/2200 B

Foran til høyre **Enkel kokesone**

Mål 180 mm

Effekt 2000 B

Bak til høyre **Flere kokesoner**

Mål 170X265 mm

Effekt 1500/2400 B

### Ovn

Ovnstype Multifunksjonsovn

\* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.

# Grunnleggende: Informasjon om energimerking av elektriske ovner er gitt i samsvar med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse verdiene er fastsatt under standard last, med funksjoner for over- og undervarme eller vifteassistert oppvarming (hvis aktuelt). Energieffektivitetsklassen bestemmes i samsvar med følgende prioritering, avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke: 1-Økovictevarme, 2-Viftevarme 3- Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

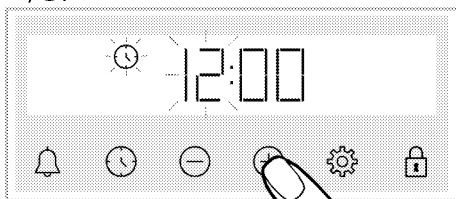
## 4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

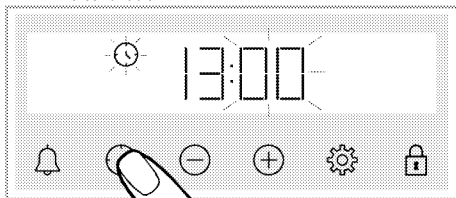
### Innstilling for første gong

**i** Still alltid inn tiden på dagen før du bruker stekeovnen. Hvis du ikke angir det, kan du ikke lage mat i noen ovnsmodeller.

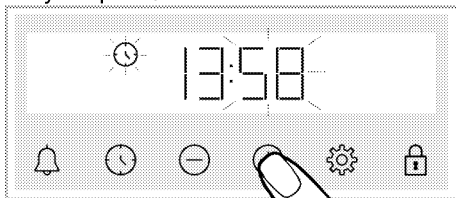
1. Når ovnen er skrudd på for første gong, vil tidsfeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinka på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på ⊕ / ⊖.



3. Trykk på ⌚ eller ⚙️ tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på ⊕/⊖.



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ⌚ eller ⚙️ tasten.  
» Klokkeslettet er sett og ⌚ symbolet forsvinn frå skjermen.

**i** Viss første gongen ikkje er innstilt, held "12:00" og ⌚ symbolene fram med å blinke, og ovnen din vil ikkje starta. For at ovnen skal fungera, må du stadfesta klokkeslettet ved å stilla den inn eller trykka på ⌚ tasten når den er på "12:00". Du kan endra klokkeslettet seinare, som beskrive i innstillingsdelen.

**i** Gjeldande tidsinnstillingar blir annullerte i tilfelle straumbrot. Det må justerast på nytt.

### Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som fulgte med i produktet.
3. Slå på produktet i 30 minutter og slå det deretter av. Slik brennes og rengjøres rester og lag som kan være igjen i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velg den høyeste temperaturen og driftsfunksjonen som alle varmeapparatene i produktet ditt driver på. Se "Ovnsdriftsfunksjoner". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen kjøler seg ned.
6. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

### Før du bruker tilbehørene;

Rengjør tilbehøret du fjerner fra ovnen med vaskevann og en myk rengjøringsvamp.

**MERKNAD** Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

**MERKNAD** Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

## 5 Slik brukes komfyren

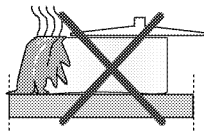
### Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

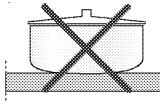
- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippes på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/sone, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

### Tips for kokeplater med glasskeramiske overflater

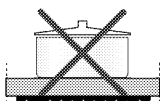
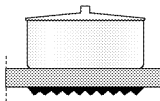
- Vitrokeramisk overflate er varmebestandig og påvirkes ikke av høye temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramisk overflate som en overflate der du kan plassere noe på eller som skjæreflate.
- Bruk bare gryter og panner med bearbejdede underlag. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.
- Ikke bruk gryter/panner og gryter i aluminium. Aluminium forverrer kokeplateoverflaten.



Sprut kan skade kokeplatens overflate og forårsake brann.



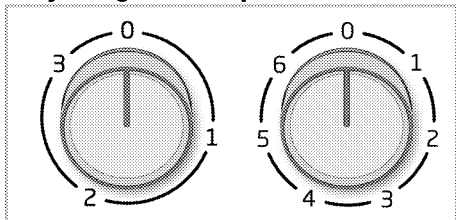
Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag. Bruk bare gryter og panner med flate underlag. Disse gir lettere varmeoverføring. Energi sløses bort hvis grytediameteren er for liten.



### Anbefalte størrelser på gryter/panner Varmeplater

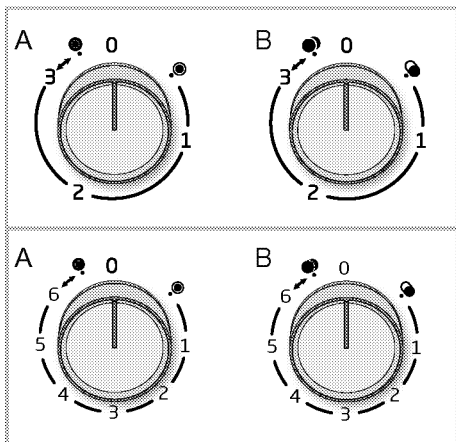
Diameter på kokesone	Pannediameter som skal brukes
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

## Betjening av kokeplater

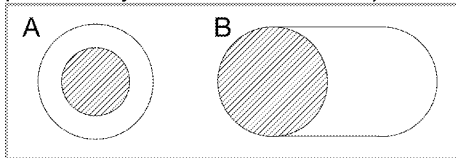


For å betjene de keramiske kokeplatene, må kontrollknottene brukes. For å oppnå ønsket tilberedningsnivå, sett kontrollknotten til ønsket nivå.

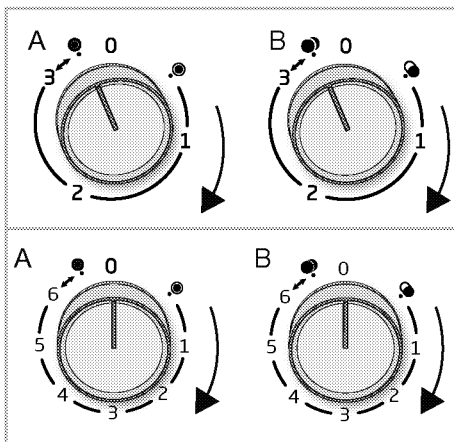
### Bruk av flere kokesoner



Apparatet ditt kan være utstyrt med soner av type A eller B. Flere kokesoner muliggjør tilberedning med gryter med forskjellige diametre på samme sone. Når disse sonene slås på for første gang, er sonen i sentrum slått på. (Det skyggelagte området på illustrasjonen er sentrale soner.)

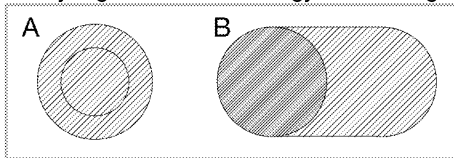


1. For å endre diameteren til den aktive sonen, roter du kontrollbryteren med klokken. Ta den til ●-symbolet for type A-soner, og til ●-symbolet for type B-soner.

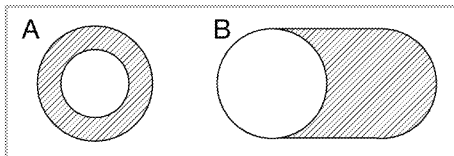


2. Et "klikk" høres hver gang sonediameteren endres.

» Alle sentrale og ytre overflater i de forskjellige kokesoner begynner å fungere.



**i** De skyggelagte områdene i multi-kokesoner vist nedenfor fungerer ikke av seg selv.



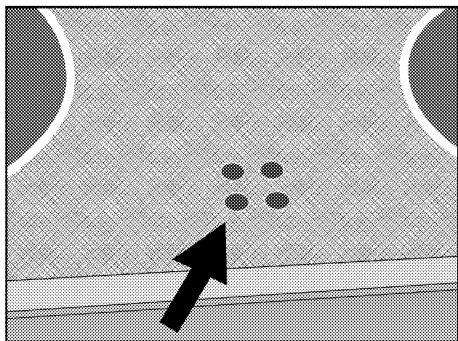
### Slå av de vitrokeramiske sonene

Sett kontrollknotten i AV-posisjon (øverst).

### Indikator for overskuddsvarme

Vitrokeramiske soner er utstyrt med en driftslampe og en varmesone-varselindikator.





Varselindikator for varmesone viser posisjonen til den påkoblede kokeplaten, og den forblir tent etter at den er slått av. Et

blinkende lys på varselindikatoren for varmesone er ikke en feil.



Kokeplatens overflate kan avkjøles i forskjellige perioder avhengig av bruk.

Kokeplatens overflate kan være varm selv når advarselsindikatorene ikke lyser. Forsikre deg om at overflaten er avkjølt før du kommer i kontakt med den. Ellers kan du brenne hånden!

## 6 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om ovnsbruk Kjølevifte (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk når det er nødvendig og kjøler både forsiden av produktet og inventaret. Det deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varm luft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes.

Kjøleviften fortsetter å drive under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. 20-30 minutter). Hvis du steker ved programmering av ovnstimeren, slår kjøleviften av alle funksjoner på slutten av steketiden. Kjøleviftens kjøretid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg av og på automatisk. Dette er ikke en feil.

### Ovnsbelysning

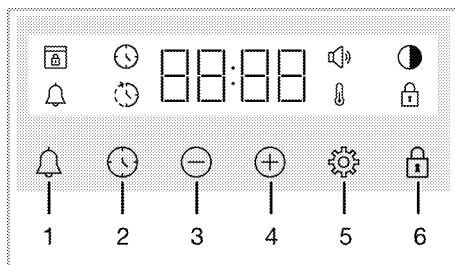
Ovnslampen slås på når ovnen begynner å steke. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid.

Hvis du vil at ovnslampen skal være på kontinuerlig, velg "Ovnslampe"-driftsfunksjonen med funksjonsvalgknappen.

### Hvordan betjene ovnens kontrollenhet

#### Generelle advarsler for kontrollenheten

- i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter.  
Programmet kanselleres ved strømbrytning. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Når du gjør noen justeringer, blinker de aktuelle symbolene på skjermen. Vent litt til innstillingene blir lagret.
- i** Hvis det er gjort noen tilberedningsinnstillinger, kan ikke tiden på dagen justeres.
- i** Hvis steketiden er angitt når tilberedningen starter, vises den gjenværende tiden på skjermen.
- i** I tilfeller der steketid eller sluttsteketid er angitt, kan du avbryte automatisk ved å berøre ⌚ tasten i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

#### Skjersymboler

- ⌚ : Steketid-symbol
- ⌚ : Sluttsteketid-symbol for steking\*
- 🔔 : Alarmsymbol
- 🌙 : Lysstyrkesymbol
- 🔒 : Nøkkellåssymbol

 : Temperatursymbol

 : Volumsymbol

 : Dørlåssymbol\*

\* Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

## Slik slår du på ovnen

Ovnen starter etter valg av en funksjon som brukes for å lage mat og etter å stille en temperatur ved å bruke knotten for valg av temperaturen.

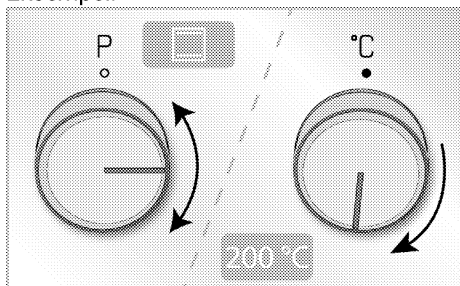
## Slå av ovnen



Slå av ovnen ved å vri knappen for funksjonsvalg og temperatur til AV (opp).

## Manuell matlaging ved å velge temperatur og driftsfunksjon for ovnen

Lag mat med den manuelle kontrollen (som du kontrollerer) uten å stille inn steketid ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.



Eksempel:

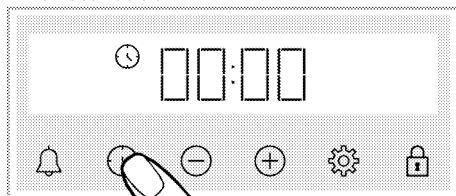




1. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
2. Angi temperaturen du ønsker for å lage mat med ved å bruke temperaturknappen.
  - » Stekeovnen din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur og  vil vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet. Stekeovnen slås ikke av automatisk, da manuell steking er utført uten å stille inn steketiden. Du må alltid sjekke matlagingen selv og slå den av. Når man er ferdig med matlaging, må du slå av ovnen ved å dreie valgknappen for funksjon og temperatur til AV (opp).

## Lage mat ved å stille inn steketiden;

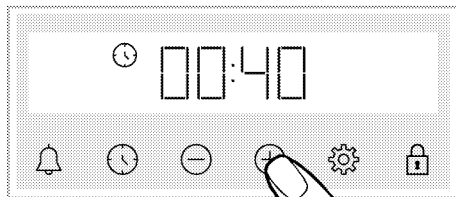
Ovnen kan slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din og stille inn steketid på tidtakeren.

1. Velg driftsfunksjonen for steking.
2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.






- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.

3. Still steketiden med  -tastene.





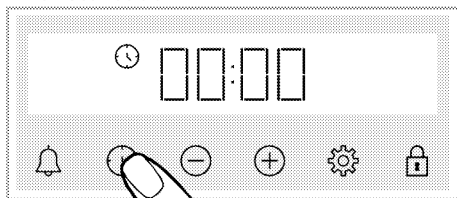
- i** Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.



4. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.
  - » Stekeovnen din vil starte driften umiddelbart etter valgt funksjon og temperatur. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.
5. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper
6. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

**For å stille sluttiden på tilberedningen til et senere tidspunkt, (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)**

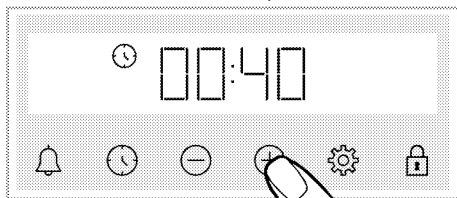
Ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for måltidet ditt, kan du stille steketiden og sluttiden til stekingen til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.

1. Velg driftsfunksjonen for steking.
2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.






- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med -tastene.

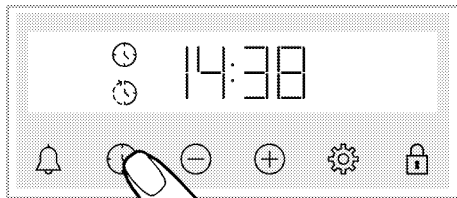
3. Still steketiden med -tastene.




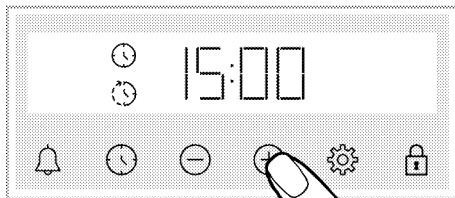
- i** Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.




» Etter at steketiden er satt, vises  symbolet konstant på skjermen.

4. Berør  til  symbolet vises på skjermen for slutten av steketiden.




5. Still inn sluttsteketiden med -tastene.




» Etter at sluttsteketiden er stilt inn, vises  symbolet og  symbolet med tidsperiodesymbolet konstant på skjermen. Så snart matlagingen starter forsvinner  symbolet.

6. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnsklokken beregner tiden for start av tilberedningen ved å trekke steketiden fra sluttsteketiden du stiller inn.** Når starttidspunktet for tilberedning kommer, aktiveres den valgte funksjonen og stekeovnen varmes opp til den innstilte temperaturen. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen.

Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.

7. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper



8. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

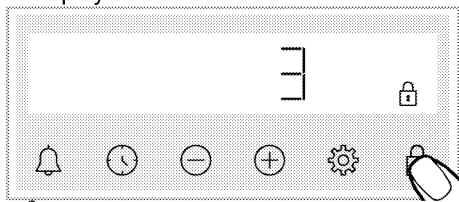
- i** Hvis du trykker på en tast på slutten av den hørbare advarselen, starter stekeovnen igjen. For å forhindre at stekeovnen starter igjen etter at advarselen er avsluttet, må du vri temperaturknappen og funksjonsknappen til "0" posisjon (av) og slå av stekeovnen.



## Innstillinger



### Aktivering av tastlås


Du kan forhindre at kontrolleininga blir interferert ved å aktivere låsetastfunksjonen.

1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.






»  symbolet blir vist og 3-2-1 nedteljinga byrjar på displayet. Når nedteljinga er over, blir tastelåsen aktivert. Når du røra kva tast som helst medan låsetasten er sett, gir alarmklokka eit varselsignal og  symbolet blinkar.

 Viss du sluttar å trykka -tasten før nedteljinga endar, vil ikkje tastelåsen bli aktivert.

 Alarmklokketastane kan ikkje bli brukte når låsetasten er på. Tastelåsen blir ikkje sletta i tilfelle av straumbrot.


## Deaktiver tastelåsen



1. Trykk  til  symbolet forsvinn frå displayet.  
»  symbolet forsvinn og tastelåsen er deaktivert på displayet.

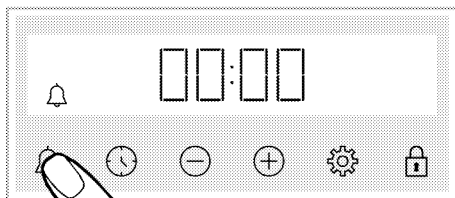
## Innstilling av alarm

Du kan òg bruka alarmklokka til fabrikket til andre åtvaringar eller påminningar enn matlagning.

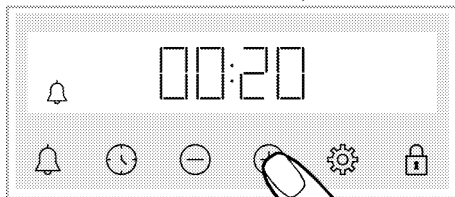
Alarmklokka har ingen innverknad på driftsfunksjonane til omnen. Blir brukt til åtvaringar. Til dømes, du kan bruka alarmklokka når du ònsker å snu maten i omnen på eit bestemt tidspunkt. Så snart tida du har sett har gått ut, gir klokka deg eit lydvarsel.



 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.



2.  Still inn alarmtida med  tastane.







- » Etter å ha stilt inn alarmtida, blir  symbolet verande tent og alarmtida startar nedteljinga i displayet. Viss alarmtida og steiketida er stilt samtidig, blir den kortaste tida vist på displayet.
3. Etter at alarmtida er ferdig, byrjar  symbolet å blinka og gir ein lydvarsel.



## Slå av alarmen

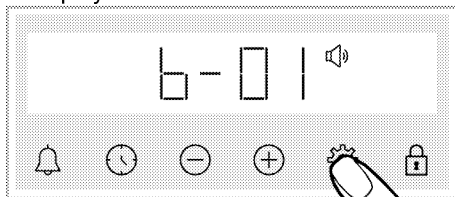
1. På slutten av alarmtida, varer åtvaringslyden i to minutt. Trykk på kva tast som helst for å stoppa åtvaringslyden.  
» Åtvaringslyden stoppar og klokkeslettet vises på displayet.



## Viss du vil avbryta alarmen;

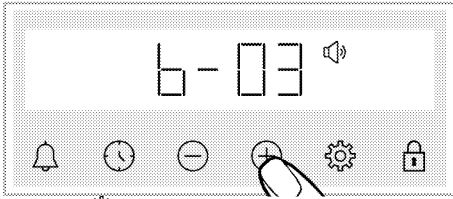
1. Trykk  til  symbolet blir vist på displayet for å tilbakestille alarmtida. Trykk  tasten til det blir vist "00:00".
2.  du kan òg avbryta alarmen ved å trykka lenge på tasten.


## Endre volumnivået

1. Trykk  tasten til  symbolet blir vist på displayet.





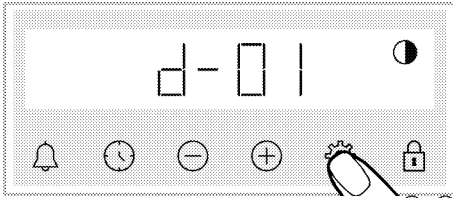
2. Still ønsket nivå med / tastane. (b-01-b-02-b-03)





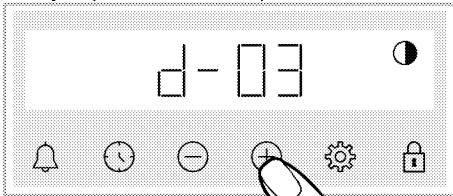
3. Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.


### Innstilling av lysstyrken til skjermen

1. Trykk  tasten til  symbolet blir vist på displayet.







2. Set the desired brightness with the / keys. (d-01-d-02-d-03)

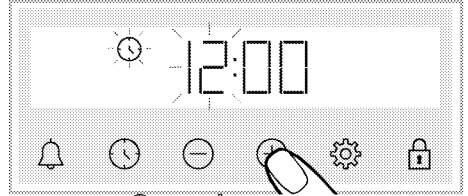


- » Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

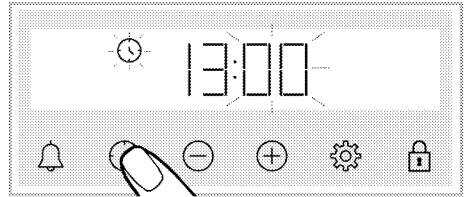
### Endre tid på døgnet



På omnen din, for å endra klokkeslettet du tidlegare har sett,

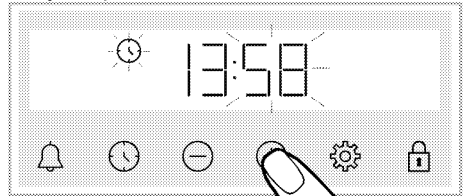
1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på /.






3. Trykk på  eller  tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på /.



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på  eller  tasten.
- » Klokkeslettet er sett og  symbolet forsvinn frå skjermen.

## 7 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

I tillegg kan du også se at noen av matrettene er prøvd ut, og hvilke innstillinger som er best egnet for disse rettene. Det er også angitt passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse rettene.

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.
- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet "Miljøinstruksjoner".
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

### Generelle advarsler om steking i ovnen

- Mens du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan varm brennende damp dukke opp. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp generert under steking kan danne kondenserte vandråper på innsiden og utsiden av ovnen og på øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er normalt og en fysisk forekomst.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig

av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å steke. Tilbehør som blir igjen i ovnen kan forhindre maten din fra å bli stekt på riktig verdi.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du se lignende matvarer angitt i steketabellene.
- Ved å bruke de medfølgende tilbehørene sikrer du et best mulig stekeresultat. Følg alltid advarslene og informasjonen oppgitt av produsenten for de eksterne grytene du bruker.
- Kutt det fettsikre papiret du skal bruke i steking i egnede størrelser til beholderen du skal steke i. Fettsikre papirer som overstrømmer fra beholderen kan skape en risiko for brannskader og påvirker kvaliteten på steking. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det spesifiserte temperaturområdet.
- For godt stekeresultat, bør du plassere maten på den anbefalte hyllen. Ikke endre hylleposisjon under steking.

### Kaker og ovnsmat

#### Generell informasjon

- Vi anbefaler at du bruker utstyret som følger med produktet for best mulig stekeresultater. Hvis du skal bruke andre ovnsprodukter, er det best med mørke, teflondekte og varmeresistente produkter.
- Hvis steketabellen anbefaler forvarming, må du passe på at du setter maten i ovnen etter at den er forvarmet.
- Hvis du skal steke med ovnsprodukter på ristgrillen, må du sette dem midt på ristgrillen, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk bør være ferske og romtempererte.
- Produktenes tilberedningsstatus kan variere avhengig av mengden ingredienser og stekeproduktenes størrelse.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenker koketiden, og bunnflaten på konditorvarer blir ikke jevnt brun.

- Hvis du bruker kokepapir under tilberedningen, kan det observeres litt bruning på bunnen av maten. I dette tilfellet kan det hende du må forlenge tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
- Verdiene som er angitt i steketabellene er bestemt basert på tester som er utført i våre laboratorier. Verdiene som passer for deg, kan avvike fra disse verdiene.
- Legg maten på riktig hylle, som anbefalt i steketabellen. Ovnens nederste hylle er hylle 1.

### Tips for kakebaking

- Hvis kaken er for tørr, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid.
- Hvis kaken er bløt, kan du bruke en liten mengde væske eller redusere temperaturen med 10 ° C.
- Hvis kaken er brent øverst, kan du sette den på den nederste hyllen, senke temperaturen og øke steketiden.

- Hvis den er godt stekt inni men utsiden er klissete, kan du bruke mindre væske, redusere temperaturen og øke steketiden.

### Tips for tilberedning av bakverk

- Hvis bakverket er for tørt, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid. Væt deigplatene med en saus som består av en blanding av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakverket stekes for tregt, må du passe på at bakverkets tykkelse ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten mens bunnen ikke er stekt, må du passe på å ikke bruke for mye saus i bunnen av bakverket. For jevn bruning kan du prøve å spre sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Bakverket skal stekes i posisjonen og ved temperaturen som er angitt i steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er tilstrekkelig brunet, kan du plassere den på nederste hylle neste gang.

## Kokebord for bakverk og ovnsmat

### Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett*	Viftevarme	<b>Modeller med trådhyller: 3</b> <b>Modeller uten trådhyller: 2</b>	150	25 ... 35
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme		2	160
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
Småkake	Bakebrett*	Viftevarme	3	170	20 ... 30
	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	35 ... 45
Deigkaker	Standard brett*	Viftevarme	2	180	35 ... 45
	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Rikt bakverk	Standard brett*	Viftevarme	3	180	20 ... 30
	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
Hele brød	Standard brett*	Viftevarme	3	200	30 ... 40



Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Lasagne	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard brett*	Pizzafunksjon	3	250	8 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	<b>Modeller med trådhyller:</b> 150	<b>Modeller med trådhyller:</b> 25 ... 40
				<b>Modeller uten trådhyller:</b> 140	<b>Modeller uten trådhyller:</b> 30 ... 45
Småkake	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	1 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	35 ... 45
Rikt bakverk	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Kokebord for Økoviftevarme - driftsfunksjon

- Ikke endre koketemperaturen etter at kokingen har startet i Økoviftevarme - driftsfunksjon.
- Ikke åpne døren under kokingen i i Økoviftevarme - driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den indre temperaturen optimalisert for å spare energi og kan avvike fra displayet.
- Ikke forvarm i Økoviftevarme modus.

### Forslag til matlagning med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	Standard brett*	3	160	25 ... 35
Småkake	Standard brett*	3	180	25 ... 35
Deigkaker	Standard brett*	3	200	45 ... 55
Rikt bakverk	Standard brett*	3	200	35 ... 45

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

## Kjøtt, fisk og fjærkre

### Nøkkelpunktene på steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du steker kylling, kalkun og store kjøttstykker vil bedre stekeresultatene.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å steke kjøtt med bein enn fillet ved steking.
- Du bør beregne omtrent 4 til 5 minutters steketid pr. centimeter av kjøttykkelsen.
- Når steketiden er over, bør du la kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter. Saften i kjøttet fordeles bedre i det stekte kjøttet og renner ikke ut når du skjærer i kjøttet.
- Fisk skal plasseres på en hylle nede eller i midten, på en varmebestandig plate.
- Tilbered maten som er anbefalt i kokebordet med et enkelt brett.

### Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 170	110 ... 120
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Over- og undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Over- og undervarme	3	200	20 ... 30
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

## Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjørfekjøtt blir raskt brunt når du griller, får en pen skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, spekekjøtt, pølser og saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egne seg spesielt godt til grilling.

## Generelle advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Aldri grill med ovnsdøren åpen. Varme overflater kan medføre brannskader!**

## Det viktigste om grillen

- Tilbered mat av samme tykkelse og vekt så my som mulig for grillen.

## Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (storfe kjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (skiver)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat. Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

## Testmatvarer

- Matvarene i denne steketabellen er tilberede i samsvar med EN 60350-1-standarden for å tilrettelegge for test av produktet for kontrollinstitutter.

## Kokebord for testmat

### Forslag til matlagning med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	<b>Modeller med trådhyller: 3</b> <b>Modeller uten trådhyller: 2</b>	140	15 ... 25
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Standard brett*	Viftevarme	<b>Modeller med trådhyller: 3</b> <b>Modeller uten trådhyller: 2</b>	150	25 ... 35

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Sukkerbrødkaker	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25
Småkaker	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	<b>Modeller med trådhyller: 150</b> <b>Modeller uten trådhyller: 140</b>	<b>Modeller med trådhyller: 25 ... 40</b> <b>Modeller uten trådhyller: 30 ... 45</b>

Forvarming anbefales til all mat.

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4
Kjøttbolle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30

Snu maten etter 1/2 av den totale grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

## 8 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon om rengjøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

#### For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

#### Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

#### Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør du emaljeflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørker dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du foreta enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan ovn- og grillrengjøringsmiddelet anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnen må avkjøles for å rengjøre kokeområdet. Rengjøring på varme overflater skal skape både brannfare og skade på emaljeoverflaten.

#### Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lys matt og porøs overflate. Ovnens katalytiske vegger skal ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være den porøse strukturen og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

#### Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er

spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.

- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

### **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflaten.
- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

### **Rengjøring av utstyr**

Med mindre annet er angitt i brukerhåndboken, skal produktets utstyr ikke vaskes i oppvaskmaskin.

### **Rengjøring av kokeplaten**

#### **Glasskokeflate**

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten

blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.

- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

### **Rengjøring av kontrollpanelet**

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorne rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

### **Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)**

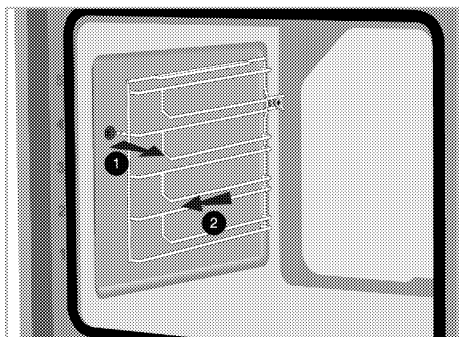
Følg rengjøringstrinnene som beskrives i avsnittet “Generell rengjøringsinformasjon” i samsvar med type overflater i ovnen.

#### **Rengjøring av ovnens sidevegger**

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer avhengig av modell. Hvis ovnen har en katalytisk vegg, se avsnittet “Katalytiske vegger” for informasjon. Hvis produktet er modellen med risthulle, må du ta ut risthyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet “Generell rengjøringsinformasjon”, i samsvar med type overflate på sideveggen.

#### **Slik fjerner du sideristhyllene:**

1. Ta risthyllens fremside av ved å trekke sideveggene i motsatt retning.
2. Trekk risthyllen mot deg for å ta den helt ut.



3. For å sette rishyllen på plass igjen må du gjøre det samme som da du tok dem fra hverandre, men i motsatt rekkefølge.

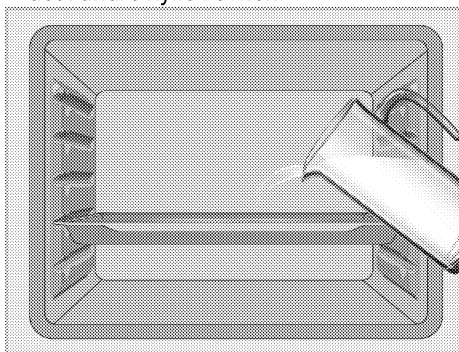
### Enkel damprenngjøring

Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Det sikrer enkel rengjøring, fordi smuss (dersom du ikke venter for lenge) myknes av dampen som dannes i ovnen og vanndråpene som kondenserer på overflatene inne i ovnen.

1. Fjern alt utstyr som ligger i ovnen.
2. Hell 500 ml vann i ovnsbrettet og legg det i andre hylle i ovnen.



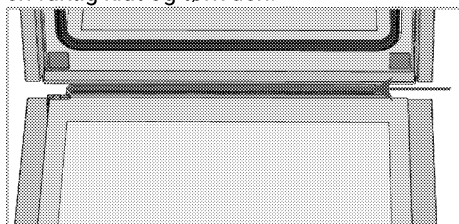
3. Still inn ovnen på enkelt damprensemodus og la den stå på 100°C i 15 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av ovnens innvendige overflater med en fuktig svamp eller klut. Når du åpner døren, vil damp slippe ut. Det kan føre til forbrenningsfare. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren.

Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, en myk klut eller svamp for å rengjøre vanskelig smuss og tørk av med en tørr klut.

**i** I løpet av den enkle damprenngjøringsmodus vil vann som er i bassenget ved bunnen av ovnen for å myke opp lett dannede rester / smuss i ovnsrommet, fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset på ovnsdøren. Derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren åpnes. Tørk av kondens så snart ovnsdøren åpnes.

Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Etter kondensering i ovnen kan det ligge vann eller fukt i hulromkanalen under ovnen. Etter bruk, rengjør du bassengkanalen med en fuktig klut og tørk den.



### Rengjøring av ovnsdøren

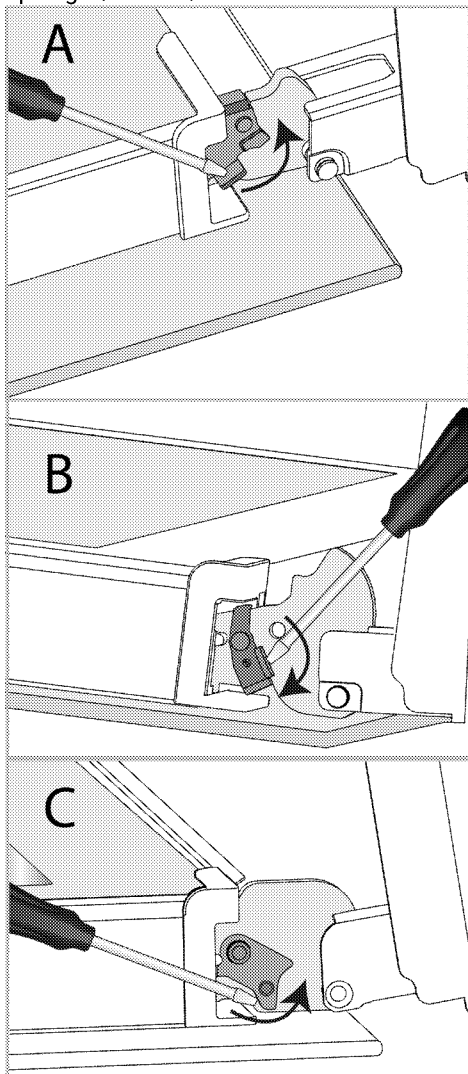
**i** Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene "Ta av ovnsdøren" og "Fjerne ovnsdørens innvendige glass". Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du rengjøre dem med oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

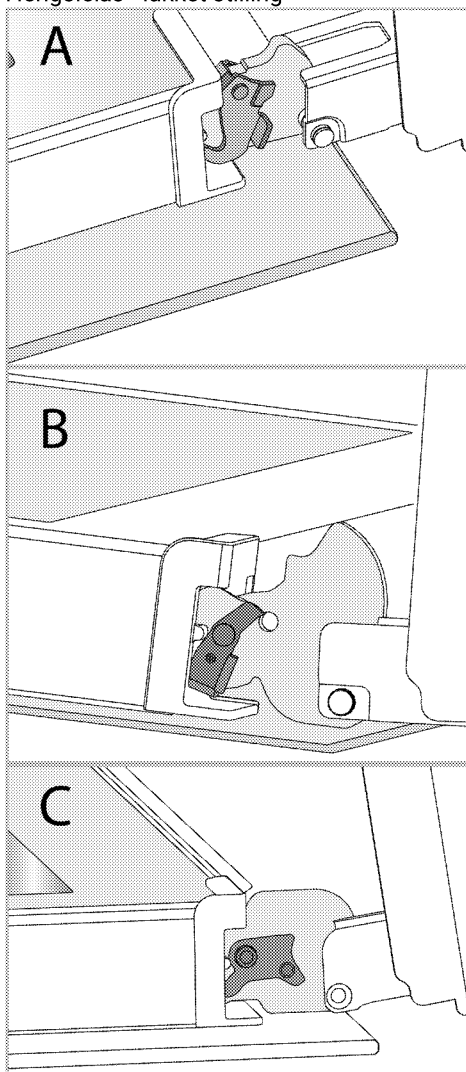
#### Ta av ovnsdøren

1. Åpen ovnsdøren.

2. Åpne klipsene på frontdørens hengselledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren. Hengseltypen (A), (B), (C) varierer i henhold til produktmodellen. Figurene nedenfor viser hvordan du åpner alle hengseltyper. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige porttyper. (B) hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper. (C) type hengsel er tilgjengelig i myke åpnings- / lukkedører.

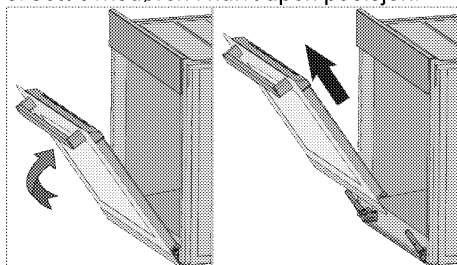


### Hengselås - lukket stilling



### Hengselås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.





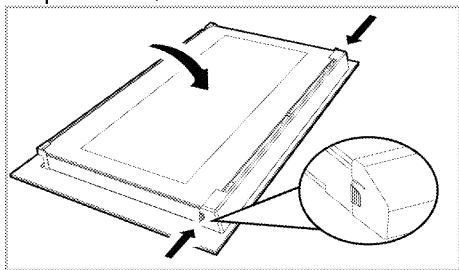
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

**i** For å sette døren fast igjen må du gjøre det samme som da du tok den fra hverandre, men i motsatt rekkefølge. Når du monterer døren, må du sørge for å lukke klipsene på hengselfestet.

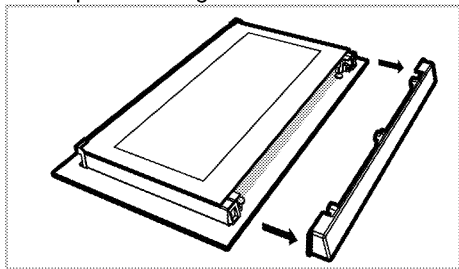
## Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

Det innvendige glasset på produktets frontdør kan tas av for rengjøring.

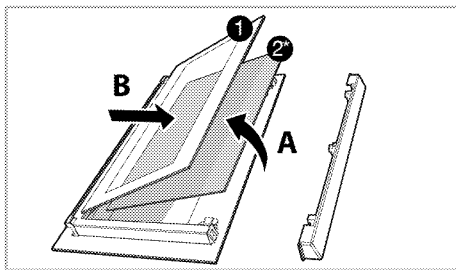
1. Åpen ovnsdøren.



2. Trekk plastkomponenten som er festet på den øverste delen av frontdøren mot deg selv, ved å skyve samtidig på trykkpunktene på begge sider av komponenten og ta den ut.



3. Som vist i figuren må du løfte det innerste glasset (1) mot 'A' og deretter ta det ut ved å trekke det mot 'B'.



1 Innerste glasspanel

2\* Innvendig glasspanel (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

4. Hvis produktet har et innvendig glass (2), må du gjenta prosessen for å løsne det (2).

5. Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å remontere det innvendige glasset (2). Plasser glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant. (Hvis produktet har innvendig glass). Det innvendige glasset (2) må festes til plastsporet som er nærmest det innerste glasset (1).

6. Når du setter på plass det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene på det innerste glasset (1) plasseres slik at de møter plastsporene nederst.

7. Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klikkelyd.

## Rengjør ovnslampen

Hvis ovnslampens glassdør i stekeområdet blir tilsmusset, kan den rengjøres med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp. Tørk den med en tørr klut. Hvis ikke ovnslampen virker, kan du skifte den ut ved å følge avsnittene nedenfor.

## Skift ut ovnslampen

### **⚠** Generelle advarsler

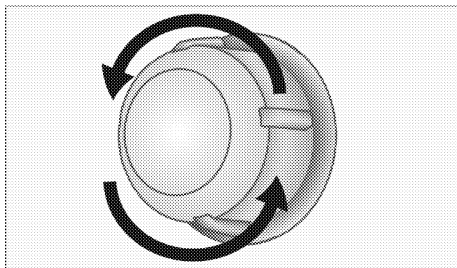
- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde

på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.

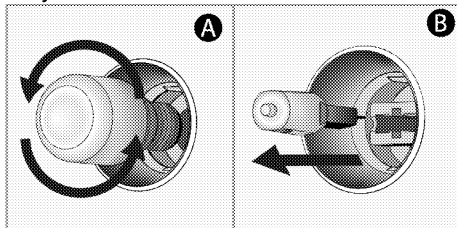
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 ° C.

### Hvis ovnen har en rund lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern glassdekslet ved å dreie det mot urviseren.



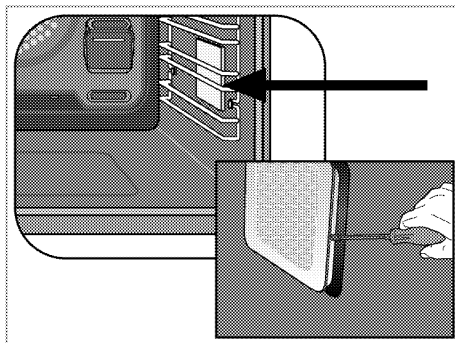
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



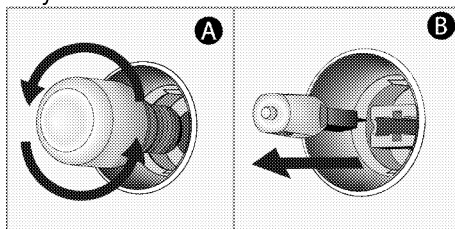
4. Sett glassdekslet på igjen.

### Hvis ovnen har en firkantet lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Trekk ut lampens beskyttelsesdeksel av glass med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



5. Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

## 9 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniker med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

### **Ømnen gir frå seg damp når han er i bruk.**

- Det er normalt at damp slepp ut under drift. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

### **Vassdropar finst under steikinga.**

- Dampen som oppstår under tillaginga kan kondensera og danna vassdropar når den treffer dei kalde overflatene av produktet. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

### **Produktet gir frå seg metallydar under oppvarming og kjøling.**

- Når metalldelane er oppvarma, kan dei utvida seg og forårsaka støy. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

### **Produktet fungerer ikkje.**

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktivert han.*

### **Ømnllys fungerer ikkje.**

- Ømnlampa er defekt. >>> *Skift ut ømnlampa.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

### **Ømnen varmar ikkje.**

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett ømnen på ein viss kokefunksjon og/eller temperatur.*
- På modellar utstyrt med ein tidtakar, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

### **(På modellar med tidsur) Klokkevisning blinkar eller klokkesymbolet er på.**

- Eit tidlegare straumbrot har oppstått. >>> *Juster tid / Skru av apparatet og skru det på igjen.*

