

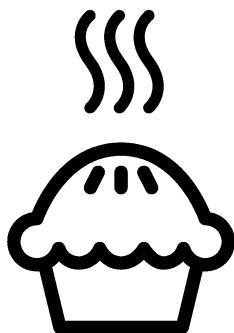
GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbygd ugn

Bruksanvisning



GEZS 57000 BL

NO / SV

285.4600.15/R.AH/25.11.2019/3-3

7754782904

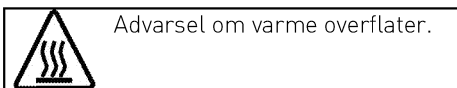
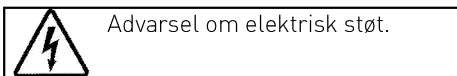
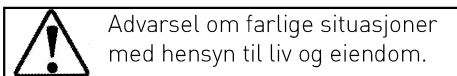
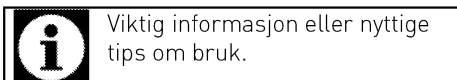
Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarslar og informasjon i bruksanvisningen. Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarslar for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Produktsikkerhet	6
Beregnet bruk	8
Sikkerhet for barn	8
Bortskaffing av det gamle produktet ..	9
Bortskaffing av emballasjen	9

2 Generell informasjon 10

Oversikt	10
Innholdet i pakken	11
Tekniske spesifikasjoner	12

3 Installasjon 13

Før installasjon	13
Installasjon og tilkobling	14
Framtidig transport	16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing	17
Første gangs bruk	17
Tid på dagen	17
Første rengjøring av produktet	18
Første oppvarming	18

5 Slik bruker du ovnen 20

Generell informasjon om baking, steking og grilling	20
Hvordan bruke den elektriske ovnen	21
Driftsmoduser	24
Slik bruker du ovnens styreenhet	26
Ved hjelp av tastelåsen	29
Å bruke klokken som alarm	30
Tidstabell for matlaging	31
Funksjoner for ferdigretter	35
Innstillingsmeny	36
Slik bruker du grillen	38
Tidstabell for grilling	38

6 Vedlikehold og stell 39

Generell informasjon	39
Rengjøring av kontrollpanel	39
Rengjøre ovnen	39
Fjerne ovnsdøren	42
Utskifting av ovnspæren	43

7 Feilsøking 44

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av

etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kablen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskablen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater.

Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

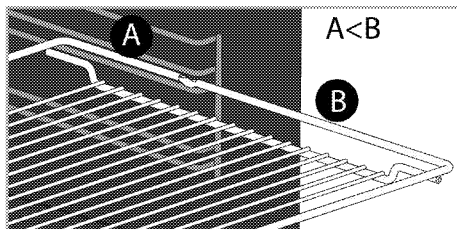
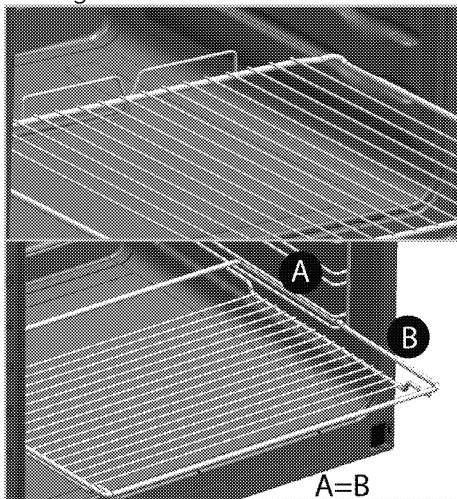
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol

fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden

disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **(Varierer, avhengig av produktmodellen.)**
Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødig delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer.

Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plagget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets
brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk.

Kommersiell bruk er ikke tillatt.

- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

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.

Samsvar med RoHS-direktivet:

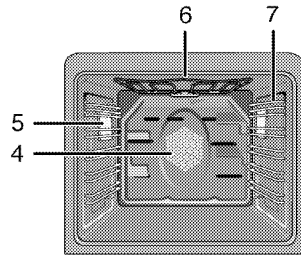
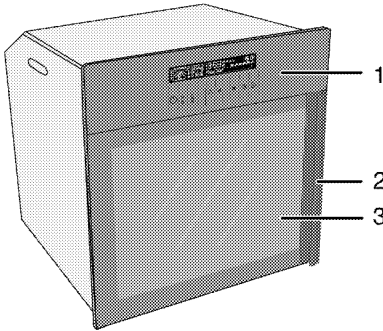
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

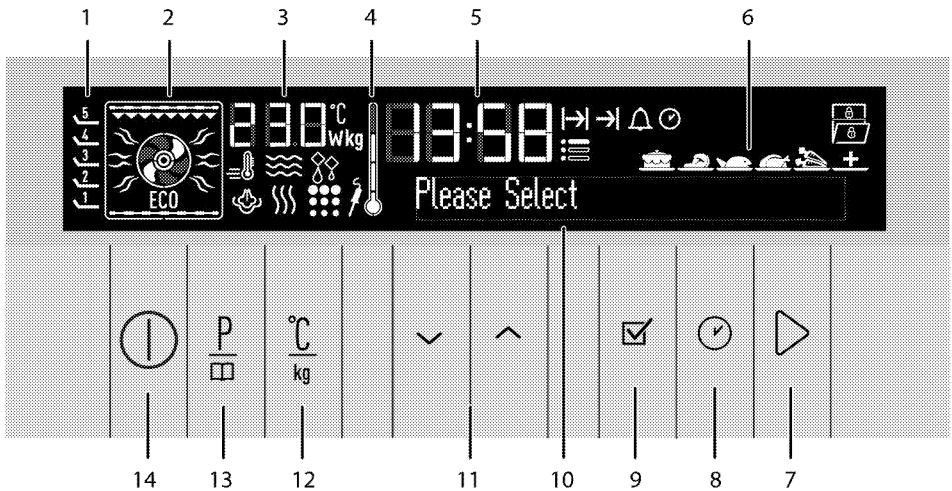
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 5 | Lampe |
| 2 | Håndtak | 6 | Toppvarmeelement |
| 3 | Frontdør | 7 | Hylleposisjoner |
| 4 | Viftemotor (bak stålplaten) | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Hylleposisjoner | 9 | OK-tast |
| 2 | Funksjonsdisplay | 10 | Tekstvisning |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 4 | Symbol for ovns indre temperatur | 12 | Temperatur - vekt - forsterkerinnstillingstast |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 13 | Programvelger |
| 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat | 14 | På/AV-knapp |
| 7 | Tast for start/stopp matlaging | | |
| 8 | Tid- og innstillingstast | | |

Innholdet i pakken

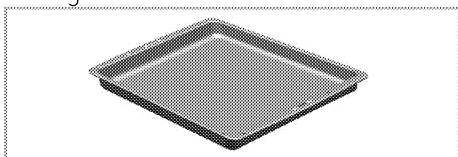


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

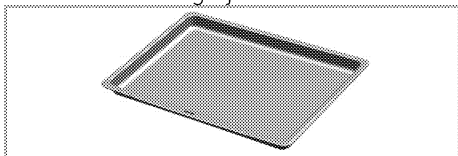
2. Standardbrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



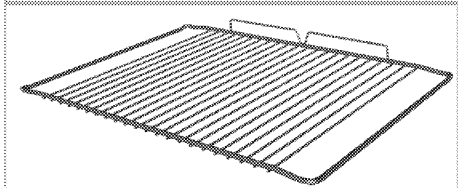
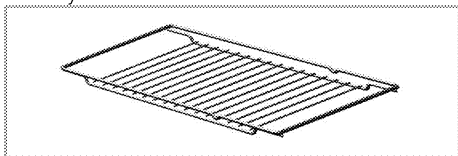
3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Rist

Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.

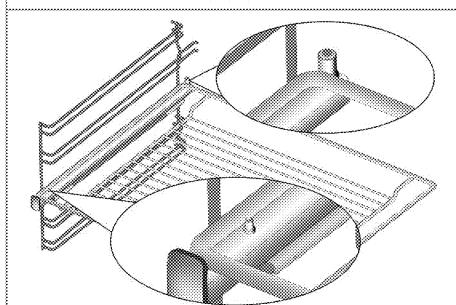
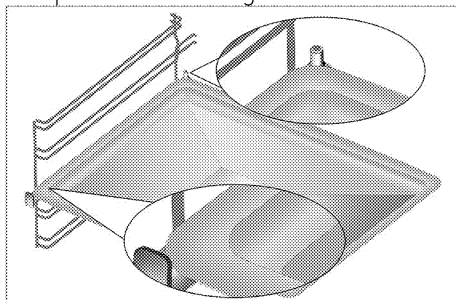


5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

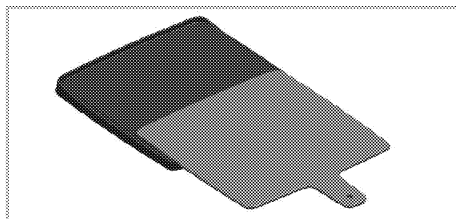
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



6. Pizzastein - spade

Brukes til steking av bakevarer, slik som pizza, brød og lahmajoun som stekes i steinovner.



Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt). Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon, side 13.*



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).

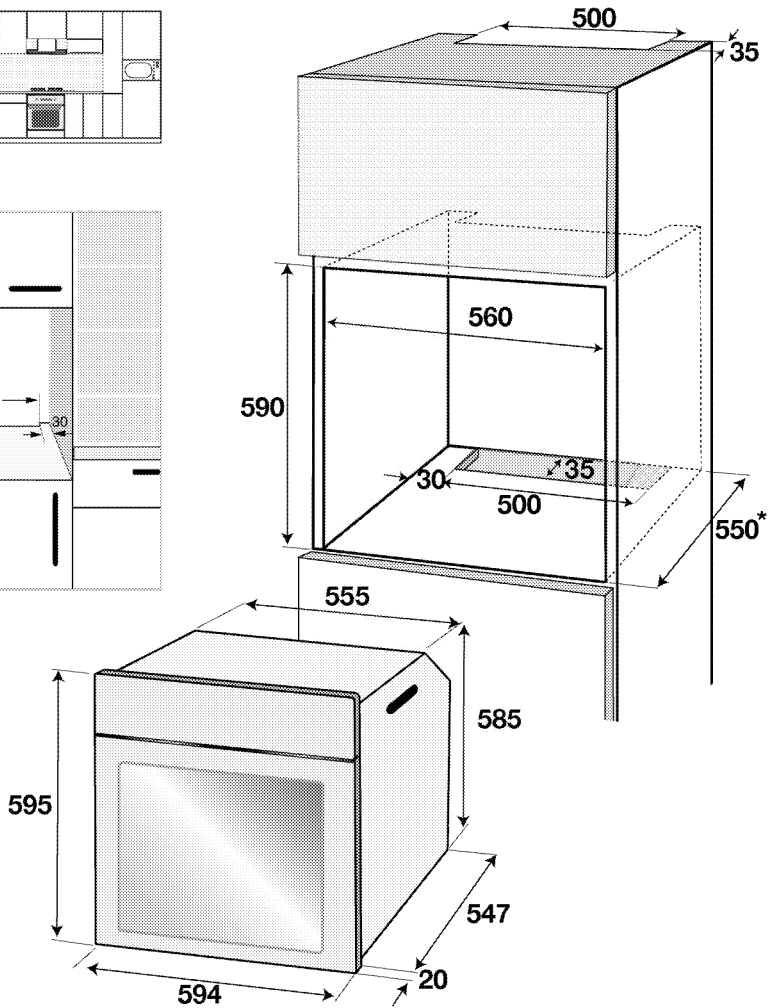
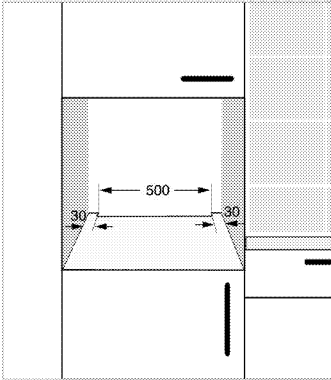
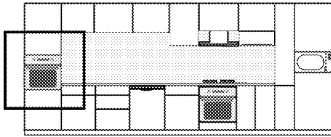
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.



Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordnet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en

kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!



Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

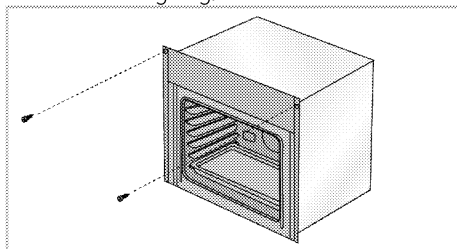


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

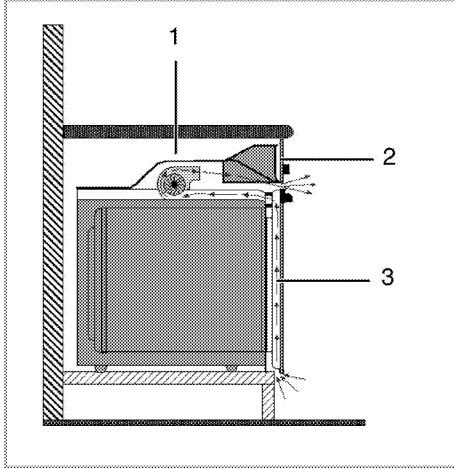
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før

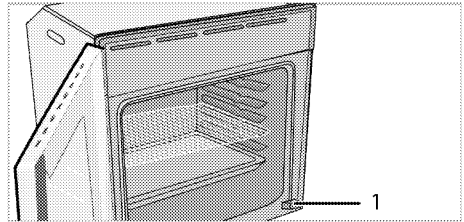
sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.

- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

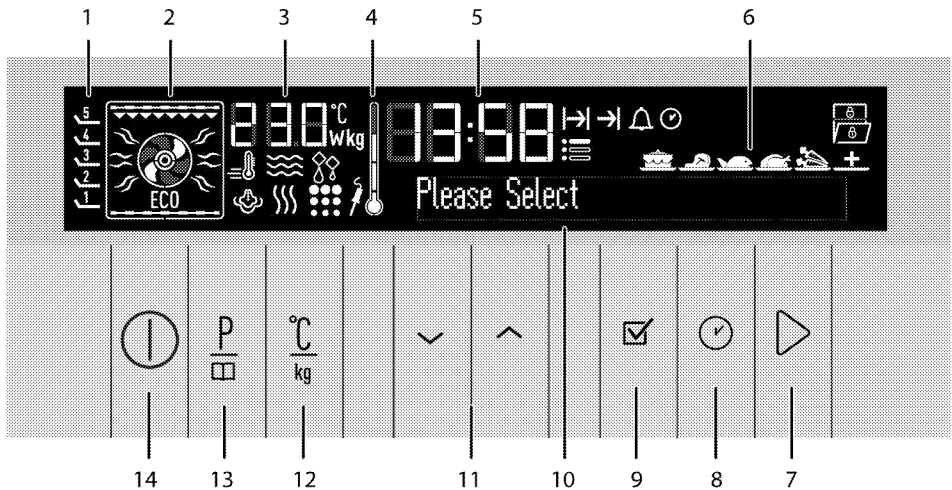
Åpner døra før du bruker ovnen. Ta av støtte del 1.



Tid på dagen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.




- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Hylleposisjoner | 4 | Symbol for ovnens indre temperatur |
| 2 | Funksjonsdisplay | 5 | Indikatorfelt for aktuell tid |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | | |

- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-
innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp





Språkinnstilling

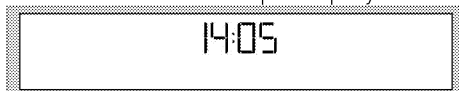
Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.


1. Plugg inn strømkabelen, og slå på produktets sikring.
2. Når du slår på ovnen for første gang, vil "Språk: Engelsk" vises på Tekstdisplayet.
3. Berør  tastene for å velge ønsket språk.
4. Berør for å bekrefte innstillingen.
» Den går tilbake til stand-by-skjerm.

å stille inn tid




1. Etter at du har valgt språk, kommer "Time setting" ("Innstilling av tid") opp på tekstdisplayet og  -symbolet blinker. Still inn tiden ved hjelp av  -tastene.
2. Berør for å bekrefte tidsinnstillingen.
3. Feltet for minutter og  -symbolet blinker på displayet. Berør  tastene for å stille inn minutter.
Berør for å bekrefte minuttinnstillingen.
» Den går tilbake til stand-by-skjerm.
Bare aktuell tid vises på displayet.





I tilfelle strømbrudd eller når produktet kobles fra og så kobles til igjen, vises tidsinnstillings-menyen igjen. Den innstilte tiden vil vises på nytt igjen etter strømbrudd som varer i kortere tid enn 20 minutter. I slike tilfeller kan du fortsette med å bekrefte tidsverdien.

Første rengjøring av produktet



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

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.
Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Electric oven

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
 1. Velg høyeste effekt på grillen; se *Hvordan bruke den elektriske ovnen, side 21.*
 2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
 3. Slå av ovnen, se *Hvordan bruke den elektriske ovnen, side 21*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 38.*
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 38*



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 bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolede hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressing, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i

sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.

- Hver centimeters kjøttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

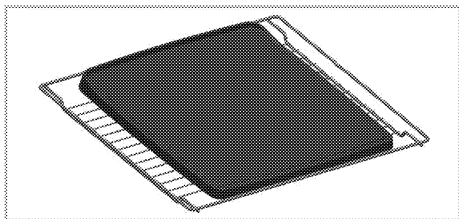
- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tips for steking på pizzastein

1. Før du bruker ovnen, legger du pizzaestenen på ledningshyllen, og sørger for at den hevede delen er på baksiden.



2. Velg pizzafunksjonen.
3. Still inn temperaturen på høyeste grad. Vent i omtrent 25-30 minutter for at steinen skal bli varm.
4. Etter at forvarmingstiden er ferdig, still temperaturen på 200°C og plasser maten som skal stekes på pizzasteinen ved hjelp av pizzaspaden (ikke plasser frossen mat). Stek den i 10-15 minutter.

5. Ta ut maten ved hjelp av pizzaspaden så snart steking er ferdig. La pizzasteinen være i ovnen til den kjøles ned.



Ikke plasser pizzasteinen i en forvarmet ovn.

Ikke plasser frossen pizza på en pizzastein som er oppvarmet i ovnen.

Etter at steking er ferdig, ikke ta ut pizzasteinen og ikke plasser den på en våt eller kald overflate når den er varm. **Dette kan føre til at den sprekker.**

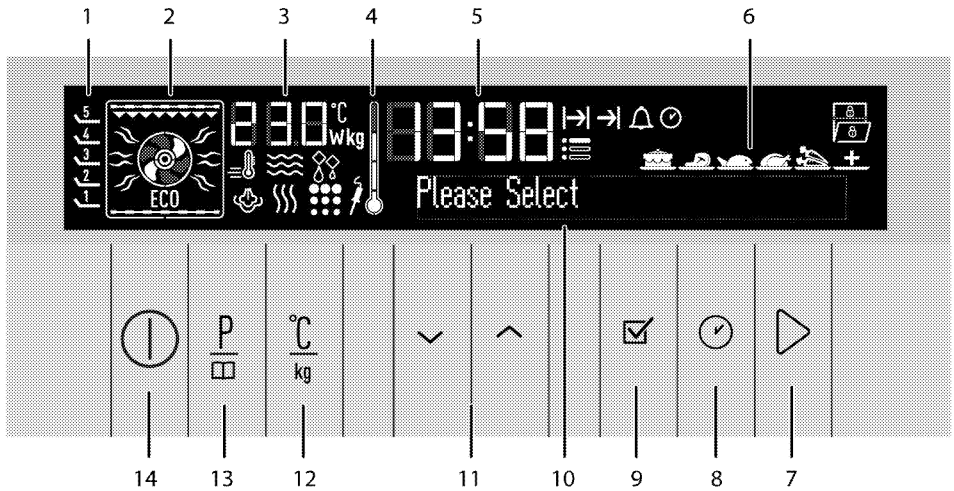


Ikke utsett pizzasteinen for fuktighet!

Hvordan bruke den elektriske ovnen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnsens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

Display-symboler:

- Hurtig oppvarming (forsterker)-symbol
- Tilberedningstid-symbol
- Avslutning av tilberedningstids-symbol
- Alarm-symbol
- Aktuell tids-symbol
- Innstillings-symbol
- Optinings-symbol
- Tastelås-symbol
- åpen dør-symbol
- Steketermometer-symbol *

- Pyro-symbol * / Enkelt damprengjøringsymbol*
- Damp-symbol *
- * Varierer avhengig av produktmodell.

Ovnen går tilbake til standby-skjerm etter at den er slått på, og aktuell tid er stilt inn. Bare aktuell tid vises på displayet.

Bare og -tastene er funksjonelle når skjermen befinner seg i denne statusen. Du kan utføre alle operasjoner i Innstillinger-menyen. Vennligst se .

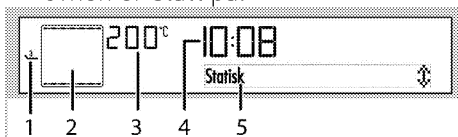
Dersom du berører tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på ovnen.

14:05
Hold inne i ett sekund

Velg temperatur og driftsmodus

1. Berør -tasten for å slå på ovnen.

2. Igangsettings-skjermen vises når ovnen er slått på.



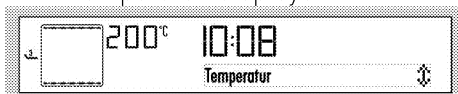
- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Tekstvisning

Dette skjermbildet omfatter den anbefalte temperaturen under temperatur-/vekt-indikatoren og de aktive varmeovnene og anbefalt skuffposisjon på funksjons-displayet.

3. Berør eller -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).

Etter at funksjonen er valgt, kan "Temperature" ("Temperatur"), "Cook time" ("Tilberedningstid"), "Cook end time" ("Avslutningstid for tilberedning av mat") og "Booster" ("forsterker" for rask oppvarming) stilles inn.

4. Ønsker du å endre temperaturen, berør én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.



5. Berør / inntil ønsket temperatur dukker opp i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
6. Dersom matlagings-funksjons- og temperaturverdier passer, berør -tasten for å begynne tilberedningen av mat. Tilberedningen av mat settes i gang og "Cooking" ("Tilberedningen av mat") vises på displayet.



Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises "Door open"- ("åpen dør")- advarselen -symbolet på displayet.

Dersom du berører -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet.

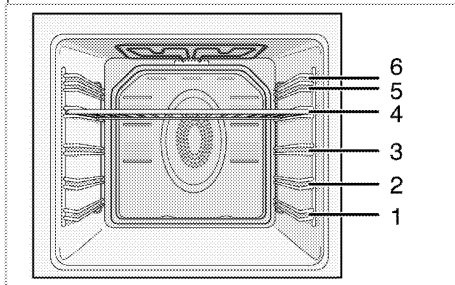
Berør -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

å slå av den elektriske ovnen

Berør -tasten for slå av ovnen.







Det er viktig å plassere ledningsgrillen på risten riktig. Ledningsgrillen må settes inn mellom rishyllene slik som illustrert på figuren.

Ikke la ledningsgrillen bli stående mot bakveggen av ovnen. Skyv ledningsgrillen fram til fremre del av risten og fest den ved hjelp av døren for å oppnå en god grilltelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Funksjonstabell

Funksjonstabell angir funksjonene som kan brukes i ovnen, og de respektive maksimale og minimale temperatuere for disse funksjonene.

	Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.
	Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for "Cook time" ("Mattilberedningstid") begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra "Varm Keeping" ("Holde maten varm") og "Low Temp." ("Tilberedning av mat ved lav temperatur") - funksjonene.
	Mens du foretar justeringer i innstillinger, vil relaterte symboler blinke på skjermen.
	Programmet vil bli kansellert i tilfelle strømbrudd. Du må i så fall omprogrammere ovnen.
	Aktuell tid kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen som helst funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering er gjennomført på ovnen.
	Selv om ovnen er slått av, lyser ovnens lampe opp når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturspekter (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft (Surf)	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Vifteoppvarming + bunn	210	40-280

Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko-varmluftsvifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Tilberedning av mat på lav temperatur	80	50-150
Opptining	-	-

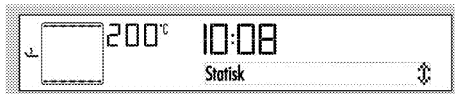
* Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Statisk

Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Statisk + vifte

Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Varmluft / Surfefunksjon

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



Multisteking (3-D)

Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Vifteoppvarming + bunn

Undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Egner seg til å steke pizza.



Full grill + vifte

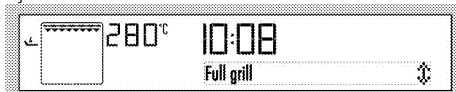
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Full grill

Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Lav grill

Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Øko-varmluftsvifte

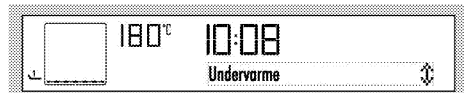
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Øko-varmluftsvifte".



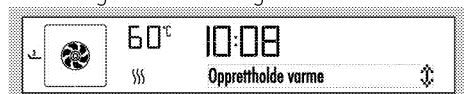
Bunnoppvarming

Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.



Opprettholde varme

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

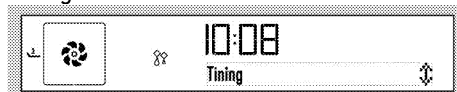


Koking ved lav temperatur

Maten blir oppvarmet samtidig fra toppen og bunnen. Den er egnet for langsom matlaging av stekte kjøttstykker (kalvekjøtt, lam, fjærfe etc.) i en åpen beholder ved lav temperatur. Denne funksjonen sikrer at kjøttet er saftig og mykt på innsiden. Vennligst bruk hygienisk egnede kjøtttyper. På platetoppen, grill osv., forstek / svi alle overflater av kjøttet i en varm panne. Du kan tilberede det forstekte / svidde kjøttet med "lavtemperatursteking" -funksjonen i lang tid. Kok kun med en skuff.



Tining



Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

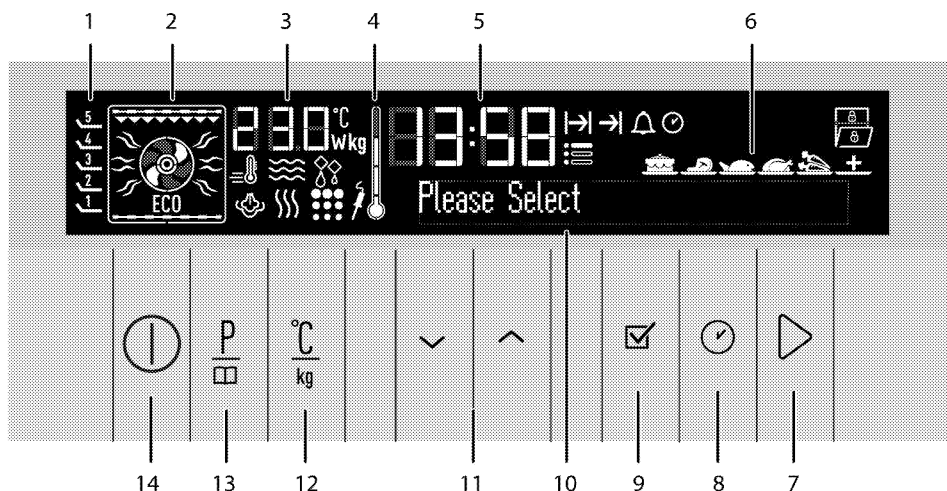
Funksjonen gjør at smusset i ovnen blir mykt og enkelt kan fjernes (forutsatt at det ikke har tørket inn for lenge). Se avnittet «Rengjøring – enkel damprengjøring» for enkel damprengjøring.



Tining

Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

Slik bruker du ovnens styreenhet



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hylleposisjoner | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 2 | Funksjonsdisplay | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 9 | OK-tast |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 10 | Tekstvisning |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat | 12 | Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast |




13. Programvelger



14. På/AV-knapp


Aktiver semi-automatisk drift

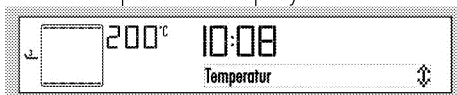
I dette operasjonsmodus, kan du justere perioden ovnen skal fungere i (mattilberedningstid).




1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.



 Dersom du kort berører  -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  tasten inne i mer enn ett sekund for å slå på ovnen.


2. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).

3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.




4. Berør  /  inntil ønsket temperatur vises i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.




5. For tilberedningstid, trykk på  -tasten én gang for å bla til "Cook time" ("Tilberedningstid") på tekstdisplayet.  -symbolet blinker på samme tid.

6. Berør  /  -tastene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre  -tasten. Så snart tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.




7. Sett fatet i ovnen og lukk døren.


8. Så fram verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og tid passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

 Dersom du kort berører  -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  tasten inne i mer enn ett sekund for å sette matlagingen i gang.

» Ovnen varmes opp til innstilt temperatur, og vil opprettholde denne temperaturen fram til slutten av steketiden du har valgt. Ovnslampen lyser under mattilberedningsprosessen.

 Alle segmentene i den indre ovnens temperatur-symbol (4) slår seg på når ovnen når den innstilte temperaturen.





9. Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press to continue" ("Nyt maten... Trykk på  for å fortsette-) opp på displayet og det lyder et alarmsignal.

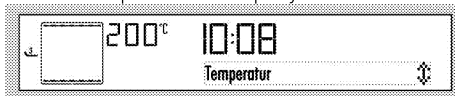
10. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører  -tasten. Alarmen stanser.








11. Ovnen slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører  tasten.

Å slå på helautomatisk drift



I dette driftsmoduset kan du justere tilberednings-tiden og slutten på tilberednings-tiden.

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.







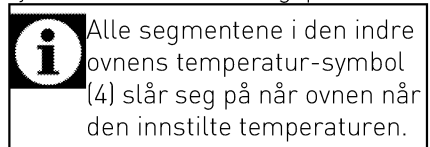
4. Berør  inntil ønsket temperatur vises i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. For tilberedningstid, trykk på  -tasten én gang for å bla til "Cook time" ("Tilberedningstid") på tekstdisplayet. -symbolet blinker på samme tid.
6. Berør  -tastene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Så snart tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.





7. For å stille inn slutten på tilberednings-tiden, berør  med korte intervaller inntil "Cook end time" ("Avslutning av tilberedningstid") dukker opp på tekst-displayet.  blinker på samme tid.




8. Berør  -tastene for å stille inn ønsket avslutning på tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Så snart avslutningen på tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.
9. Sett fatet i ovnen og lukk døren.
10. Så snart verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og avslutningstid for matlaging passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. "Waiting" ("Venter" kommer nå opp på displayet.
» Ovnens tidsår beregner automatisk oppstartstid for matlaging ved å avlede tilberedningstiden fra slutten på mattilberedningstiden du har angitt.
11. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for matlaging har kommet, "Cooking" ("Mattilberedning") vises på displayet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Det opprettholder denne temperaturen helt fram til slutten av tilberedningstiden. Ovnens lampe lyser under tilberedningsprosessen.



12. Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press  to continue" (God appetitt... Trykk for å fortsette-) opp på displayet og et alarmsignal lyder.
13. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnens vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører  -tasten. Alarmen stanser.

14. Ovnen slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører -tasten.

i Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn disse, må du nullstille mattilberednings-tiden. Du kan også slå av ovnen ved å berøre -tasten dersom du ønsker det.

å stille inn boosterens (forsterker for rask oppvarming)

Bruk boosterens (forsterker for rask forhåndsoppvarming) -funksjonen for å få ovnen til å nå ønsket temperatur raskere.

i Forsterker kan ikke velges når funksjonene opptining, langtidstilberedning, hold maten varm og tilberedning av mat ved lav temperatur er slått på. Forsterkerens innstillinger vil bli kansellert i tilfelle strømbrytning.


Velg ønsket tilberednings-funksjon og gjør så følgende:


1. Berør -tasten to ganger. "Booster passive- ("Forsterker passiv") dukker opp på displayet.




2. Berør -tasten én gang. "Booster active- ("Forsterker aktiv")- advarselen og -symbolet dukker opp på displayet. Berør  for å bekrefte innstillingen.






3. Så fram verdier for matlagingsfunksjon og temperatur passer, berør da -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

» -symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen ble koblet inn.

4. For å kansellere


forsterkerfunksjonen, berør da -tasten med korte intervaller inntil "Booster active" ("Forsterker aktiv") dukker opp på displayet.

5. Berør -tasten én gang. "Booster passive- ("Forsterker aktiv")- advarselen dukker opp og -symbolet forsvinner på displayet. Berør  for å bekrefte innstillingen.







Ved hjelp av tastelåsen

Du kan unngå at ovnen blir involvert med ved å aktivere tastelås-funksjonen.

i Tastelåsen kan brukes enten når ovnen er i drift eller ikke. Ovnen kan slås av ved å trykke på -tasten selv når tastelåsen er aktivert når ovnen er i drift.



å aktivere tastelåsen


1. Berør -tasten med korte intervaller inntil "Keylock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet. -symbolet blinker på displayet.
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tastelåsen. Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Key lock

active" ("Tastelåsen aktiv") dukke opp på displayet. Så vil -symbolet dukke opp.


3. Berør for å bekrefte innstillingen.



» Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Keylock active" ("Tastelåsen aktiv")-advarselen og -symbolet dukke opp på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (med unntak av -tastene).

 Ovnstastene virker ikke når tastelås-funksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke bli kansellert i tilfelle strømbrudd.

å deaktivere tastelåsen

1. Berør  tasten to ganger for å deaktivere tastelåsen. "Key lock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet.
2. Berør for å bekrefte innstillingen.




» Tastelåsen er nå deaktivert og -symbolet på displayet forsvinner.

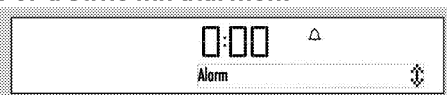
Å bruke klokken som alarm







Du kan bruke klokken på produktet til en hvilken som helst advarsel eller påminnelse utenom matlagingsprogrammet.

Alarml klokken har ingen innflytelse på ovnens funksjoner. Den brukes bare som en advarsel. For eksempel er dette nyttig når du ønsker å snu mat i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarml klokke vil gi et signal når innstilt tid er over.





 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

For å stille inn alarmen:



1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Berør   tastene for å stille inn ønsket tid og bekreft innstillingen ved å trykke på tasten.  Symbol-lyset forblir tent etter innstilling av alarmtid.
3. Etter at alarmen er over, vil  begynne å blinke og et alarmsignal høres.
4. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen.

For å avbryte alarmen:

1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
 2. Berør  tasten inntil "00:00" vises på displayet og bekreft innstillingen ved å trykke på tasten.
- » Alarmen stanses og -symbolet forsvinner.

Tidstabell for matlaging



Timingene i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	50 ... 60
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbun n	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett*		1 - 3	200	35 ... 45

		3-Standardbrett*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*				
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass- /metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	10 ... 15
Biffsteik (het) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8- 2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkia (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.












Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for

å gjøre det enklere for

kontrollinstitusjoner å teste produktet

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1-		1 - 3	140	20 ... 30

		Standardbrett* 3-Bakebrett*				
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 4	170	50 ... 60

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	2	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	2	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	2	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom på tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom

deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.


For de beste matlagingsresultatene (vifteassistert

oppvarming/varmluft/"SURF"-funksjon):

- Du kan steke mat med tett teig, slik som boller, kake i papir, småkaker eller kjeks samtidig på 1, 2 eller 3 brett, takket være den jevne varmefordelingen som sikres av denne funksjonen.
- Du kan steke våte deiger, slik som eplepai og terter samtidig i 2 brett.

- Tilberedning av større mengder mat som inneholder store mengder væske eller gjærdeig på et enkelt brett vil forbedre stekeresultatene. Det oppnås mer jevn steking av mattyper med stort volum som heves når den varme luften kommer fra sideveggene, også, og dette er en funksjon som ikke finnes i tradisjonelle stekeovner.
- Tid og energi kan spares, og perfekte stekeresultater kan oppnås, takket være denne flerbrettsstekefunksjonen.


Funksjoner for ferdigretter




 For at du skal kunne bruke ferdigmatmenyene på produktet, må ovnen være kald nok. Ellers avsluttes tilberedningen av sikkerhetsårsaker.

Å velge funksjoner for ferdigretter

Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten. I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk. Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak.

For å velge ferdigrett-funksjoner:

1. Berør  -tasten for slå på ovnen. Åpnings skjermen som viser driftsinformasjon kommer opp når ovnen er slått på.


 Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på/av ovnen.



2. Berør  -tasten for å velge ferdigrett-funksjonsdisplayet. I dette trinnet, vil "Cakes&breads&tarts" ("Kaker og brød og kaker") og  -symbolet dukke opp på displayet.



3. Berør  -tastene for å velge ønsket ferdigmåltids-funksjonshovedmeny (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ), altså ("Kaker og brød og kaker, Kjøtt, fisk, Kjøtt, fugl, spesielle måltider og spesial").
4. Berør  -tasten for å bekrefte hovedmåltids-menyen du har valgt.
5. Berør  -tastene for å velge ønsket måltid (Cookies, Cake, Small cake, etc), altså (Småkaker, kake, liten kake, osv).




6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang. "Cooking", altså ("Tilberedning av mat"), dukker opp på displayet.


i Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

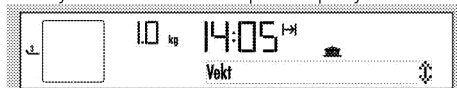
8. Etter at tilberedningen av mat er fullført, vil "Good appetite..." , altså "God appetitt..." , dukke opp på displayet og alarmsignalet lyder.

i For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst tast.

i "Tilbake", som vises på skjermen mens du navigerer i måltids-menyen, gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Berør  -tasten for å gå til åpnings-funksjonsdisplayet.

Før du begynner å lage mat i ferdigrett-menyen, kan du stille inn vekt avhengig av den måltidstypen du har valgt. Slik gjør du dette:

1. Berør  tasten etter å ha valgt ønsket måltid. Ordet "Weight" - altså "Vekt" - dukker opp og **kg** - symbolet blinker på displayet.



2. Berør  -tastene for å stille inn vekten og bekreft ved å trykke på  -tasten.

i Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.

i Du kan bare endre vekten for måltider som det er indikert en vekt for.

3. Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang.

Ferdigrett-meny:

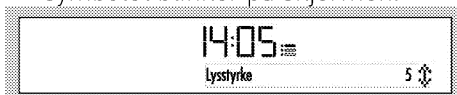
Kan variere avhengig av modell


Kaker og brød og kaker	Kjøtt	Fisk	Kjøtt, fugl	Spesielle måltider	Spesielt
Småkaker	Kjøttpudding (lam)	Filet av fisk	Kyllingbaguett	Gryterett	Gjæring
Kaker i matpapir	Dalyanske kjøttkaker	Bakt ansjos	Kylling, kyllingfilet	Quiche	Hjemmelaget yoghurt
Ostekake	Roastbiff	Hyse, mertans		Makaroni og ost	Tørket eple
Brownies		Laksefilet		Lasagne	Stekt kastanje
Svampkake				Moussaka	
Eplepai					
Eplepai					
Kanelboller					


Innstillingsmeny Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Brightness" ("Lysstyrke") vises på skjermen. -symbolet blinker på skjermen.





2. Det er 5 lysstyrkenivåer – 1, 2, 3, 4 og 5. Trykk på -knappene for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

 Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.


» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Voice Level" ("Stemmenivå") vises på skjermen. -symbolet blinker på skjermen.





2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Trykk på -knappene for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

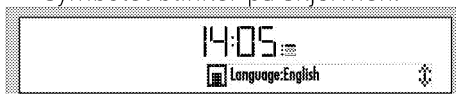
» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.


Språkinnstilling

Språket kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Language"





("Språk") vises på skjermen. -symbolet blinker på skjermen.





2. Trykk på -tastene for å velge ønsket språk.
 3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.
- » Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Innstilling av gjeldende klokkeslett

Gjeldende klokkeslett kan kun stilles inn når ovnen er avslått. Hvis du vil endre på klokkeslettet som ble innstilt under førstegangsoppsettet, gjør du følgende:

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Day Time" ("Klokkeslett") vises på skjermen. Timefeltet vises og -symbolet blinker på skjermen. Trykk på  eller  for å stille inn ønsket time.



2. Trykk på for å bekrefte timeinnstillingen.
3. Minutfeltet vises, og -symbolet blinker på skjermen. Trykk på -tastene for å stille inn minuttet. Berør for å bekrefte minuttinnstillingen.

» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.



Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake
forbrenninger!

Slå på grillen

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Trykk på for å velge ønsket grillfunksjon.

Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på for å komme til temperaturdisplayet.
4. Trykk på -tastene til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektindikatoren. Trykk på for å

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.

avhengig av tykkelse

*Forvarm i fem minutter

**Hvis grilltemperaturen til produktet ditt ikke kan justeres, vil grillen operere ved maksimal temperatur.

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.

angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.

5. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står "Steking" på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -tasten for å slå av komfyren.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare.
Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.
Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

**FARE:**

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!

**FARE:**

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



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



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring av pizzasteinen

- Ikke vask pizzasteinen i oppvaskmaskinen, under vann fra springen eller ved å dykke den ned i vann.
- Rengjør bare med en våt klut.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



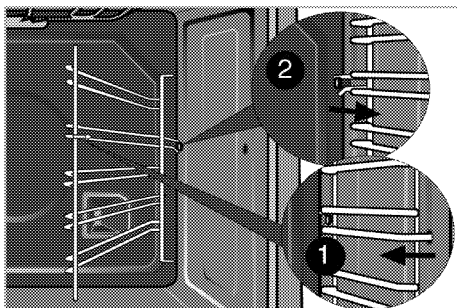
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

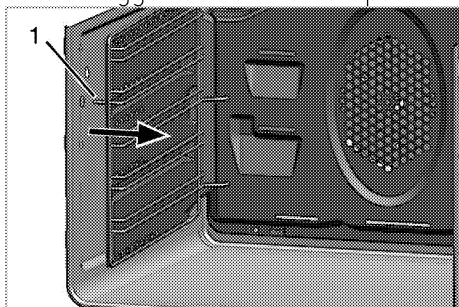
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



(Hvis produktet ditt er utstyrt med Surfefunksjon)

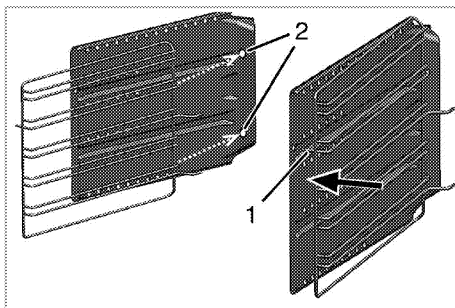
1. Fjern pinnen (1) på sidestøtten ved å trekke den i pilretningen med sideveggen den er montert på.



2. Fjern sidestativet og sideveggen helt ved å trekke dem mot deg.
3. Fjern sidestativet fra hullene (2) på ovnsveggen ved å trekke det ut.

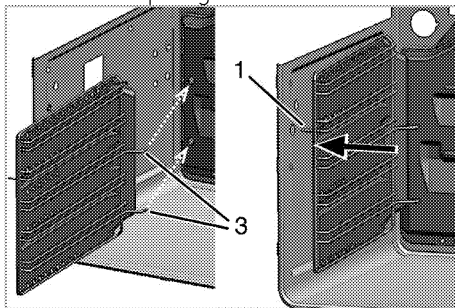
i Antall hull bak sideveggen og størrelsen på trådstativet kan variere, avhengig av produktmodellen.

4. For å rengjøre sidestativet og sideveggen bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
5. Plasser sidestativet ved å trekke det til hullene (2) på baksiden av sideveggen.



i Hvis du har flexi teleskopfunksjonen på produktet; Det er en åpning på baksiden surf sidevegg. Plasser sidehylle ved å trekke til hulltet.

6. Lås sidestativet til sideveggen ved å trekke pinnen (1) på sidestativet i pilretningen.
7. Sett sidestativet og sideveggenheten på plass ved å trekke pinnene (3) til hullene på baksiden av veggen slik som vist på figuren.



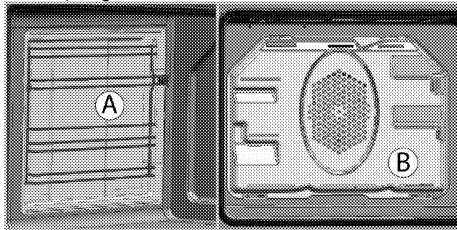
8. Sett pinnen (1) på sidestativet på plass slik som vist på figuren.

i Se til at sidestativet og sideveggen har blitt riktig plassert.

Katalytiske vegger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske

vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).

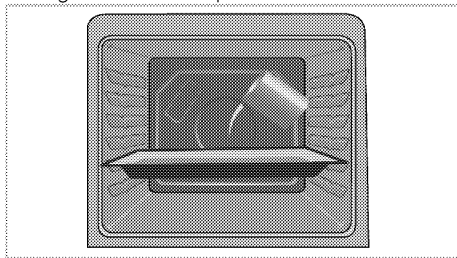


Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vandrdråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring. Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.

5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.



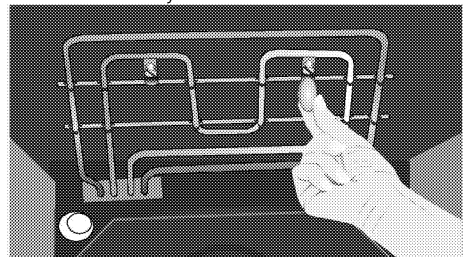
I løpet av den enkle damprengjøringsmodusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

Rengjør taket inne i ovnen

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

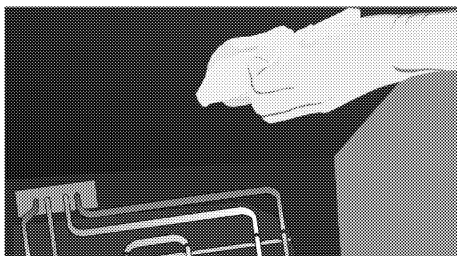
Grillelementet kan foldes ut for rengjøring av taket inne i ovnen.

1. Løsne låseskruene ved grillelementet med en skrutrekker eller en mynt.



Grillelementet legges ned. Det forblir forankret i taket inne i ovnen.

2. Rengjør taket inne i ovnen med en fuktig klut.



3. Fold opp grillelementet igjen, og trekk til låseskruene med en skrutrekker eller en mynt.

Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



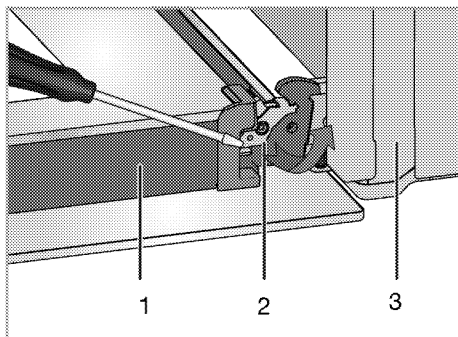
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.



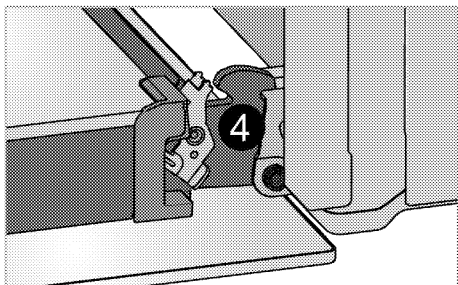
Frontdørens indre glass er belagt med et materiale som er lett å rengjøre. Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler, harde metallskrapere, skureputer eller blekemiddel til å rengjøre frontdørens indre glass, da disse kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge belegget.

Fjerne ovnsdøren

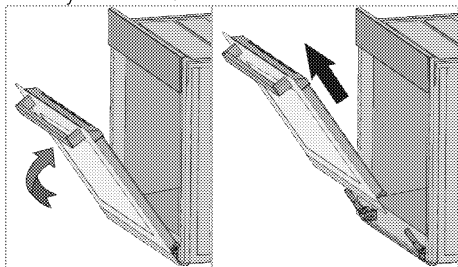
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.



Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Utskifting av ovnspæren



FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 12 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



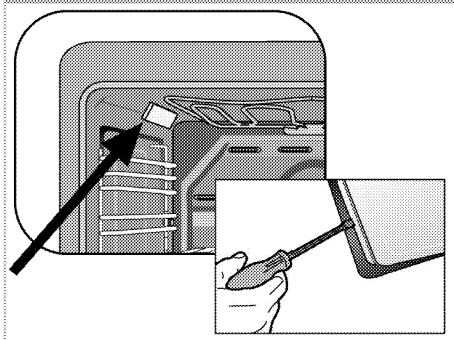
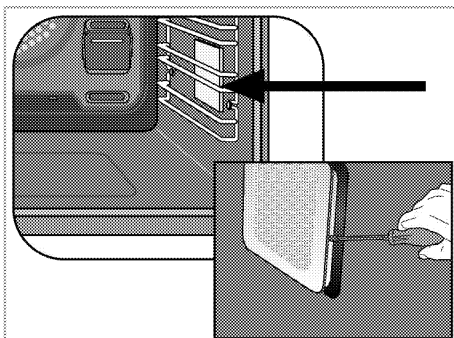
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



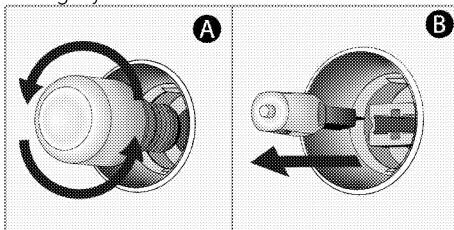
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 39.



3. Fjern det beskyttende glassdekelet med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



5. Installer glassdekelet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. →→→ *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. →→→ *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. →→→ *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se:)*

Ovnslýset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. →→→ *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. →→→ *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

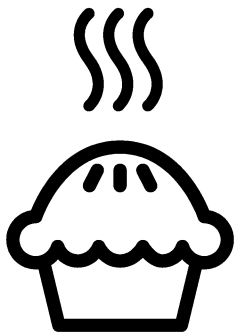


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller.

Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	6
Avsedd användning.....	8
Barnsäkerhet.....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten	9
Avfallshantering av emballage.....	9

2 Allmän Information 10

Översikt	10
Förpackningens innehåll.....	11
Tekniska specifikationer	12

3 Installation 13

Före installationen	13
Installation och anslutning.....	14
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser 17

Tips för att spara energi.....	17
Initial användning	17
Dagtid.....	17
Den första rengöringen av produkten	18
Initial uppvärmning.....	18

5 Så här använder du ugnen 20

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	20
Så här använder du den elektriska ugnen	21
Användningslägen.....	24
Så här använder du ugnens kontrollenhet	26
Använda knapplås.....	29
Använda klockan som alarm.....	29
Tabell över tillagningstider.....	30
Färdiga måltidsfunktioner.....	34
Inställningsmeny.....	35
Så här förbereder du grillen.....	36
Tabell för tillagningstider för grillning	37

6 Underhåll och rengöring 38

Allmän information	38
Rengöra kontrollpanelen.....	38
Rengöra ugnen.....	38
Ta bort ugnsluckan.....	41
Byta ugnslampan	42

7 Felsökning 43

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

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

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

Barn får inte leka med enheten.

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

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

Elsäkerhet

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

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

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

kan orsaka skador på kopplingarna.

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

Produktsäkerhet

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

alkoholintag och/eller användning av droger.

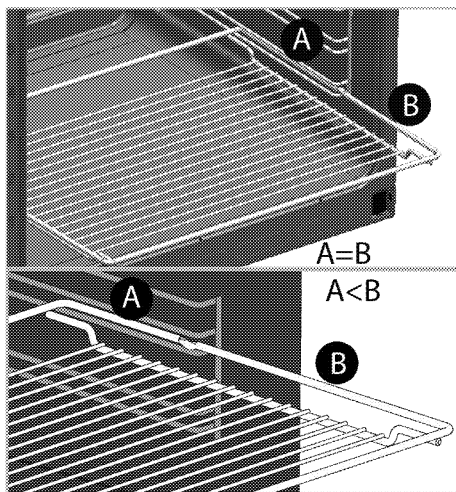
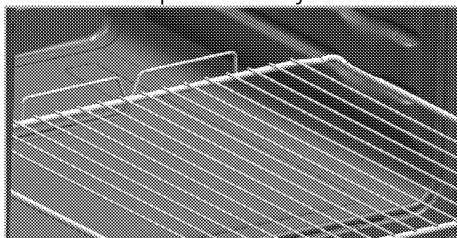
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning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

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

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

Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna

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



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

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

- **VARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt

förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

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

Barnsäkerhet

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en

klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

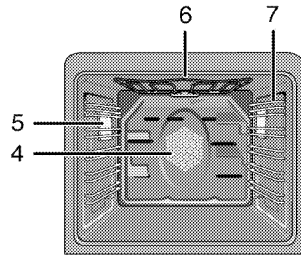
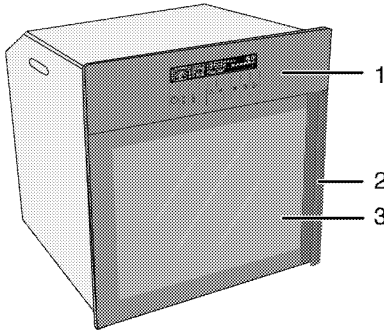
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

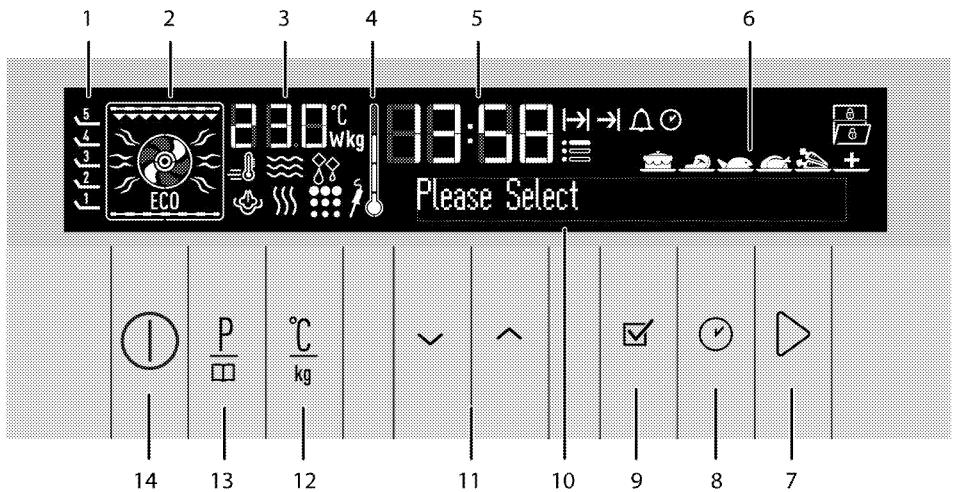
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshandtering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



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



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

Förpackningens innehåll

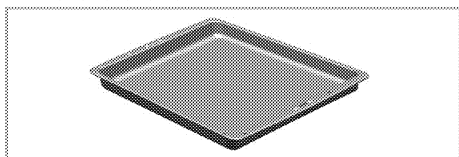


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

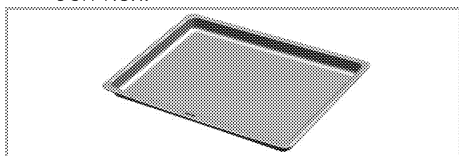
2. Standardplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



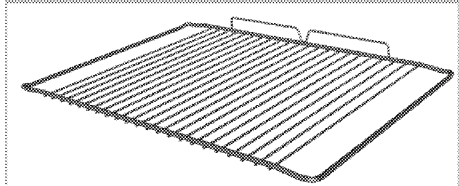
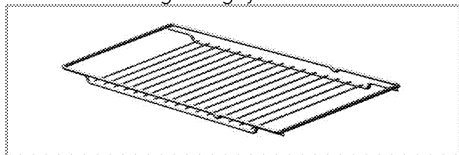
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

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

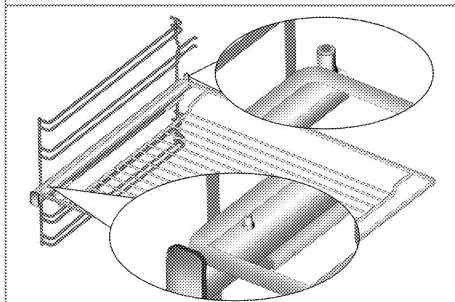
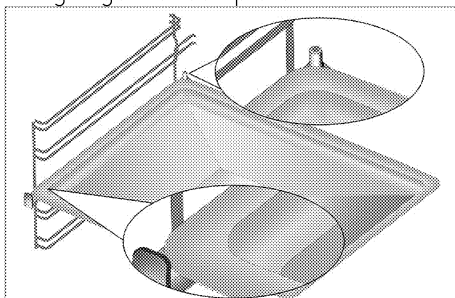


5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna

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

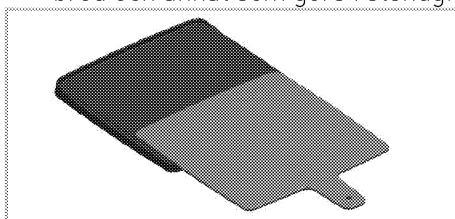
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

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



6. Pizzasten - spade

Rekommenderas för användning vid bakning av exempelvis pizza, bröd och annat som görs i stenugn.



Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3.1kW
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

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

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

** Se. *Installation, sidan 13.*



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



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



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

3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

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

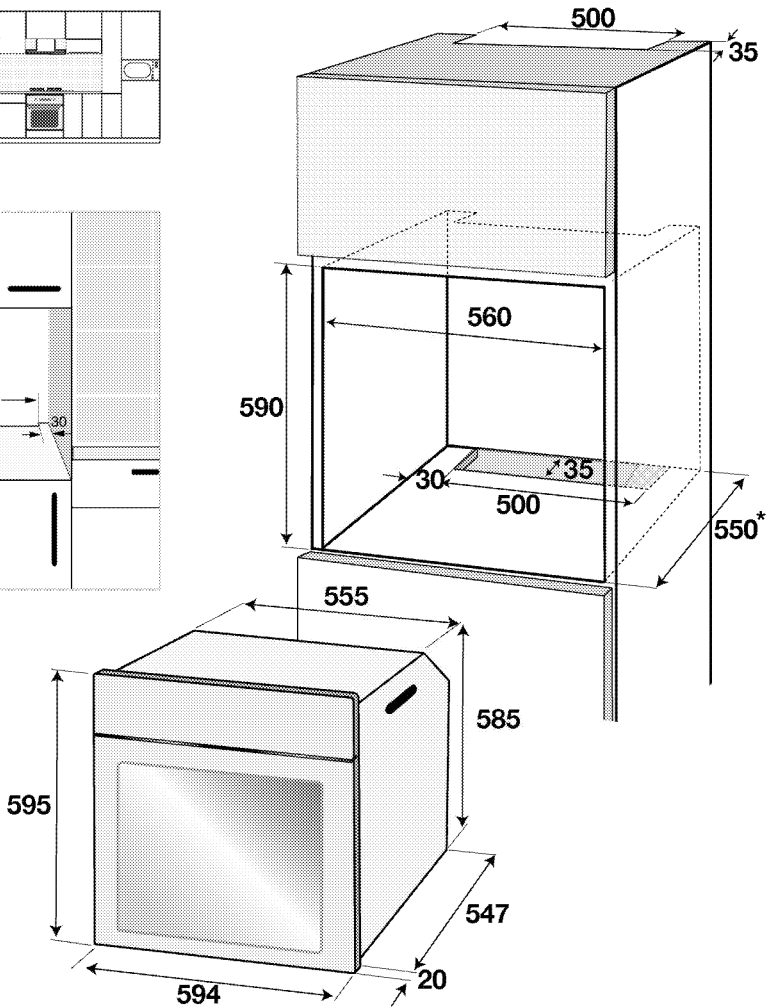
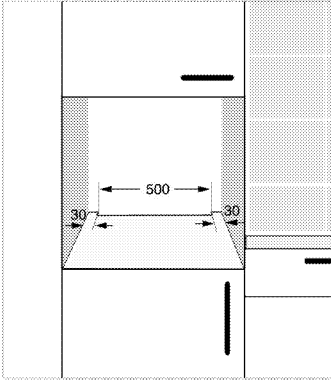
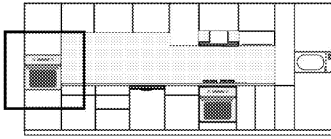
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att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



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



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



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

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

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

**FARA:**

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

**FARA:**

Strömssladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.

En skadad strömssladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

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

**FARA:**

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



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

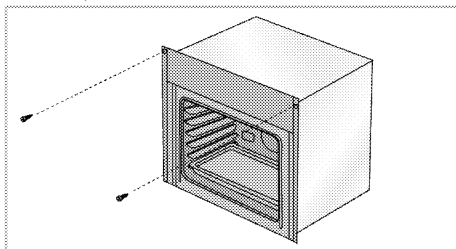


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation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

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

Installera produkten

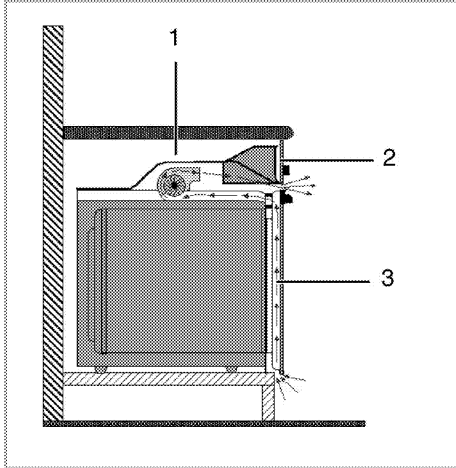
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömssladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

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

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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



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

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

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

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



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkäril på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter

innan tillagningstiden är slut.

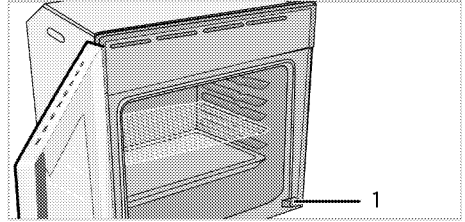
Öppna inte ugnsluckan.

- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

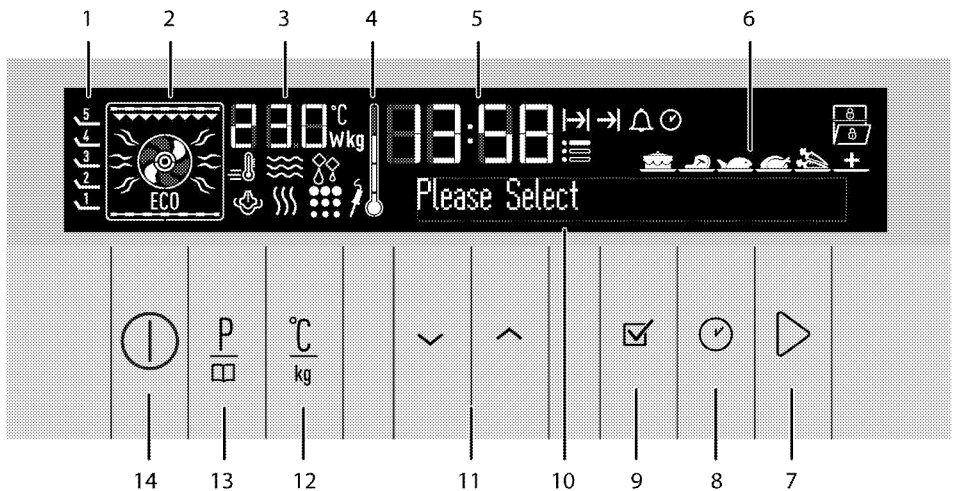
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Öppna dörren innan du använder ugnen. Ta av stöddelen 1.



Dagtid

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





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

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

Språkinställning







Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. När du slår på ugnen för första gången visas "Språk: Engelska" på textdisplayen
3. Tryck på knappen   för att välja önskat språk.
4. Tryck på för att bekräfta inställningen.

» Den återgår till standby-visning.

Ställ in tiden



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

» Den återgår till standby-visning.

Endast den aktuella starttiden visas på displayen.



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

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.

1. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21*.
2. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
3. Stänga av ugnen; see *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 36*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 36*



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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

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



FARA:

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

Tips för bakning

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

Tips för stekning

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

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

Tips för grillning

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

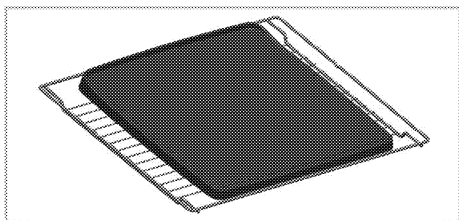
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



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

Tips för tillagning på pizzasten

1. Innan du använder ugnen, placera pizza-stenen på trådhylsan och se till att den upphöjda delen är på baksidan.



2. Välj funktionen Fläkt+under.
3. Ställ in den högsta temperaturen. Vänta cirka 25-30 minuter så att stenen blir het.
4. Efter att förvärmningstiden är klar ställer du in temperaturen på 200°C, placerar maten som ska tillagas på pizzastenen med en pizzaspade (ej frusen mat). Tillaga i 10-15 minuter.
5. Ta ut maten med en pizzaspade så snart tillagningen är klar. Låt pizzastenen svalna.

i Lägg inte in pizzastenen i en förvärmd ugn.

Placera inte fryst pizza på en pizzasten som är förvärmd i ugnen.

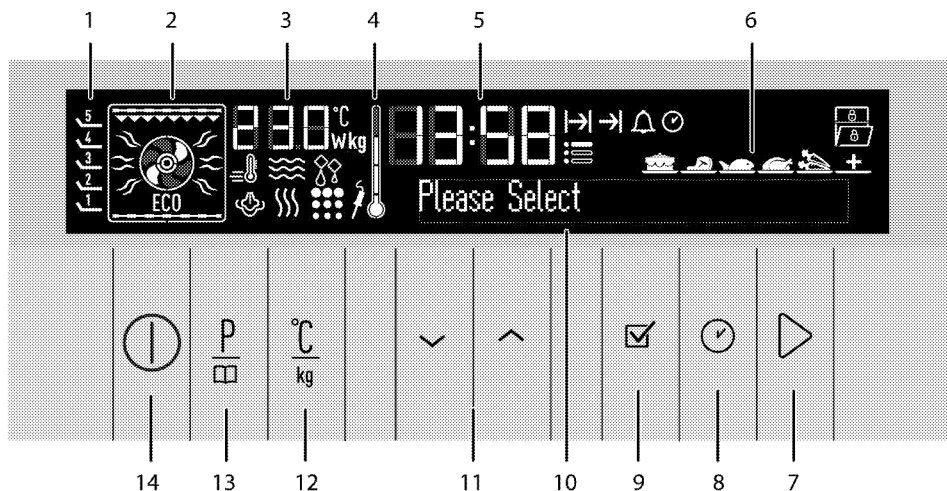
När tillagningen är klar ska du inte ta ut pizzastenen och du ska heller inte placera den på vått eller kallt underlag när den är varm.

Den kan spricka.

i Utsätt inte pizzastenen för fukt!

Så här använder du den elektriska ugnen













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



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


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

Skärmsymboler:

-  Snabbvärmningssymbol (Booster)
 -  Symbol för tillagningstid
 -  Tillagningstiden slut
 -  Alarmsymbol
 -  Symbol för aktuell tid
 -  Inställningssymbol
 -  Avfrostningssymbol
 -  Symbol för knappplås
 -  Symbol för öppen lucka
 -  Symbol för kötttermometer *
 -  Pyro-symbol * / Symbol för enkel ångrengöring*
 -  Ångsymbol *
- * Varierar beroende på modell.

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

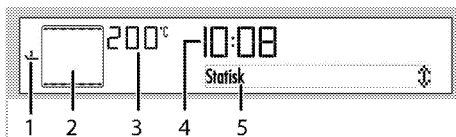
Endast knapparna ① och ② fungerar när skärmen är i den här statusen. Du kan utföra alla åtgärder på inställningsmenyn. Se .

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



Välj temperatur och användarläge

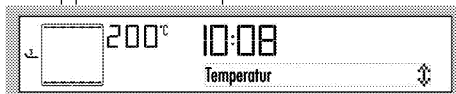
1. Tryck på knappen ① för att slå på ugnen.
2. Skärmen för grundläggande användning visas när ugnen slås på.



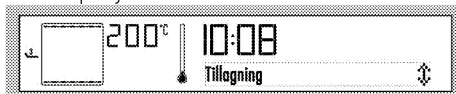
- 1 Hyllpositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Visar temperatur/vikt
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Textdisplay


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



3. Tryck på \wedge eller \vee för att välja önskat användarläge (funktion). När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningsluttid" och "Booster" (snabbvärmning).
4. Om du vill ändra temperaturen trycker du på C en gång för att uppnå den temperatur som visas.



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



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

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

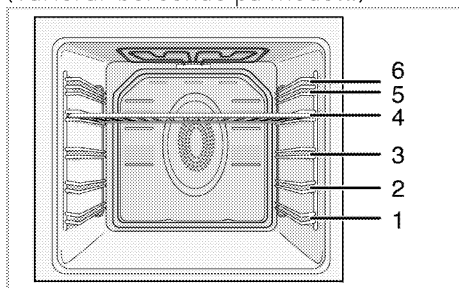
Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

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

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

(Varierar beroende på modell.)



Funktionstabell

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

i Funktionerna kan variera beroende på modell.

i Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 6 timmar i alla positioner förutom för funktionerna "Värmehållning" och "Lågtemp. tillagning".

i Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

i Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

i Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.

i Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

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

* Funktionerna kan variera beroende på modell.

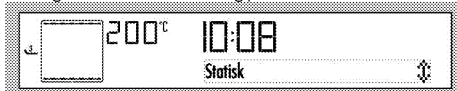
Användningslägen

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

Fast

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

Tillaga maten i en långpanna.



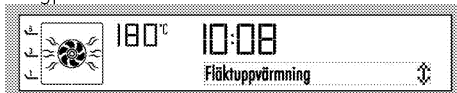
Statisk+fläkt

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



Fläktvärme / Surffunktion

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



Multitillagn (3-D)

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



Fläktvärme + under

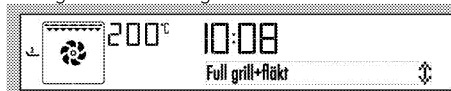
Undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) används. Lämpligt för att baka pizza.

Fläktvärme + under



Full grill+Fläkt

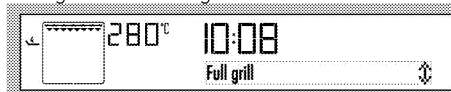
Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



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

Full grill

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



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

Låg grill

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



Låg grill

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

Ekofläktvärmare

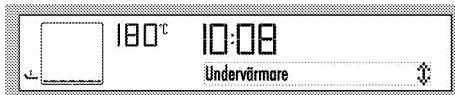
Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen

"Ekofläktvärmare".



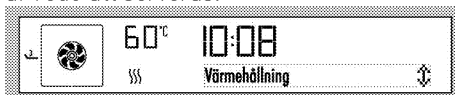
Undervärme

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



Värmehållning

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



Lågtempstillagn

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



Avfrostning

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



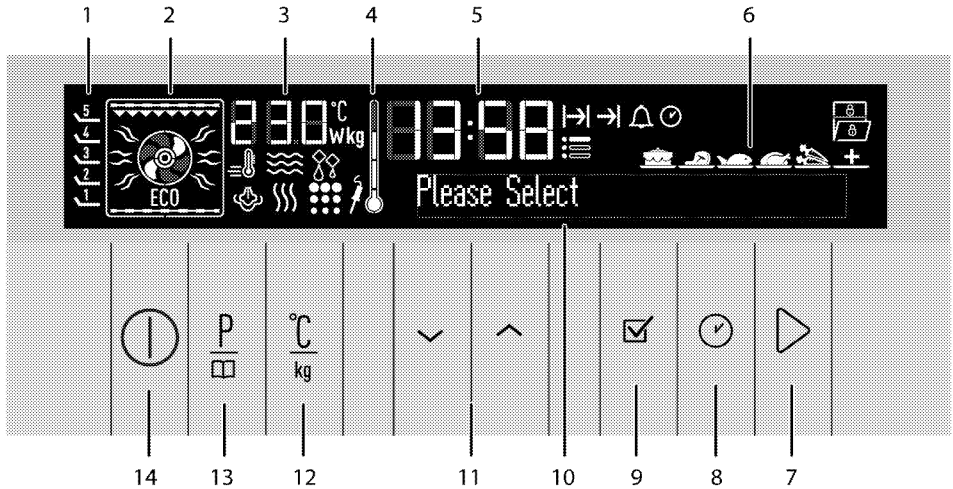
Enkel ångrengöring

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

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



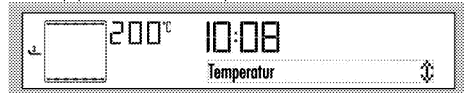
Så här använder du ugnens kontrollenhet



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

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

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




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


Aktivera halvautomatisk användning




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

1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.


bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningstiden har ställts in visas  kontinuerligt.





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

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

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




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

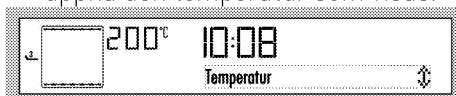
9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck  för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Ugnen fortsätter arbeta i det valda läget om du trycker på knappen . Alarmet stoppas.








11. Ugnen slås av automatiskt och den aktuella tiden visas om du inte trycker på knappen .

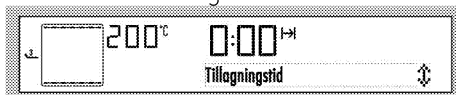
Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningssluttiden.

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Tryck på  eller  för att välja önskat användarläge (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på $\frac{C}{1/4}$ en gång för att uppnå den temperatur som visas.



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




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




8. Tryck på knapparna / för att ange önskad tillagningsluttid och




bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningsluttiden har ställts in visas → kontinuerligt.



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

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

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


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

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

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

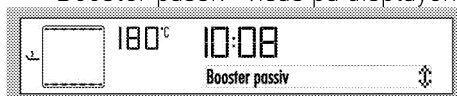
Ställa in snabbvärmaren (Booster)



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

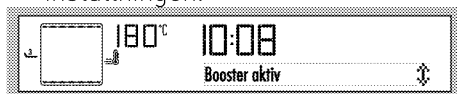
 Snabbvärmaren kan inte väljas för tillagningsfunktionerna Avfrostning, Långsam tillagning, värmeållning och lågtemptillagn. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.


Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

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



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



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

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

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



Använda knapplås

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

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

Aktivera knapplås

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

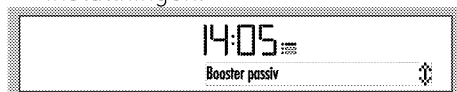


» När knapplåset är aktiverat visas varningen "Knapplås aktivt" och symbolen på displayen när du trycker på någon knapp (förutom knapparna).

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

Avaktivera knapplås

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



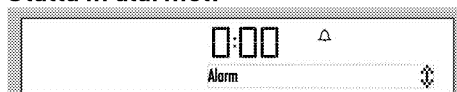
» Knapplåset avaktiveras och symbolen på displayen döljs.

Använda klockan som alarm

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

Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

Ställa in alarmet:



1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills symbolen visas på displayen.

- Tryck på knapparna för att ställa in önskad tid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Symbolen förblir tänd efter inställning av alarmtiden.
- Efter att alarmtiden är slut börjar blinka och en alarmsignal hörs.
- Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmet.

Avbryta alarmet:

- Tryck på knappen med korta mellanrum tills symbolen visas på displayen.
- Tryck på knappen tills "00:00" visas på displayen och bekräfta

inställningen genom att trycka på knappen .

» Alarmet avbryts och symbolen döljs.

Tabell över tillagningstider

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

Bakning och stekning

Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	50 ... 60
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
Sockerkaka	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
	Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

		5-Långpanna*				
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metallpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.















* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

Tillagningsbord för testmåltider

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

underlätta för kontrollinstitut att testa produkten

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användning släge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60

Vi förestår att du använder förvärmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

Ekoflaktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekoflaktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflaktvärmare.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	40 ... 50
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	2	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	2	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	2	200	40 ... 45

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

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

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



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

Tips vid tillagning av grönsaker

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

För bästa tillagningsresultat (flaktvärme/"Surf" funktion):

- Du kan tillaga mat som har lagats med deg, såsom bullar, kakor i bakplåtspapper, småkakor och kex samtidigt i 1, 2 eller 3 plåtar, tack

vare den homogena värmefördelningen som säkerställs med den här funktionen.

- Du kan tillaga mat med våtdeg, exempelvis äppelpaj och -kaka samtidigt i 2 plåtar.
- Bakning av stora mängder mat som innehåller mycket vätska eller jäsdeg på en plåt gör tillagningen bättre. Du uppnår en mer homogen tillagning för stora matvolymmer när het luft kommer ut från sidoväggarna också, vilket är en funktion som inte finns i traditionella ugnar.
- Tid och energi kan sparas och perfekt tillagningsresultat uppnås tack vare funktionen för tillagning med flera plåtar och den här funktionen.

Färdiga måltidsfunktioner


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

Välja färdiga måltidsfunktioner




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



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

Välja funktioner i Färdiga måltider:












1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.

Skärmen för grundläggande användning visas när ugnen slås på.


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




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



3. Tryck på knapparna   för att välja funktionshuvudmenyn för Färdiga måltider (Kakor, bröd, tårter , Kött , Fisk , Kyckling , Lätta måltider , Special ).
4. Tryck på knappen  för att bekräfta valet av menyn för huvudrätt.
5. Tryck på knapparna   för att välja önskad rätt (Småkakor, Kaka, Liten kaka etc).




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

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

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

- i** Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.
- i** "Bakåt" visas på displayen under navigering i menyn med rätter och används för att gå tillbaka till den övre menyn. Tryck på knappen  för att välja den initiala funktionsdisplayen.

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

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








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

Inställningsmeny

Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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

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

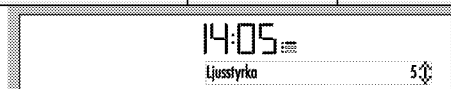
i Ugnen ändrar temperatur och tillagningstid automatiskt utifrån viktändring.




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

3. Tryck på -knappen för att starta tillagningen.

Menyn Färdiga måltider:

Kan variera beroende på modell



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



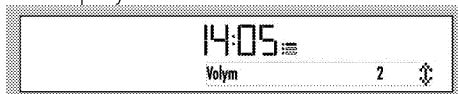
Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

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

Röstnivåinställning

Röstnivån kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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



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

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

Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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



2. Tryck på knappen för att välja önskat språk.
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.

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

Aktuell tidsinställning

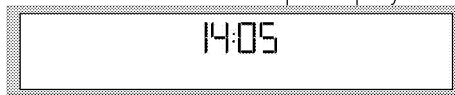
Aktuell tid kan endast ställas in när ugnen är avstängd. Om du vill ändra tiden som ställdes in under den första inställningen:

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

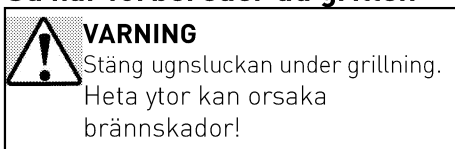


2. Tryck på för att bekräfta timmen.
3. Minutfält och symbolen blinkar på displayen. Tryck på knapparna för att ställa in minuten. Tryck på för att bekräfta minuten.

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





Så här förbereder du grillen



Slå på grillen


1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.
 2. Tryck på för att välja önskad grillfunktion.
- När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningsluttid" och "Booster" (snabbvärmning).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på en gång för att uppnå visad temperatur.
 4. Tryck på tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på för

- att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



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

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250/max	1...3 min.
* beroende på tjocklek				
*Förvärm i fem minuter				
**Om produktens grillningstemperatur inte kan justeras körs grillen på den högsta temperaturen.				

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

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1...3 min.
Köttbullar (nötkött) - 12 antal	Galler	4	250/max	25...35 min.
Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.				
Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5-6 minuter.				

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

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



FARA:

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

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



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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



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

Rengöra pizzastekspaden

- Diska inte pizzaspaden och stenen i diskmaskinen, under rinnande kranvatten eller neddränkt i vatten.
- Rengör endast med en våt trasa.

Rengöra kontrollpanelen

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



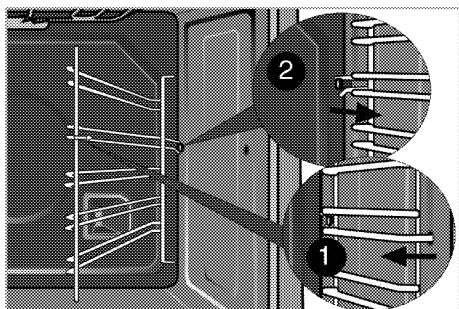
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

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

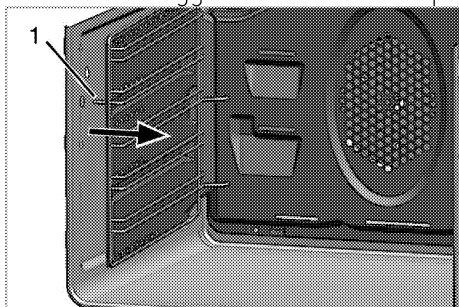
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

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



(Om din produkt är utrustad med "surf"-funktion)

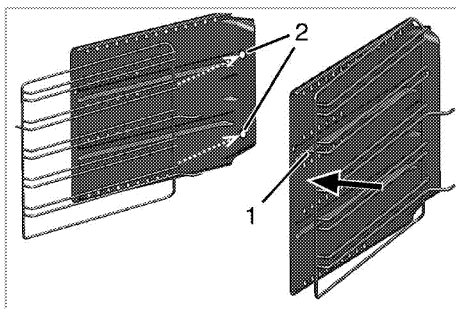
1. Avlägsna stiftet (1) på sidogallret genom att dra i pilens riktning längs med sidoväggen det är monterat på.



2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.
3. Ta bort sidofalsen från hålen (2) på ugnsväggen genom att dra i den.

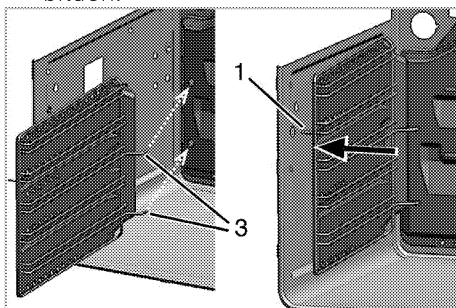
i Antalet hål bakom sidoväggen och storleken på gallret kan ändras beroende på produktmodell.

4. För att rengöra sidogallret och sidoväggen använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.
5. Placera sidogallret genom att dra i de båda hålen (2) på baksidan av sidoväggen.



i Om du har flexiteleskopfunktionen på produkten; det finns ett hål på baksidan surfa sidoväggen. Placera sidorack genom att dra till hål.

6. Lås sidogallret genom att dra i stiftet (1) på sidogallret i pilens riktning.
7. Placera sidogaller och sidovägg på plats genom att dra i stiften (3) mot hålen på baksidan så som visas på bilden.



8. Placera stiftet (1) på sidogallret så som visas på bilden.

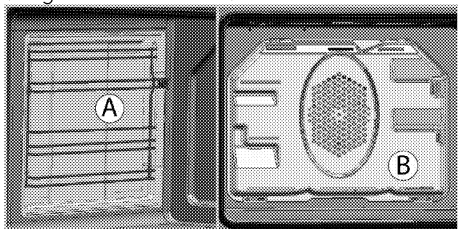
i Se till att sidogaller och sidovägg placeras korrekt.

Katalytiska väggar

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

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj.

Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).

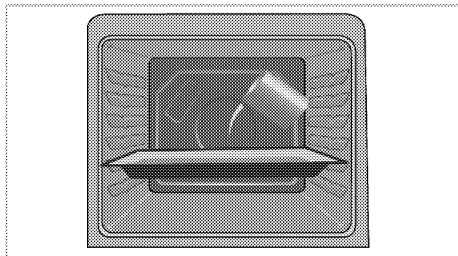


Enkel ångrengöring

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

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

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



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktionen.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.

5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

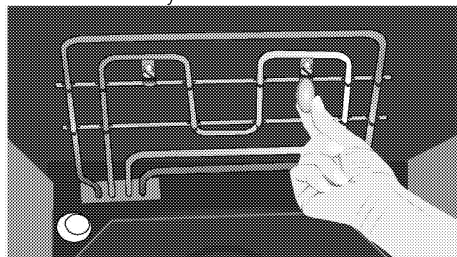
i Under det lätta ångrengöringsläget kommer vattnet som placerats på brickan för att mjuka upp lätt formade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snabbt som ugnsluckan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

Rengör innertaket i ugnen

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

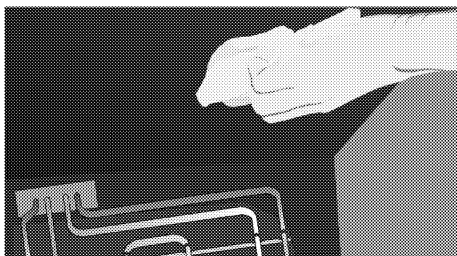
Grillelementet kan vikas ut för rengöring av innertaket i ugnen.

1. Lossa låsskruvarna på grillelementet med en skruvmejsel eller ett mynt.



i Grillelementet viks nedåt. Den sitter fortfarande fast på innertaket i ugnen.

2. Rengör innertaket på ugnen med en fuktig trasa.



3. Vik grillelementet uppåt igen och dra åt låsskruvarna med en skruvmejsel eller ett mynt.

Rengör ugnsluckan

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



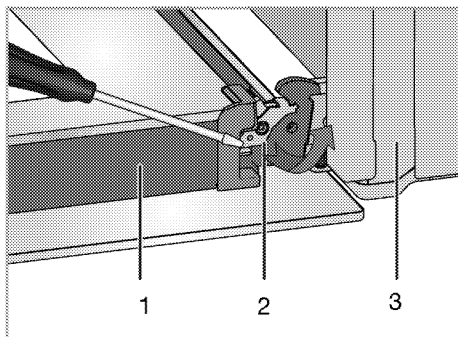
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.



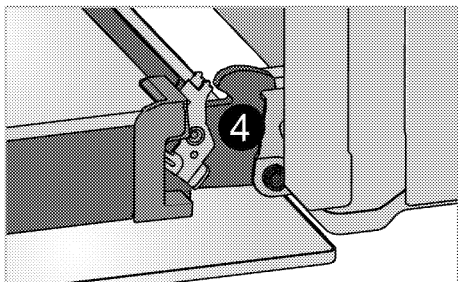
Den främre luckans inre glas är täckt med ett material som är enkelt att rengöra. Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel, eller en hård metallskrapa, skurborstar eller blekmedel vid rengöring av den främre luckans inre glas, eftersom det kan repa ytan. Detta kan förstöra ytmateriallet.

Ta bort ugnsluckan

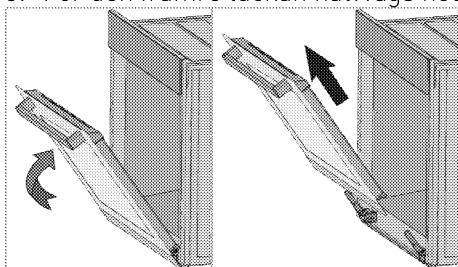
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



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



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



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

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt.

Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 12*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



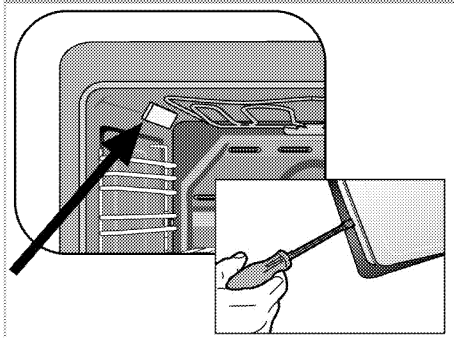
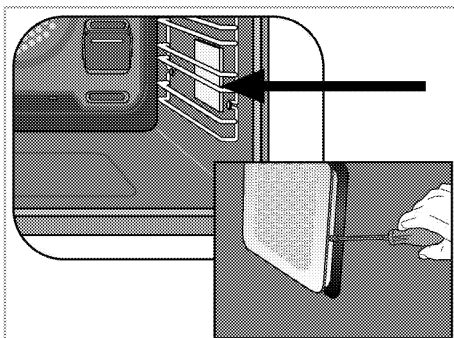
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



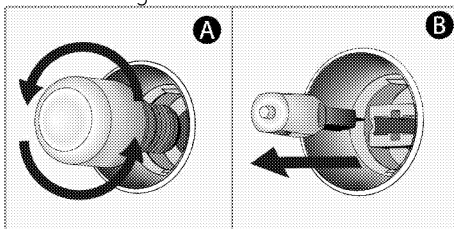
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 38*.



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



5. Montera skyddsglaslet och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

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



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

