

BUILT-IN OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEZM 27001 BP



EN

NO

www.grundig.com

285.4600.58/R.AC/14.07.2016/3-1

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Please read this user manual first!

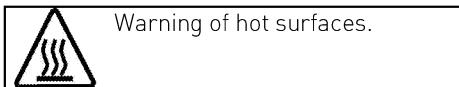
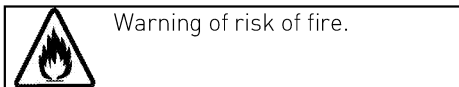
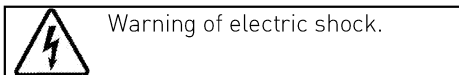
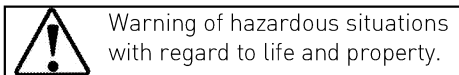
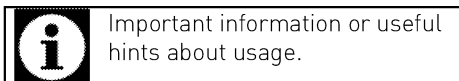
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use	7
Safety for children	8
Disposing of the old product	8
Package information.....	8

2 General information **9**

Overview.....	9
Package contents.....	10
Technical specifications.....	11

3 Installation **12**

Before installation.....	12
Installation and connection	13
Future Transportation.....	15

4 Preparation **16**

Tips for saving energy	16
Initial use	16
Day time	16
First cleaning of the appliance	17
Initial heating.....	17

5 How to operate the oven **19**

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven.	20
Operating modes	24
How to operate the oven control unit.....	26
Using the keylock	29
Using the clock as an alarm	30
Cooking times table.....	31
Ready meals functions.....	33
Settings menu.....	35
How to operate the grill	36
Cooking times table for grilling	36

6 Maintenance and care **37**

General information	37
Cleaning the control panel.....	37
Cleaning the oven	37
Removing the oven door.....	39
Removing the door inner glass....	39
Replacing the oven lamp.....	41

7 Troubleshooting **42**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be

performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable

for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact

the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

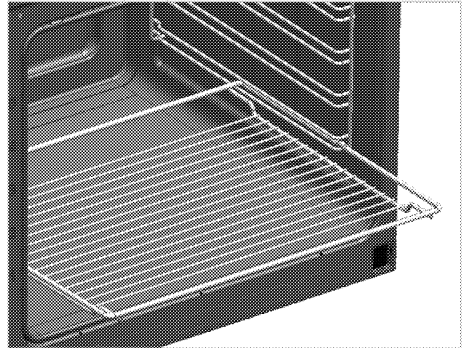
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is disconnected from mains before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter

than with standard use. Keep children away.

- Only use the temperature probe recommended for this oven.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

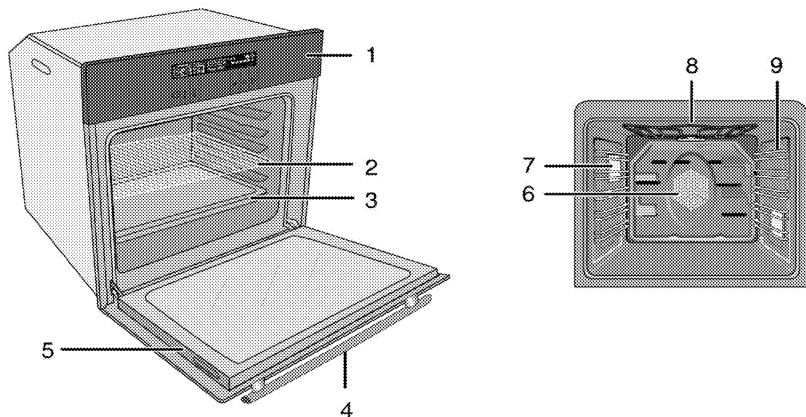
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

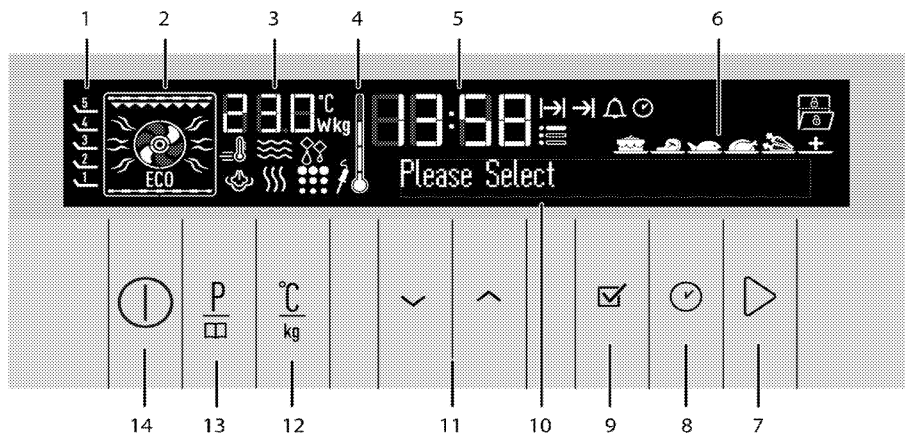
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Front door | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions | 8 | Time and settings key |
| 2 | Function display | 9 | OK key |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 10 | Text display |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 11 | Up/down keys (Menu step) |
| 5 | Current time indicator field | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Convenience food selection display | 13 | Program selection key |
| 7 | Start/stop cooking key | 14 | ON/OFF key |

Package contents

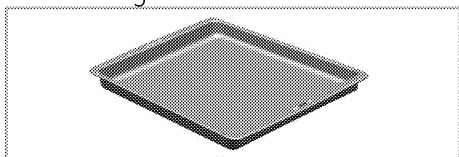


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

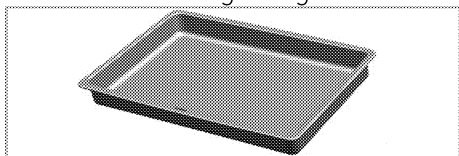
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



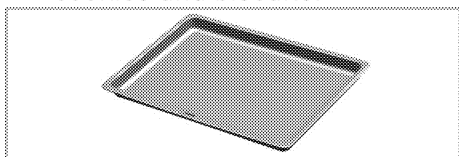
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



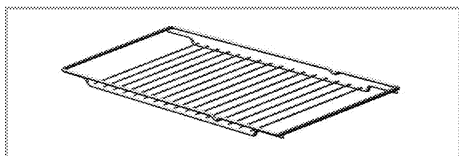
4. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



5. **Wire Shelf**

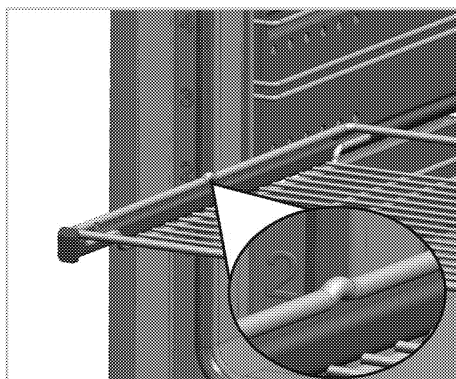
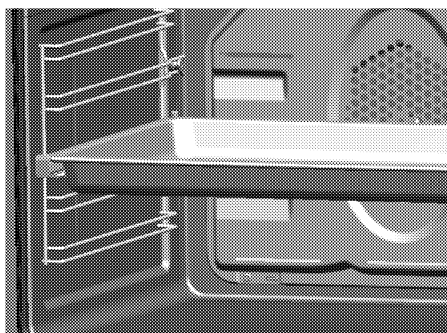
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



6. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

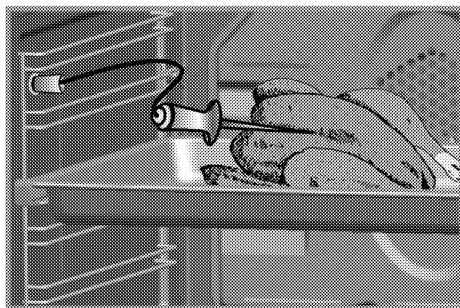
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



7. Meat probe

When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.




Technical specifications


Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW


Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 12.*

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



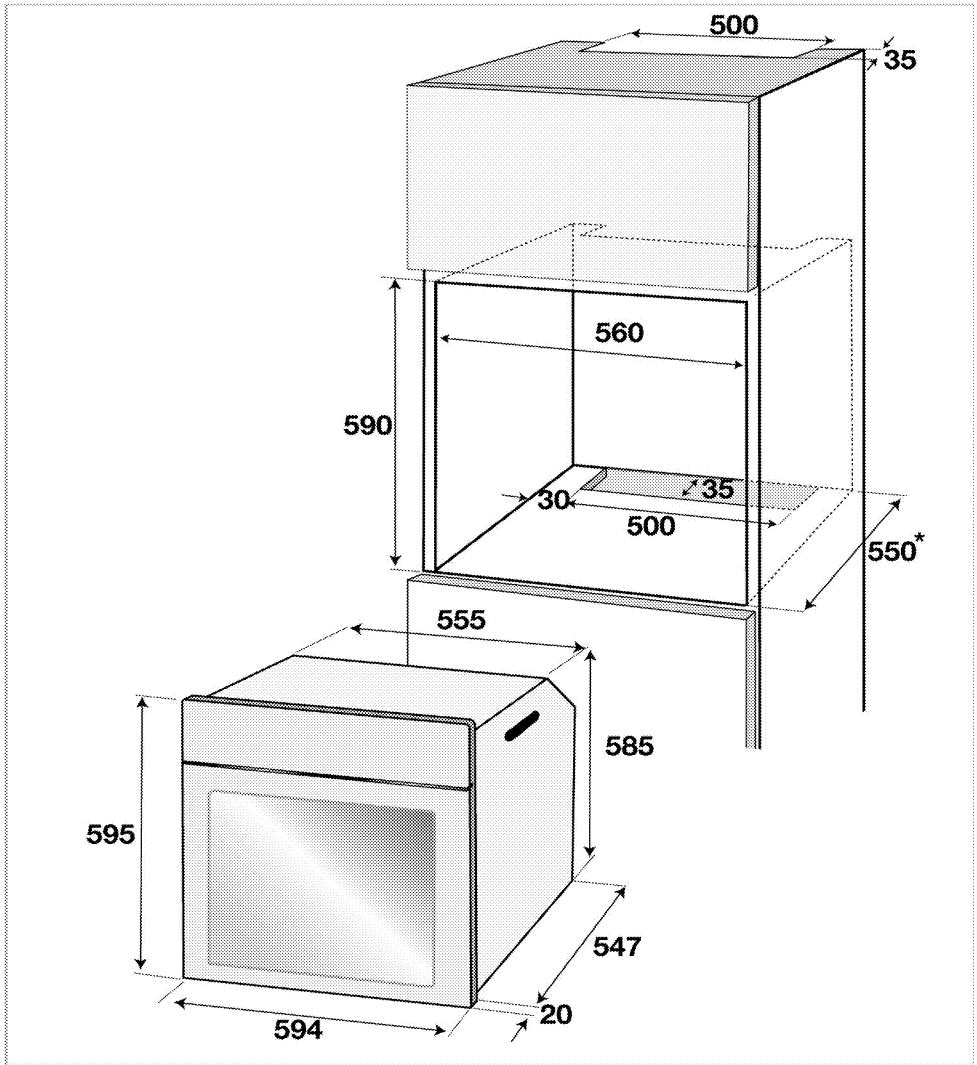
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table.

Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

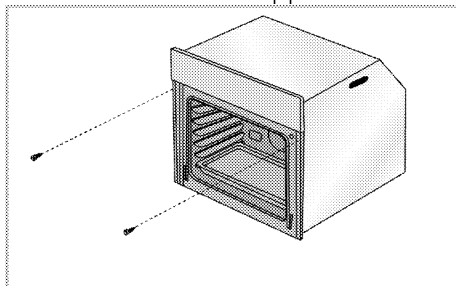


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

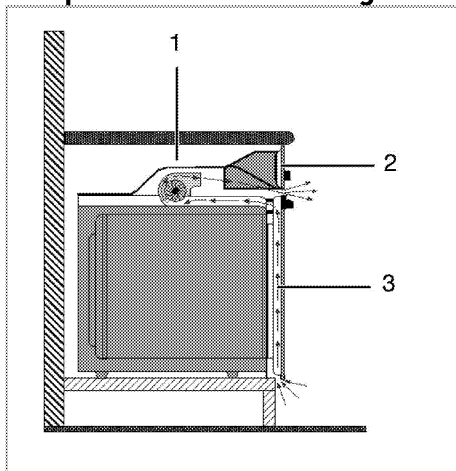
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook

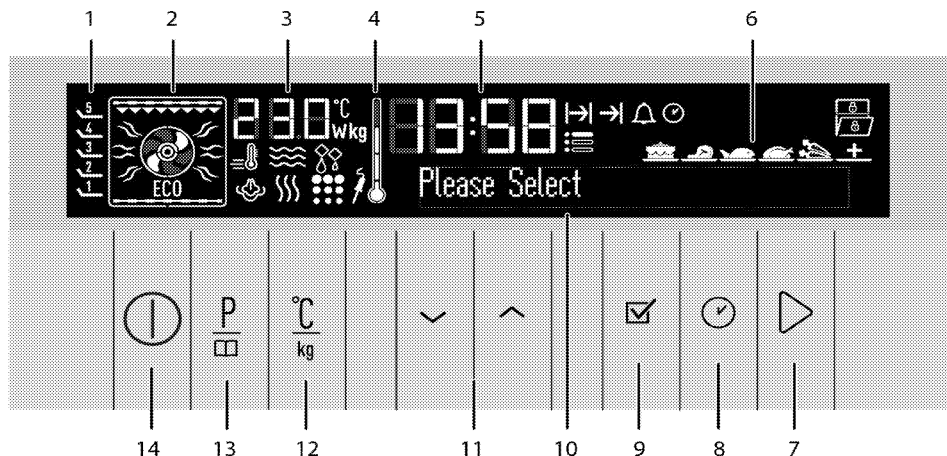
by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time




i Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions | 8 | Time and settings key |
| 2 | Function display | 9 | OK key |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 10 | Text display |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 11 | Up/down keys (Menu step) |
| 5 | Current time indicator field | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Convenience food selection display | 13 | Program selection key |
| 7 | Start/stop cooking key | 14 | ON/OFF key |









Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.


1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. When you switch on the oven for the first time, "Language: English" appears on the Text display
3. Touch   keys to select the desired language.
4. Touch  to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display.

Set the time




1. After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display and  symbol flash. Set the hour with   keys.
2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch   keys to set the minute. Touch  to confirm the minute.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



 In case of power outage or when the product is unplugged and plugged in again, time setting menu is displayed again. However, the set time is preserved in power outages shorter than 20 minutes. In such cases, you can continue by confirming the time value.


First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

 **WARNING**
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
 1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 20*.
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 20*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 36*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 36*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking

will increase the cooking performance.

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

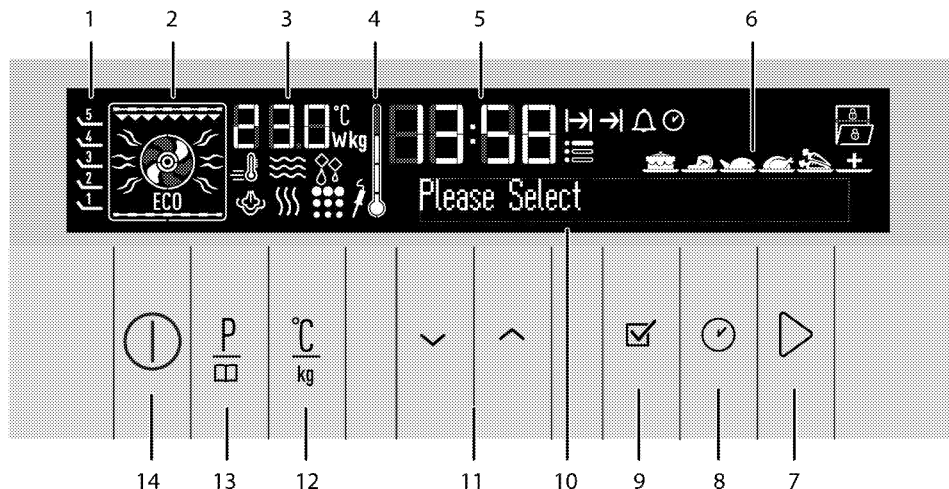


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key





- Alarm symbol
- Current time symbol
- Settings symbol
- Defrost symbol
- Keylock symbol
- Door open symbol
- Meat probe symbol *
- Pyro symbol *
- Steam symbol *
- * Varies depending on the product model.

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display. Only the ⏻ and ⌚ keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See *Settings menu, page 35*.


Display symbols:

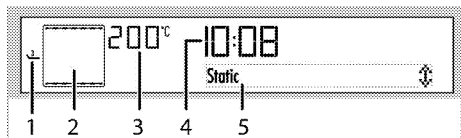
- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking time symbol
- End of cooking time symbol

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.





Select temperature and operating mode

1. Touch  key to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is turned on.




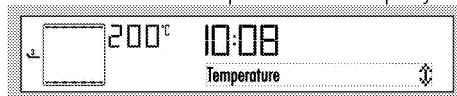
- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Current time indicator field
- 5 Text display





This screen contains the recommended temperature under temperature/weight indicator and the active heaters and recommended tray position in the function display.

3. Touch  or  keys to select the desired operating mode [function].

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.



4. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.




5. Touch / until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
6. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



i If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning and  symbol appears on the display.

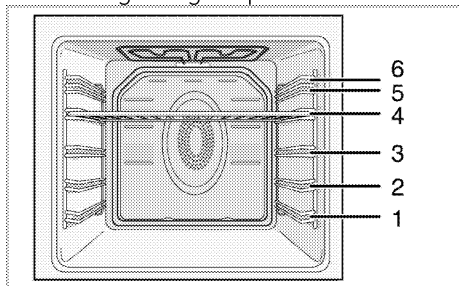
i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

Switching off the electric oven

Touch  key to switch off the oven. It is important to place the wire grill onto the wire rack correctly. Wire grill must be inserted between the wire racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire grill stand against the rear wall of the oven.

Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

i Functions vary depending on the product model.

i Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.

i While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

i Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

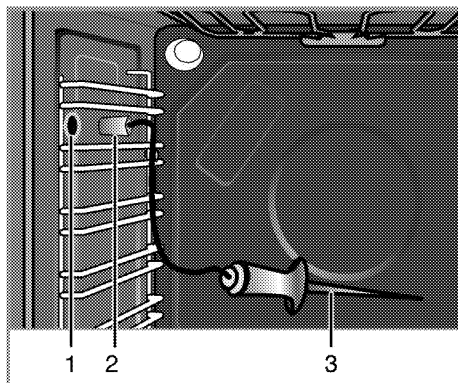
i Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Fan heat.+bottom	210	40 - 280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temp. cooking	100	50-150
Defrost	-	-

* Functions vary depending on the product model.

Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket (2) into its slot (1) on the side wall of the chassis.

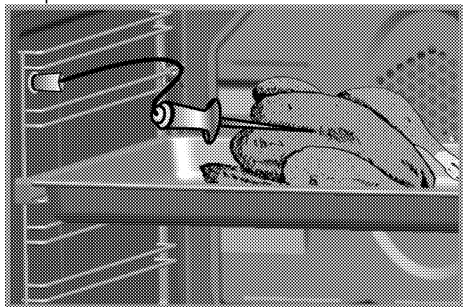


- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket

3 Meat probe sensor end

- i** Oven must be set to a certain function and temperature in order to allow the meat probe to operate.
- i** Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.
- i** If you connect meat probe when the oven operating at operating mode that not operate meat probe, it is appear "Remove meat probe" on display. This text will not disappear until removing meat probe.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven detects the meat probe automatically when you attach it and **75** appears on the Temperature Indicator field. Meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat has reached the set temperature and then switches off the oven.

- i** If **75** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.
- Recommended meat probe temperature is 75 °C. With keys \wedge/\vee is set the desired temperature between 40 and 99 °C.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and recommended temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

- i** If you use the meat probe without stabbing the sensor end into the meat, sensor end detects the temperature inside the oven and switches the oven off when the set temperature is attained. However, if the meat probe is subjected to temperatures at or above 250 °C, its sensor will be damaged irreparably.



When cooking with meat probe, the actual temperature of the food to which the meat probe is attached and the temperature you have selected will be displayed alternately with 3 second intervals. During this alternation, the meat probe symbol will also be displayed together with the temperature of the food to which the meat probe is attached. The meat probe symbol will not appear on the display while the temperature you have selected is being displayed.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

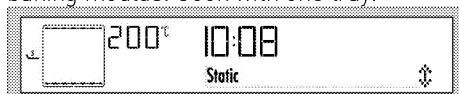
* For food safety it is recommended for the core (the coldest point) of meat (red meat and white meat) to reach minimum 72°C .

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

Full grill+Fan



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



Low Grill

- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Slow cooking/Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking/Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



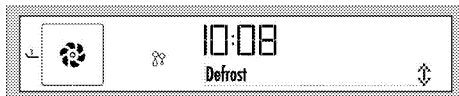
Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Defrost

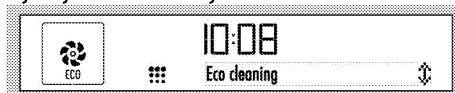
Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



Pyrolysis - economy mode

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 38*.

Pyrolysis - economy mode

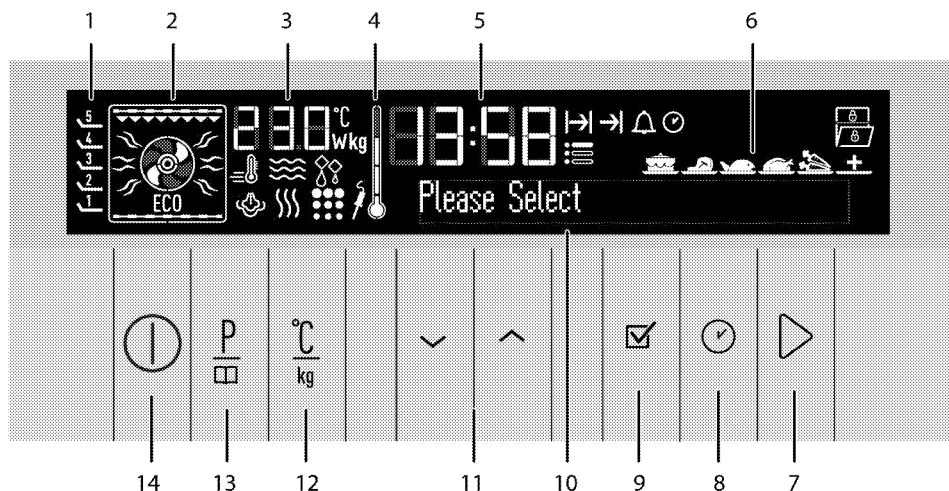


Pyrolysis

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 38*.




How to operate the oven control unit








- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

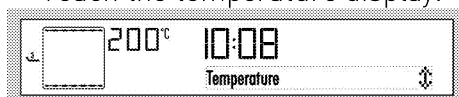
Enable semi-automatic operation










In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

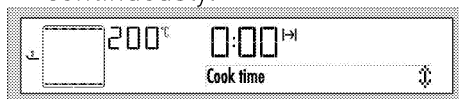
1. Touch  key to switch on the oven.


i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.

2. Touch  or  keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.





4. Touch / until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. For cooking time, press  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  symbol flashes at the same time.
6. Touch / keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook Time is set,  will be displayed continuously.






7. Put your dish into the oven and close the door.
8. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking.

Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.


» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

i All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

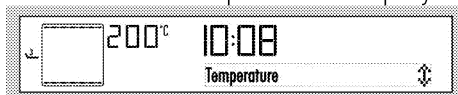
9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch  key. Alarm stops.
11. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the  key.

Switch on fully automatic operation

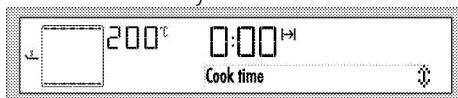
In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Touch  key to switch on the oven.

2. Touch \wedge or \vee keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ once to reach the temperature display.



4. Touch \wedge/\vee until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch \checkmark to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. For cooking time, press \odot key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. $\rightarrow|$ symbol flashes at the same time.
6. Touch \wedge/\vee keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the \checkmark key. Once the Cook Time is set, $\rightarrow|$ will be displayed continuously.



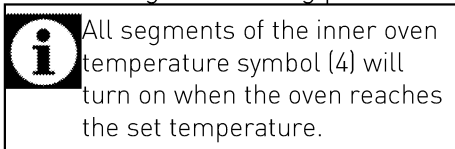
7. For the end of cooking time, touch \odot with short intervals until "Cook end time" appears on the text display. $\rightarrow|$ flashes at the same time.




8. Touch \wedge/\vee keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the \checkmark key. Once the Cook end

time is set, $\rightarrow|$ will be displayed continuously.

9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch \triangleright key to start cooking. "Waiting" appears on the display.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
11. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.



12. After the cooking is completed, "Good appetite... Press \triangleright to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
13. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch \triangleright key. Alarm stops.
14. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the \triangleright key.


i If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key if you want.

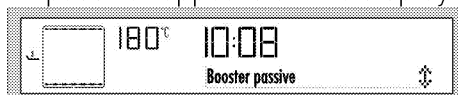
Setting the booster (Quick heating)

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

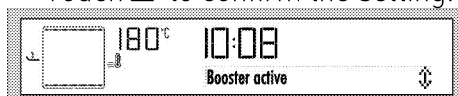
i Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.


Select the desired cooking function and then:

1. Touch the  key twice. "Booster passive" appears on the display.







2. Touch the  key for once. "Booster active" warning and  symbol appear on the display. Touch  to confirm the setting.

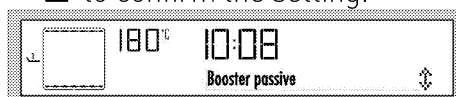


3. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

»  symbol disappears as soon as the oven reaches the desired


temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

4. To cancel Booster function, touch the  key with short intervals until "Booster active" appears on the display.
5. Touch the  key for once. "Booster passive" warning appears and  symbol disappears on the display. Touch  to confirm the setting.








Using the keylock




You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

i Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  key even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock

1. Touch  key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display.  symbol flashes on the display.
2. Touch  key for once to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display. Then, the  symbol will appear.
3. Touch  to confirm the setting.





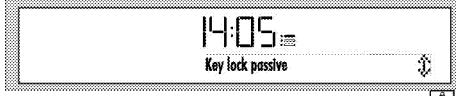
» After activating the keylock, "Keylock active" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except / keys).



Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

Deactivating the keylock

1. Touch  key twice to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.
2. Touch  to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the  symbol on the display disappears.

Using the clock as an alarm








You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.








Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
2. Touch / keys to set the desired time and confirm the setting by touching the  key.  symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished,  will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
 2. Touch the  key until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the  key.
- » Alarm is cancelled and  symbol disappears.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the bottom rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	165	20 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		1 - 5	200	15 ... 20
	3 levels		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then	150 ... 210

				180 ... 190	
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

Slow cooking/Eco Fan Heating

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak - Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak - Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookies	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower

the temperature and increase the cooking time.


- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

 Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Ready meals functions


Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for




you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.



In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically. You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Ready Meals functions:










1. Touch  key to switch on the oven.

Initial operation screen appears when the oven is turned on.

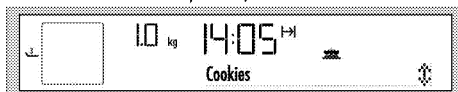
 If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on/off the oven.

2. Touch  key to select the Ready Meals function display. In this step, "Cakes&breads&tarts" and the  symbol appears on the display.



3. Touch / keys to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ).
4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.

5. Touch \wedge/\vee keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your dish into the oven.
7. Touch \triangleright key to start cooking. "Cooking" appears on the display.

i If you touch \triangleright key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the \triangleright key for longer than 1 second to start cooking.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

i To stop the alarm signal, just press any key.

i "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Touch \square^P key to switch to the initial function display.

Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Touch $\frac{C}{kg}$ key after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch \wedge/\vee keys to set the weight and confirm by touching the \checkmark key.

i Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

i You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

3. Touch \triangleright key to start cooking.

Ready Meals menu:

May vary depending on the models



Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Special meals	Special
Cookies	Meat loaf (tamb)	Fish fillet	Chicken baguette	Casserole	Fermenting
Cakes in cooking paper	Dalyan meatball	Baked anchovy	Chicken, fillet	Quiches	Home-made Yoghurt
Cheese cake	Roast beef	Haddock mertans		Macaroni cheese	Dried apple
Brownie		Salmon fillet		Lasagna	Fried chestnut
Sponge cake				Moussaka	

Apple strudel					
Apple pie					
Cinnamon rolls					



Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  key with short intervals until "Brightness" appears on the display.  symbol flashes on the display.



2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch  /  keys to select the desired level.

3. Touch  to confirm the setting.





Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.


Voice Level setting

Voice level can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  key with short intervals until "Voice Level" appears on the display.  symbol flashes on the display.





2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Touch  /  keys to select the desired level.




3. Touch  to confirm the setting. » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.





1. Touch  key with short intervals until "Language" appears on the display.  symbol flashes on the display.







2. Touch  /  keys to select the desired language.
3. Touch  to confirm the setting. » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.


Current time setting

Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch  key with short intervals until "Day time" appears on the display. Hour field and  symbol flash on the display. Touch  /  keys to set the hour.




2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch  /  keys

to set the minute. Touch  to confirm the minute.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.




How to operate the grill




 **WARNING**
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill


1. Touch  key to switch on the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.


After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.

4. Touch  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch  key to switch off the oven.

 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill



Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

depending on thickness

6 Maintenance and care


General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

	DANGER: Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	DANGER: Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts


clean, paying attention to sweep in one direction.

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
---	--

	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
---	---

Cleaning the control panel

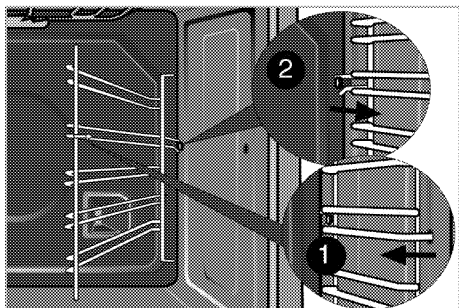
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

	Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!
---	---

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Pyrolytic self-cleaning



DANGER:

Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.
2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.




Do not clean the door gasket.



Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.

In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

 **eco** It is advised to use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt.

If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning.


For such cases, pyrolysis function  should be applied after economic cleaning  **eco** cycle finished.


The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.



The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle.

4. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with

handle until lock symbol  disappears.

5. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



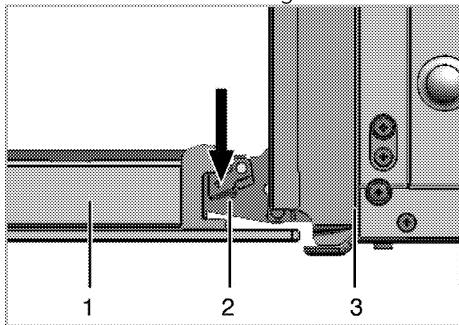
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

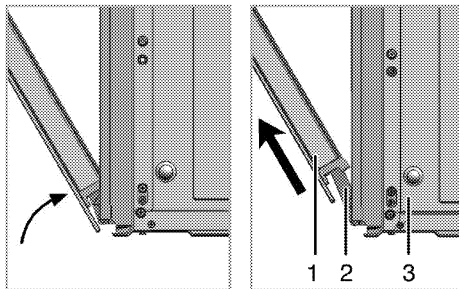
Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door

- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

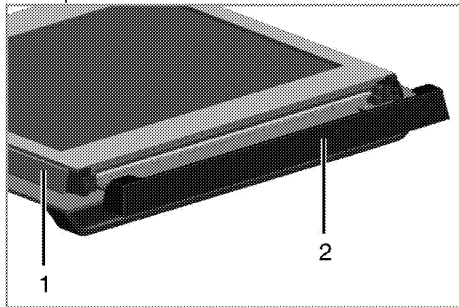


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

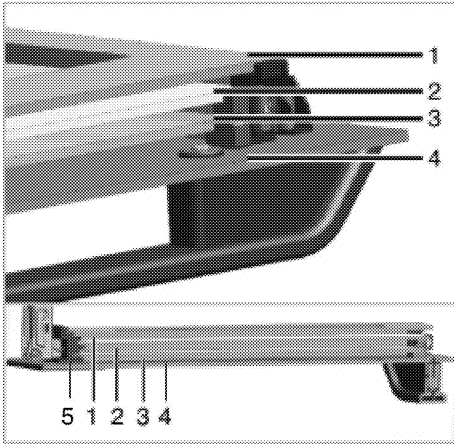
Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

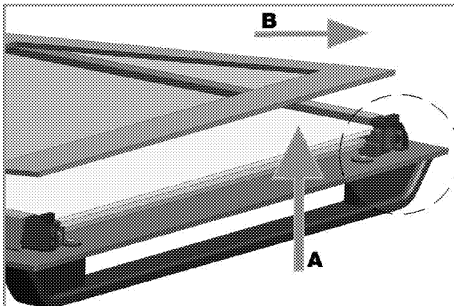
1. Open the oven door.



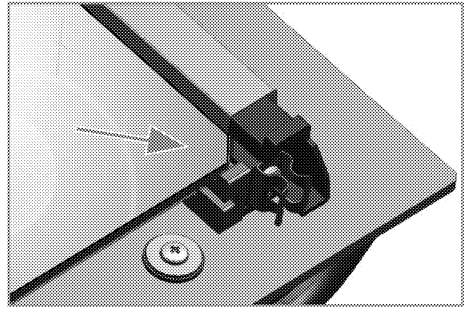
- 1 Frame
 - 2 Plastic part
2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Second inner glass panel
- 3 Third inner glass panel
- 4 Outer glass panel
- 5 Plastic glass panel slot-Lower
3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. Inserted as the second and third inner glass is important. Aluminum slatted glass 2 must be installed in the glass.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel. It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5). Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

i All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



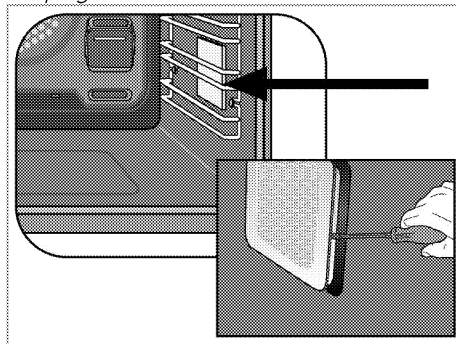
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 37*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Pull out oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. →→→ *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. →→→ *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. →→→ *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. →→→ *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. →→→ *Keylock may be enabled. Please disable it. (See.)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. →→→ *Replace oven lamp.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. →→→ *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

BI-OVN

BRUKERHÅNDBOK



Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

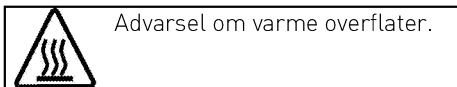
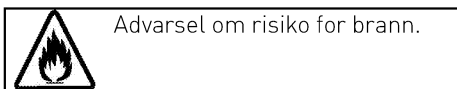
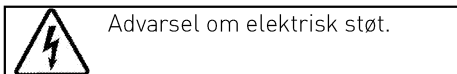
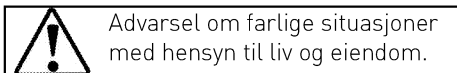
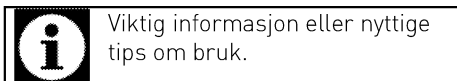
Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler 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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4
Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet	5
Beregnet bruk	7
Sikkerhet for barn	8
Bortskaffing av det gamle produktet	8
Bortskaffing av emballasjen	8
2 Generell informasjon	9
Oversikt	9
Innholdet i pakken.....	10
Tekniske spesifikasjoner	11
3 Installasjon	12
Før installasjon.....	12
Installasjon og tilkobling.....	13
Framtidig transport.....	15
4 Forberedelser	16
Tips for energisparing.....	16
Første gangs bruk	16
Tid på dagen	16
Første rengjøring av produktet	17
Første oppvarming.....	17
5 Slik bruker du ovnen	19
Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	19
Howdan bruke den elektriske ovnen	20
Driftsmoduser.....	24
Slik bruker du ovnens styreenhet	26
Ved hjelp av tastelåsen.....	30
Å bruke klokken som alarm	30
Tidstabell for matlaging.....	31
Funksjoner for ferdigretter	34
Innstillings-menyen	35
Slik bruker du grillen	37
Tidstabell for grilling.....	37
6 Vedlikehold og stell	38
Generell informasjon	38
Rengjøring av kontrollpanel.....	38
Rengjøre ovnen.....	38
Fjerne ovnsdøren.....	40
Fjerne dørens indre glass.....	40
Utskifting av ovnspæren.....	42
7 Feilsøking	43

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner 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.

- 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 kabelen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen 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.

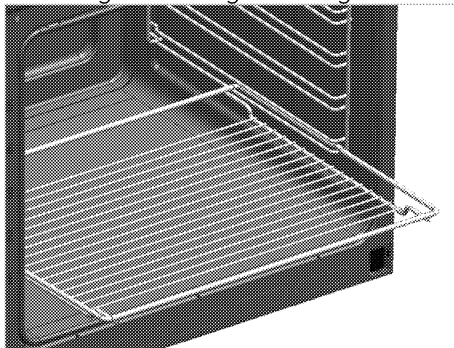
Produktsikkerhet

- 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.

- 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 overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringscyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen.
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrengings-fasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, 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.
- 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

- 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. Ovnen 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:

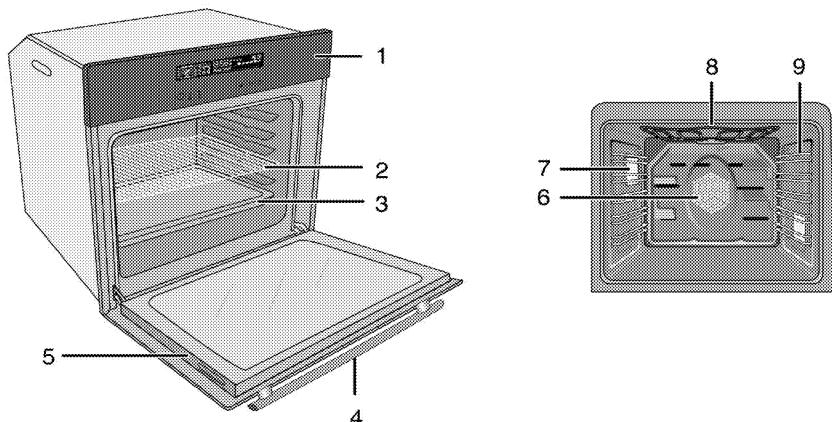
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

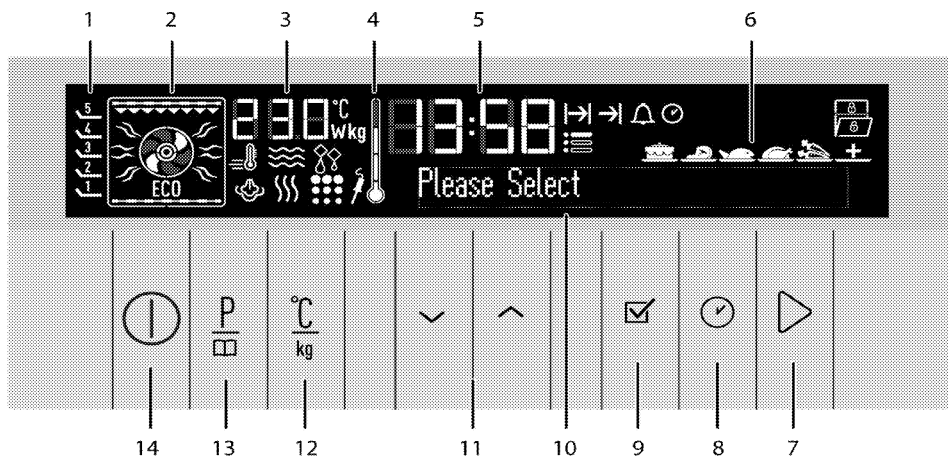
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 2 | Stekerist | 7 | Lampe |
| 3 | Stekebrett | 8 | Toppvarmeelement |
| 4 | Håndtak | 9 | Hylleposisjoner |
| 5 | Frontdør | | |



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

Innholdet i pakken

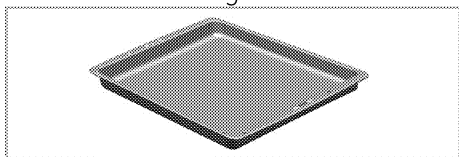


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

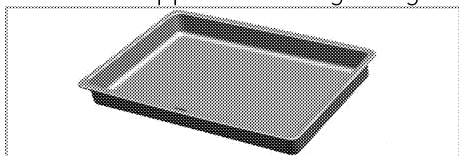
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



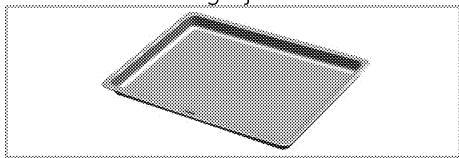
3. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



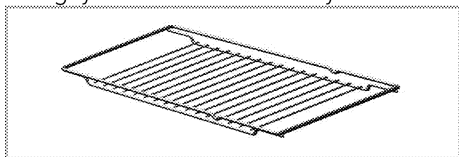
4. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



5. Stekerist

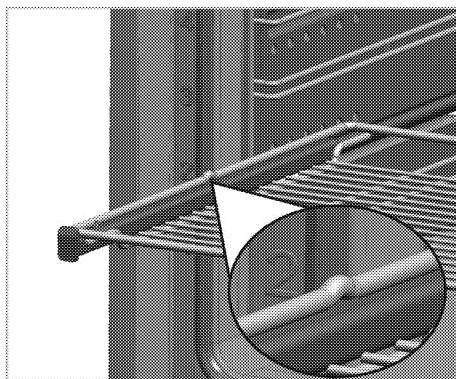
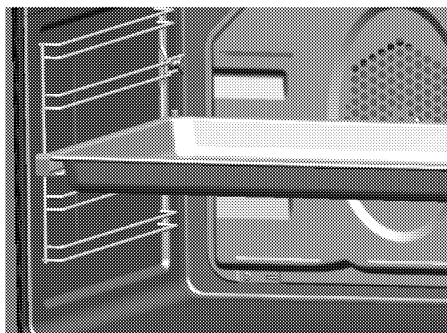
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



6. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

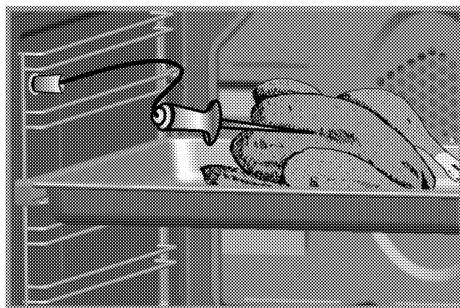
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

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.



7. Steketermometer

Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og feste den andre enden i sporet på sideveggen.



Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
Sikring	min. 16 A
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 12.



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



Figurer i denne veiledningen er skjematisk 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.



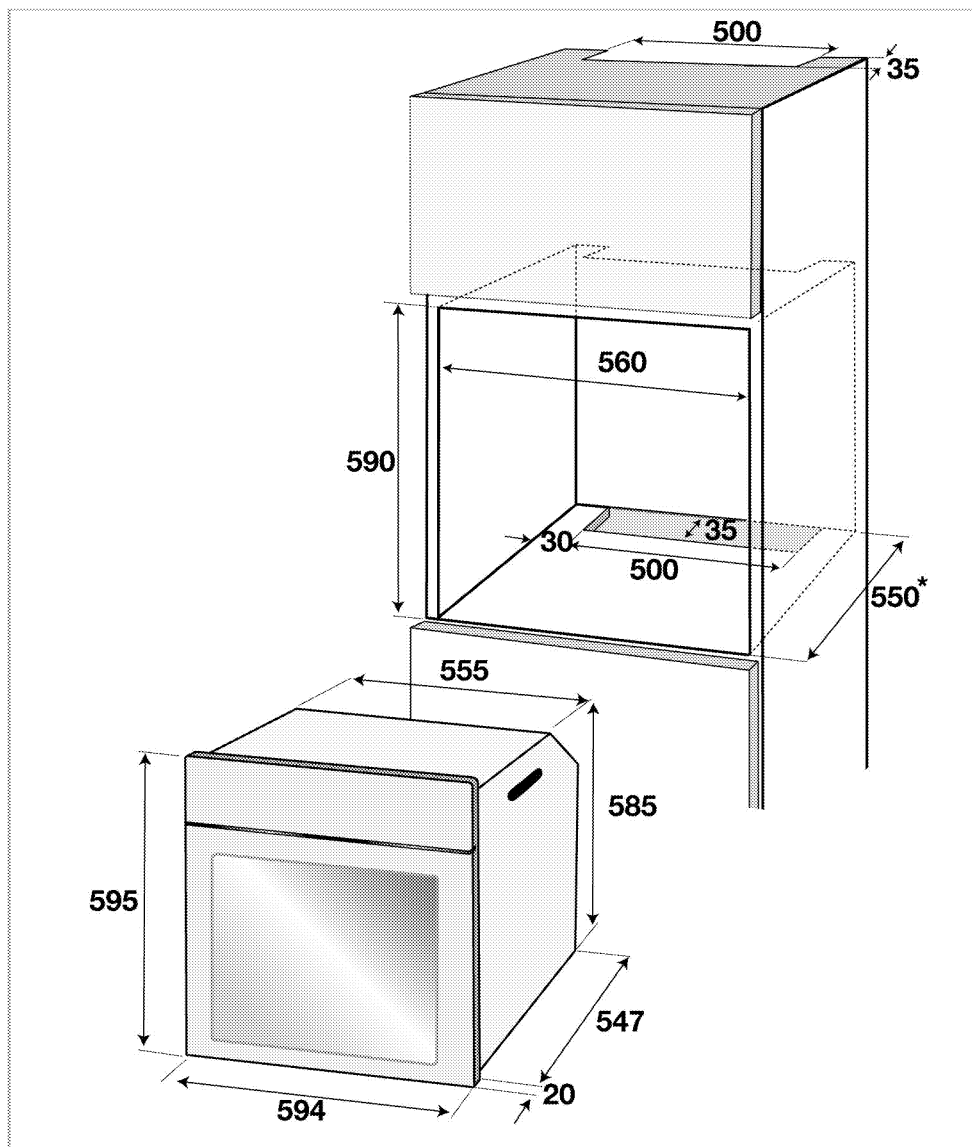
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

Tilkoble produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens

produktet brukes med eller uten en transformert. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

**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!

- Tilkoblingen 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!

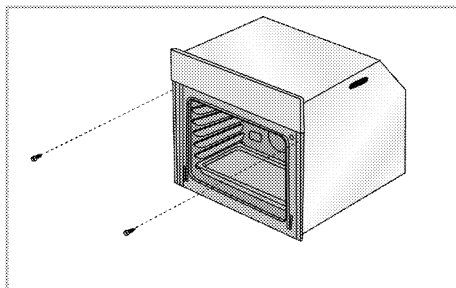


Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

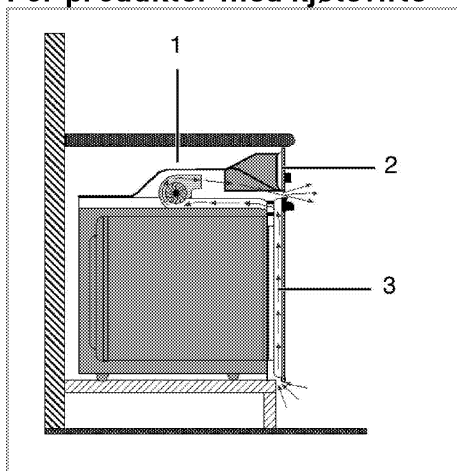
Installere produktet

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.

For produkter med kjølevifte



- 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. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen 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

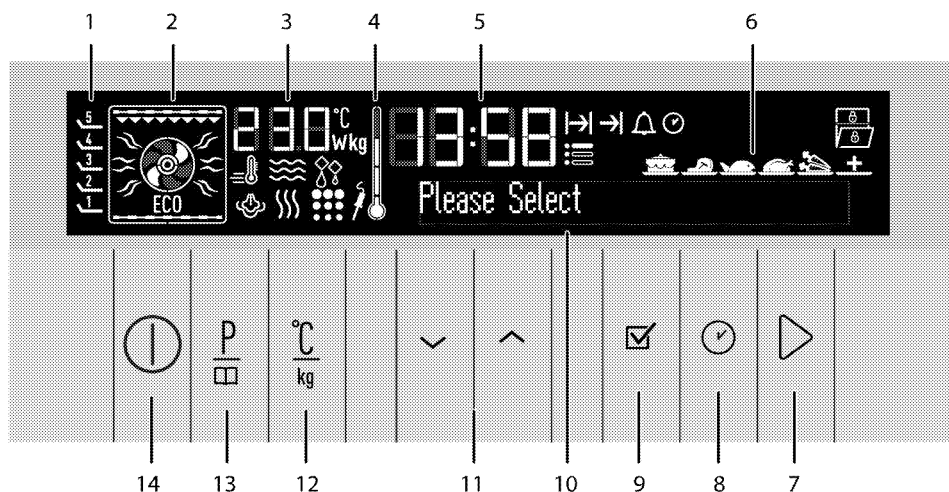
plassere to kokekar på stekeristen.

- 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

Tid på dagen

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





- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Hylleplasseringer | 5 | Indikatorfelt for aktuell tid |
| 2 | Funksjonsdisplay | 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 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.

14:05



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 20*.
 2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
 3. Slå av ovnen, se *Hvordan bruke den elektriske ovnen, side 20*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 37*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 37*



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 skolde 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 dressinger, 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 kjøtttykkelse 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 kuttet.
- 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. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.

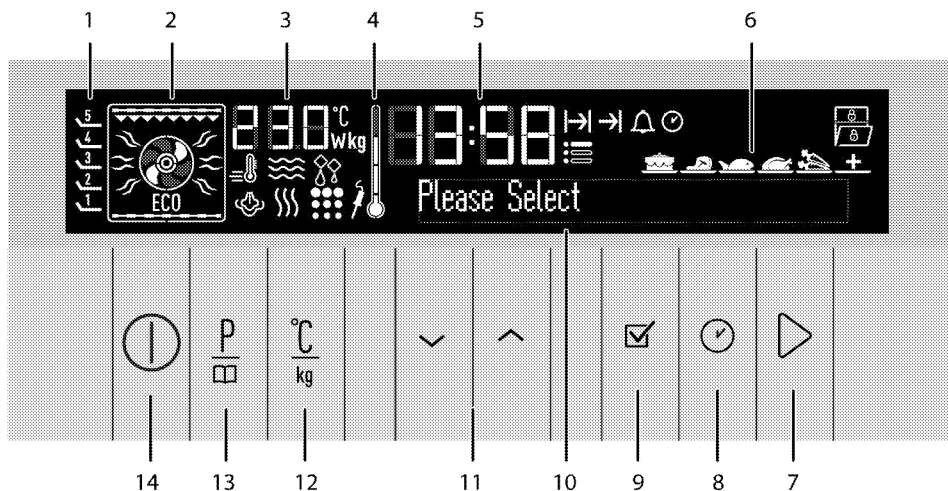


Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

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 ovnens 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 tilberedningstid-symbol
 - Alarm-symbol
 - Aktuell tids-symbol
 - Innstillings-symbol
 - Opptinings-symbol
 - Tastelås-symbol
 - åpen dør-symbol
 - Steketermometer-symbol *
 - Pyro-symbol *
 - 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.

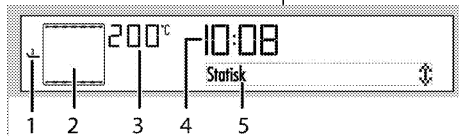
Bare  og  -tastene er funksjonelle når skjermen befinner seg i denne statusen. Du kan utføre alle operasjoner i Innstillingsmenyen. Vennligst se *Innstillingsmenyen, side 35*.

 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.



Velg temperatur og driftsmodus

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Igangsettings-skjermen vises når ovnen er slått på.




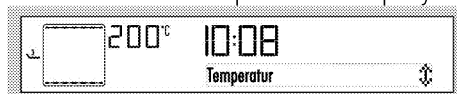
- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Tekstvisning



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

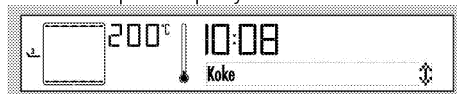
3. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).



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.



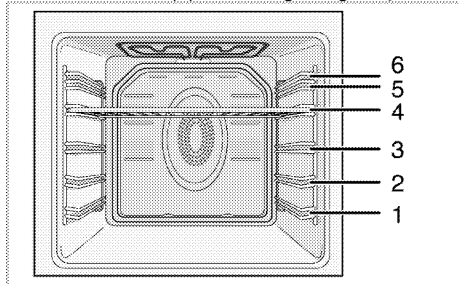
 Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises "Door open"- ("åpen dør")-advarselen  -symbolet på displayet.

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.

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 risthyllene 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 grilllytelse.



Funksjonstabell

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

i Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

i 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.

i Mens du foretar justeringer i innstillinger, vil relaterte symboler blinke på skjermen.

i Programmet vil bli kansellert i tilfelle strømbrudd. Du må i så fall omprogrammere ovnen.

i 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.

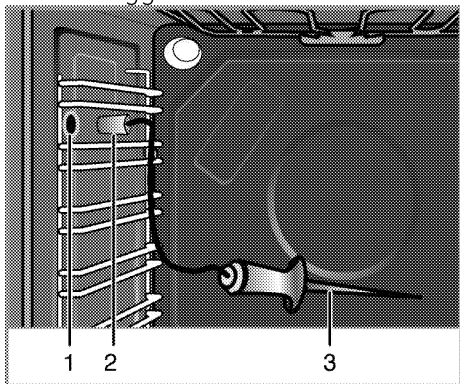
i Selv om ovnen er slått av, lyser ovnens lampe opp når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturspekter (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	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	100	50-150
Opptining	-	-

* Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

Bruk steketermometer

1. Etter innstilling av ovnen til en bestemt funksjon og temperatur, plasserer du steketermometerkontakten(2) inn i dens spalte (1) på sideveggen av understellet.



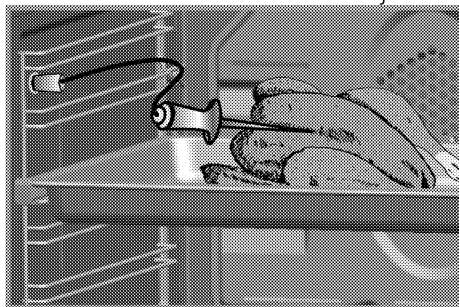
- 1 Spalte til steketermometer
- 2 Steketermometerkontakt
- 3 Steketermometerets sensorende

i Oven må stilles inn på en viss funksjon og temperatur for at steketermometeret skal være i drift.

i Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.

i Hvis du kobler til steketermometeret når ovnen er i drift i et driftsmodus der steketermometer ikke er i drift, kommer "Remove meat probe" ("Fjern steketermometeret") opp på skjermen. Denne teksten vil ikke forsvinne før du har fjernet steketermometeret.

2. Stikk sensorenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnen oppdager automatisk steketermometeret når du fester det og **75** vises i temperaturindikator-feltet. Steketermometers sensor registrerer automatisk at temperaturen inne i kjøttet har nådd innstilt temperatur og slår deretter av ovnen.

i Dersom **75** ikke skulle vises i temperaturindikator-feltet, se da til at kontakten har blitt trygt plassert inn i dets spalte (spor).

- Anbefalt steketermometeretemperaturen er 75 °C. Med tastene \wedge/\vee stiller du inn ønsket temperatur til mellom 40 °C og 99 °C.
- Hvis du fjerner steketermometeret før matlagingen er fullført, fortsetter ovnen å være i drift med funksjonen og på den anbefalte temperaturen som du har stilt inn på tidligere.
- Rengjør steketermometeret med en fuktig klut og tørk av med en tørr klut etter hver gang du har brukt det.

i Hvis du bruker steketermometeret uten å stikke sensorenden inn i kjøttet, oppdager sensorenden temperaturen inne i ovnen og slår av stekeovnen når innstilt temperatur er oppnådd. Hvis steketermometeret imidlertid utsettes for temperaturer på 250 °C eller over dette, vil dens sensor bli uopprettelig skadet.

i Når du bruker steketermometeret, vises den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i maten steketermometeret er satt inn i, vekselvis på displayet. Symbolet for steketermometeret vises også sammen med den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i. Når den valgte temperaturen vises på displayet, vises ikke symbolet for steketermometeret.

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

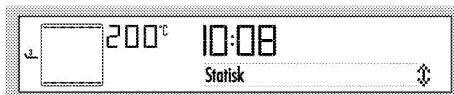
* For matsikkerhet anbefales det av kjøttets (det kaldeste stedet) kjerne (rødt og hvitt kjøtt) når minst 72 °C .

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

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



Varmeluft

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



i Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

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

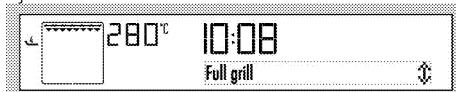
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- 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.

Lav grill



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

Sakte koking/øko-varmluftvifte

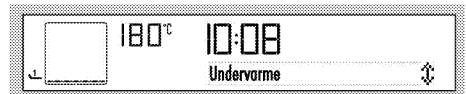
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Sakte koking/øko-varmluftvifte".



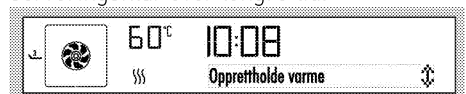
Bunnoppvarming

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



Opprettholde varme

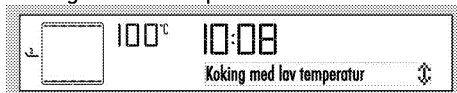
Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.



Koking ved lav temperatur

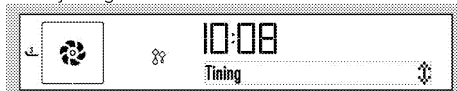
Brukes til å steke ved lave temperaturer over lengre tid (10-15 timer).

Koking ved lav temperatur



Tining

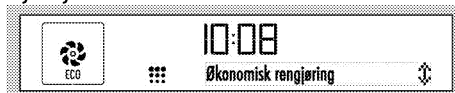
Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Pyrolyse - økonomimodus

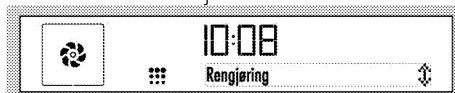
Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 39*.

Pyrolyse - økonomimodus

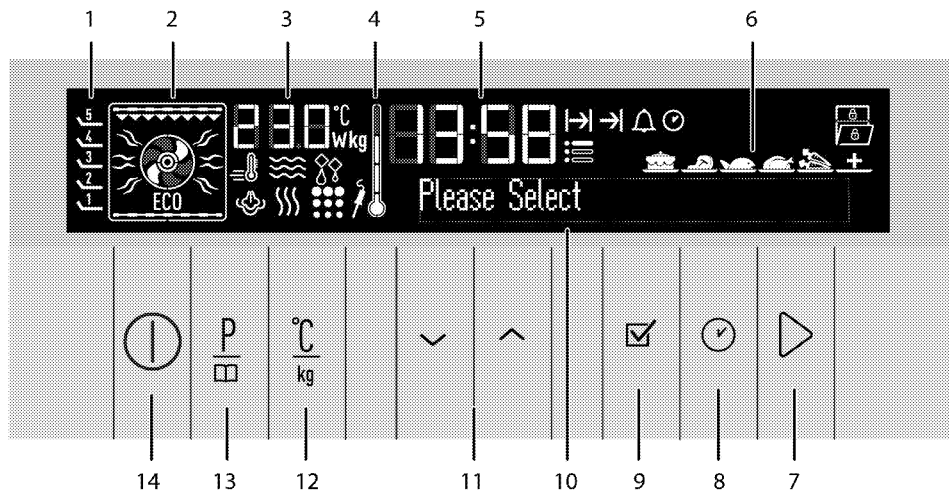


Pyrolyse

Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 39*.




Slik bruker du ovnens styreenhet









- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hylleposisjoner | 9 | OK-tast |
| 2 | Funksjonsdisplay | 10 | Tekstvisning |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 12 | Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast |
| 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 | | |

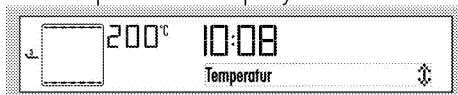
Aktiver semi-automatisk drift










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 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 mattilberednings-prosessen.

 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.

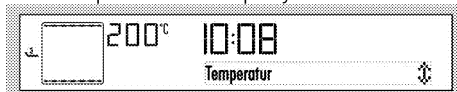
Alarmen stanser.










11. Ovnens 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 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 fram 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.

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

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. Ovnens 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 booster (forsterker for rask oppvarming)

Bruk booster (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 strømbrudd.

Velg ønsket tilberednings-funksjon og gjør så følgende:

1. Berør $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ -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 $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$


-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.





Tastelåsen kan brukes enten når ovnen er i drift eller ikke. Ovnens 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 display.  -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.

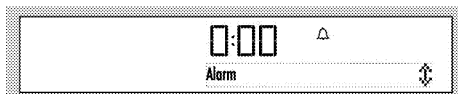
Å bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet til en hvilken som helst advarsel eller påminnelse utenom matlagingsprogrammet. Alarmklokken 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. Alarmklokke 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		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett brett		3	175	25 ... 35
Kaker i form*	Ett brett		2	180	50 ... 60
Kaker i bakepapir*	Ett brett		3	165	20 ... 30
	To brett		1 - 3	165	35 ... 45
	Tre brett		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Sukkerbunn*	Ett brett		3	200	8 ... 12
	To brett		1 - 5	200	15 ... 20
	Tre brett		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett brett		3	175	25 ... 30
	To brett		1 - 3	165	35 ... 45
	Tre brett		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Deigbakst*	Ett brett		2	200	30 ... 40
	To brett		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rik bakst*	Ett brett		2	200	25 ... 35
	To brett		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett		1 - 3 - 5	200	35 ... 45






Gjærdeig*	Ett Brett		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett Brett		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett Brett		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett Brett		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett Brett		3	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett Brett		3	25 min. 250/max deretter 190	70 ... 90
	Ett Brett		3	25 min. 250/max deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling	Ett Brett		2	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 70
	Ett Brett		2	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	55 ... 65
Tyrkia (5.5 kg)	Ett Brett		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett Brett		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett Brett		3	200	20 ... 30
	Ett Brett		3	200	20 ... 30






Mens du tilbereder mat med 2 Brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.
* Det anbefales å utføre forhåndsopvarming av alle matslag.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte

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

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

Retten	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøttgryte	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå		3	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå		3	160	110 ... 130

Steik - i stykker	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kaker i bakepapir	Ett nivå		3	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå		3	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter før steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

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.


Funksjoner for ferdigretter

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. Åpningsskjermen 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.




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.



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.





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
Østekake	Roastbiff	Hyse, merlans		Makaroni og ost	Tørket eple
Brownies		Laksefilet		Lasagne	Stekt kastanje
Svampkake				Moussaka	
Eplepai					
Eplepai					
Kanelboller					

Innstillings-menyen

Innstilling av lysstyrke

Lysstyrke kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Berør -tasten med korte intervaller inntil "Brightness" ("Lysstyrke") dukker opp på displayet. -symbolet blinker på displayet.

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

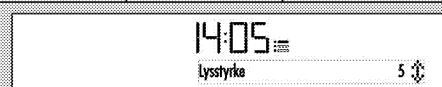
i Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.



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





2. Det er fem lysstyrker, nemlig 1, 2, 3, 4 og 5. Berør -tastene for å velge ønsket nivå.
3. Berør  for å bekrefte innstillingen.

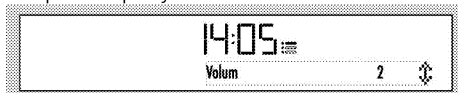
 Lysstyrke-nivået synker for å spare strøm når ovnen er slått av. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.


» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

Stemmenivåinnstilling

Stemmenivå kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Berør  -tasten med korte intervaller inntil "Voice Level" ("Stemmenivå") dukker opp på displayet.  -symbolet blinker på displayet.





2. Det er to stemmenivåer, nemlig 1 og 2. Berør  -tastene for å velge ønsket nivå.
3. Berør for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

Innstilling av språk

Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Berør  -tasten med korte intervaller inntil "Language" ("Språk") dukker opp på displayet.  -symbolet blinker på displayet.






2. Berør  -tastene for å velge ønsket språk.

3. Berør for å bekrefte innstillingen.



» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

Innstilling av aktuell tid

Aktuell tid kan bare stilles inn når ovnen er slått av. Hvis du ønsker å endre tiden som ble stilt inn ved førstegangs oppsett:

1. Berør  -tasten med korte intervaller inntil "Day time" ("Tid på dagen") dukker opp på displayet. Feltet for timer og  -symbolet blinker på displayet. Berør  -tastene for å stille inn time.



2. Berør for å bekrefte innstillingen av time.
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.



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 angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.

5. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilberedning 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.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsetningsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Toast	4	1...2 min.

avhengig av tykkelse

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 kontrollpanel

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

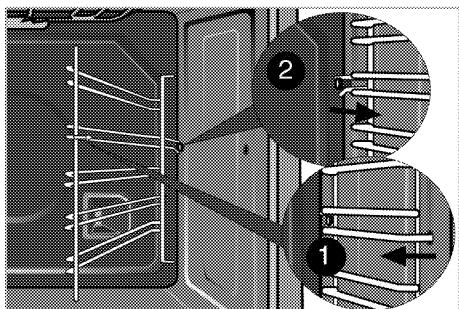


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

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



Pyrolyserengjøring



FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Ikke berør produktet ved selvrensjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrensjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut.
2. Før rengjøringssyklusen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.



Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasstetningen er svært sensitiv og kan lett skades. Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.



3. "Pyrolyse"  Velg pyrolysefunksjonen (selvrensjøring).

 **eco** Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringssyklus hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset. Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen  brukes etter økonomisk rengjøringssyklus  **eco** er avsluttet.

Selvrensjøringstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres. Slutten av selvrensjøringssyklusen kan justeres.



Fugler er svært sensitive overfor damper som avgis under rengjøringssyklusen. Flytt derfor alltid fugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Hold kjøkkenet godt ventilert under selvrensjøringssyklusen.

4. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrensjøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket før låsesymbolet  forsvinner.
5. Etter en rengjøringssyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

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.



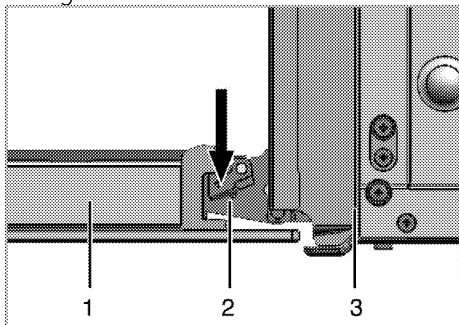
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.



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

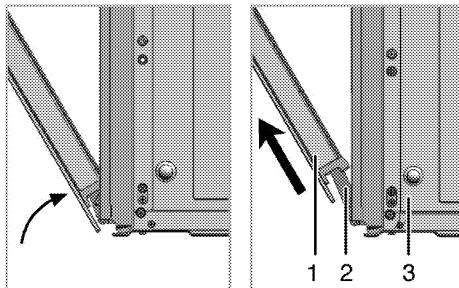
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



1 Frontdør

2 Hengsel

3 Ovn



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

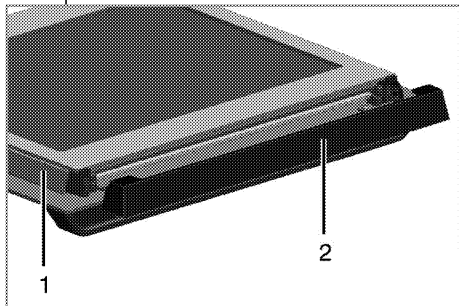


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

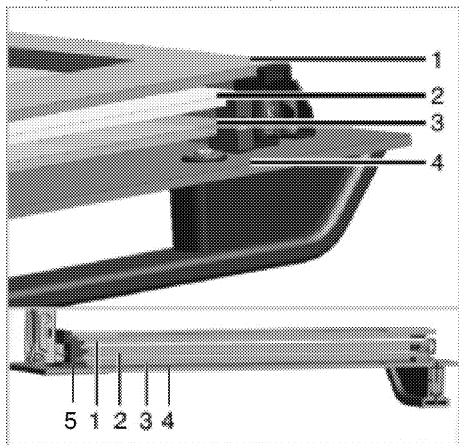
1. Opne ovnsdøren.



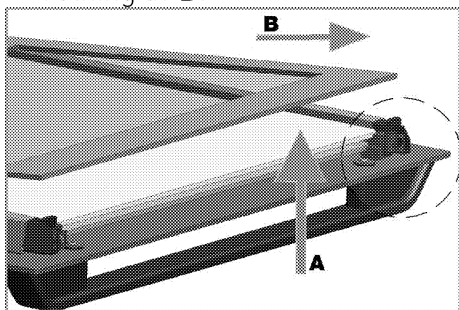
1 Ramme

2 Plastdel

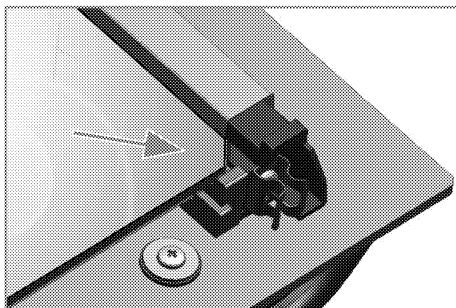
2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- 1 Innerste glasspanel
2 Andre innvendige glasspanel
3 Tredje innvendige glasspanel
4 Ytre glasspanel
5 Plastglasspanelåpning - nedre
3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



4. Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det andre og tredje indre glasspanelet.



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3). Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.

Rekkefølgen for monteringen av andre og tredje innerglassplate er viktig. Glassplaten med aluminiumskant skal installeres som nummer to rekkefølgen. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet.

Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5). Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

i Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

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 11* for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



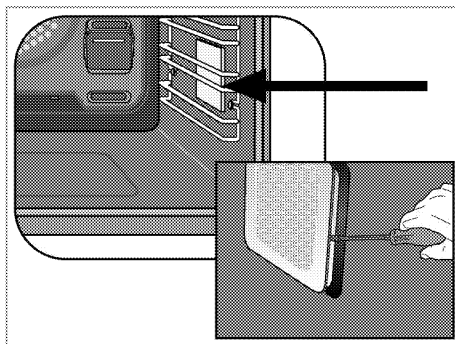
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



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 38*.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Trekk ut ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekselet 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.

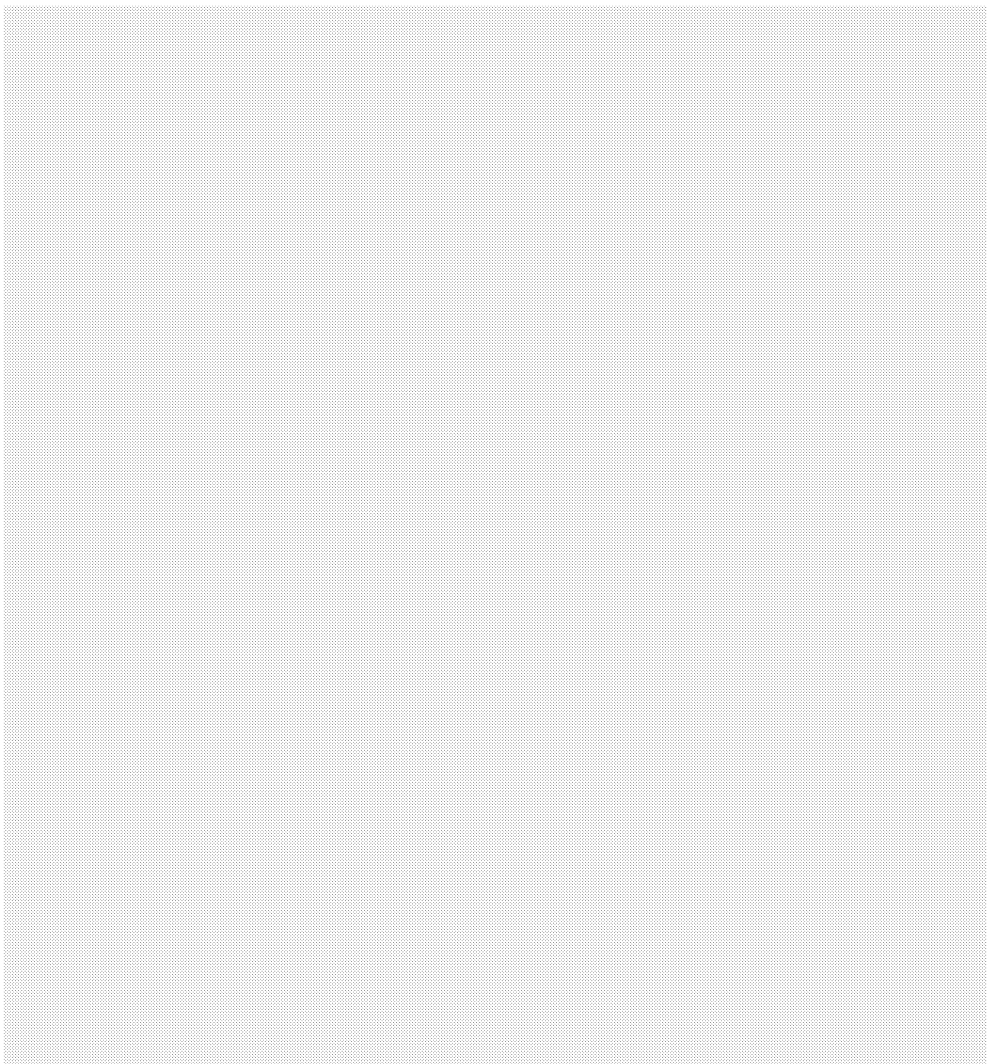
- Ovnslampen er defekt. →→→ *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. →→→ *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- 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.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com