

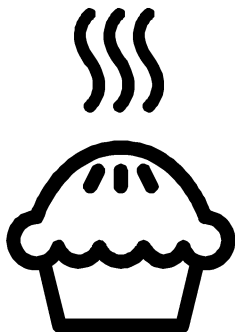
GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbygd ugn

Bruksanvisning



GEBM 34000 XP

NO / SV

285.4418.13/R.AK/7.04.2020/5-3

7757782909

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

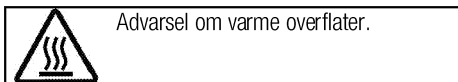
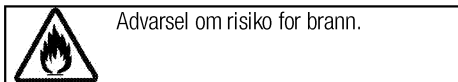
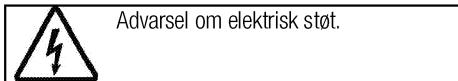
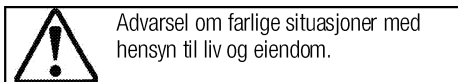
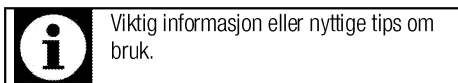
Kjære kunde,

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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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
Tekniske spesifikasjoner.....	10
Innholdet i pakken.....	11

3 Installasjon **12**

Før installasjon.....	12
Installasjon og tilkobling.....	15
Framtidig transport.....	16

4 Forberedelser **17**

Tips for energisparing.....	17
Første gangs bruk.....	17
Dagtid.....	17

Første rengjøring av produktet.....	18
Første oppvarming.....	18

5 Slik bruker du ovnen **19**

Generell informasjon om baking, steking og grilling	19
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	19
Driftsmoduser.....	21
Slik bruker du ovnens kontrollenhet.....	23
Bruk av tastelåsen.....	25
Bruke klokken som alarm.....	25
Tidstabell for matlagning.....	26
Innstillingsmeny.....	28
Slik bruker du grillen.....	29
Tidstabell for grilling.....	30

6 Vedlikehold og stell **31**

Generell informasjon.....	31
Rengjøring av kontrollpanel.....	31
Rengjøre ovnen.....	31
Fjerne ovnsdøren.....	32
Fjerne dørens indre glass.....	33
Utskifting av ovnspæren.....	34

7 Feilsøking **35**

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.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår

på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i 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

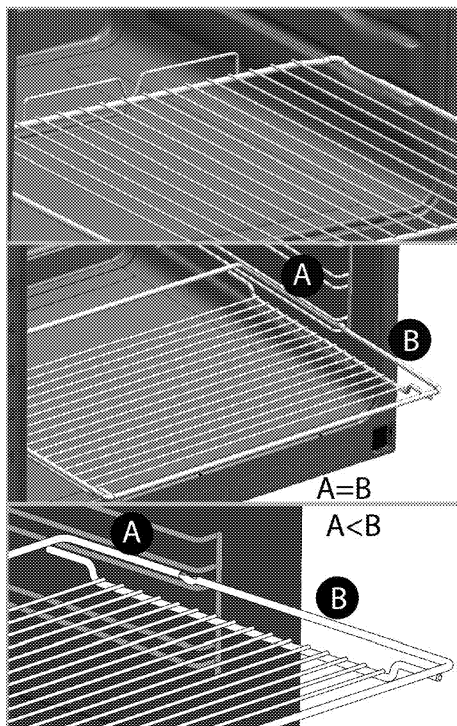
smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- 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

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes 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 sprenes.
- 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 metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plasser 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.
- 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 varmeelementer. Bruk aldri

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

- ADVARSEL: Forsikre deg om at enten strømleningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette 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 tilbehør, slik som stekebrett og stiger før pyrolyseprogram startes. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 11*.
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensningsfasen 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.
- Når pyrolyseprogram er startet og tiden etterpå inntil rommet er tilstrekkelig luftet ut, så må barn og dyr holdes utenfor rommet.

- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets brannsikkerhet;

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

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. 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:

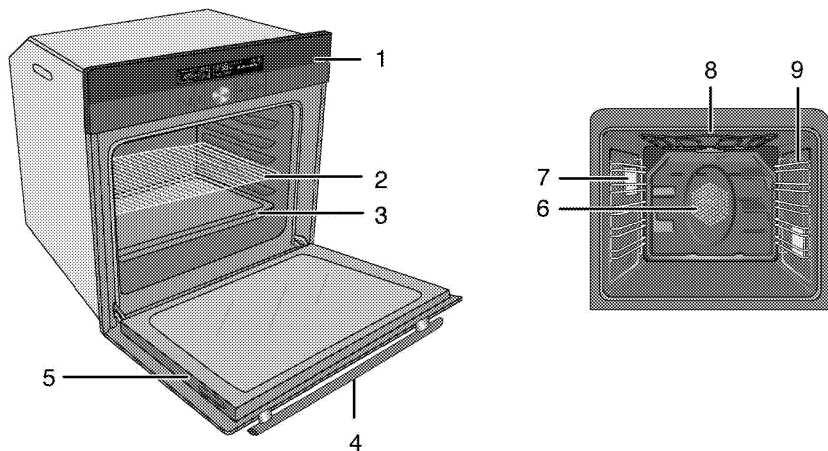
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

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.

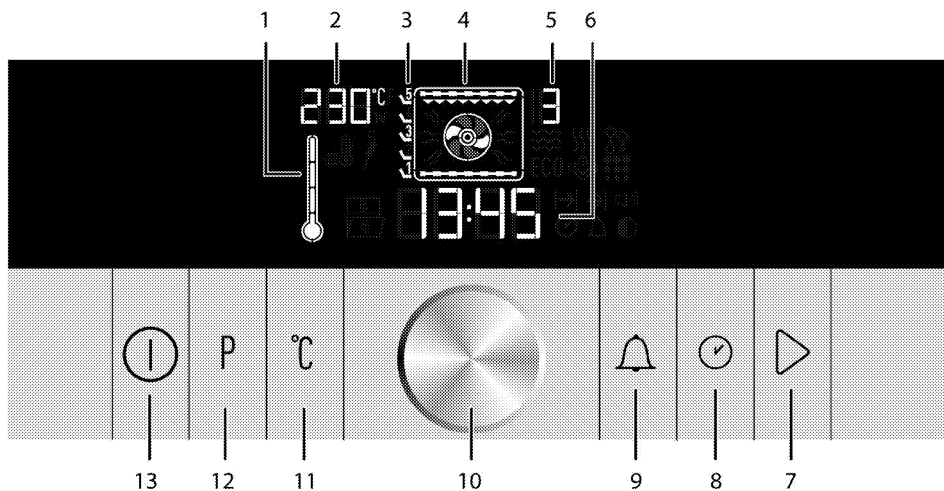
2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Stekerist
- 3 Stekebrett
- 4 Håndtak
- 5 Frontdør

- 6 Viftomotor (bak stålplaten)
- 7 Lampe
- 8 Toppvarmeelement
- 9 Hylleposisjoner



- 1 Symbol for ovns indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging

- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
Kabeltype/tversnitt	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-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 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.

Innholdet i pakken

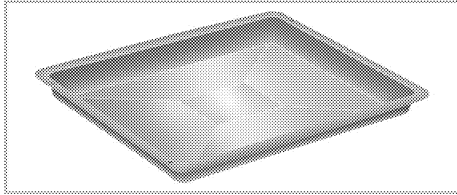


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. **Brakerhåndbok**

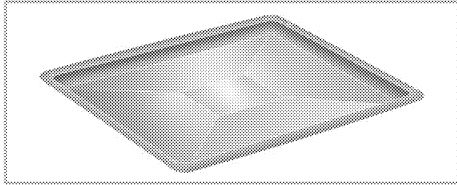
2. **Standardbrett**

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



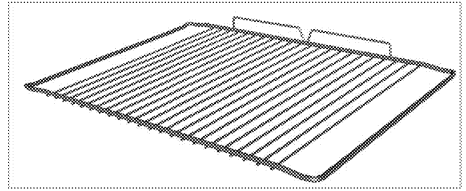
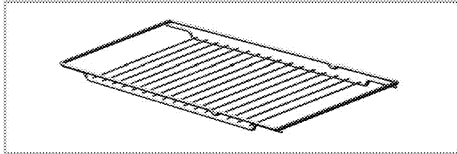
3. **Bakebrett**

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. **Rist**

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

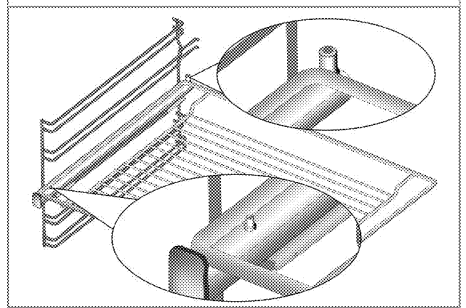
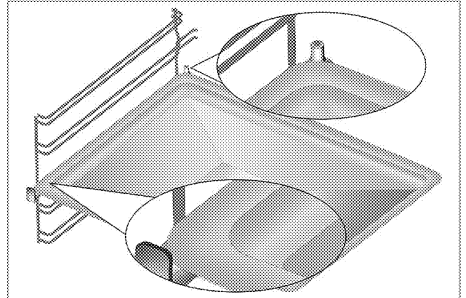


5. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene**

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

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

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



3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

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

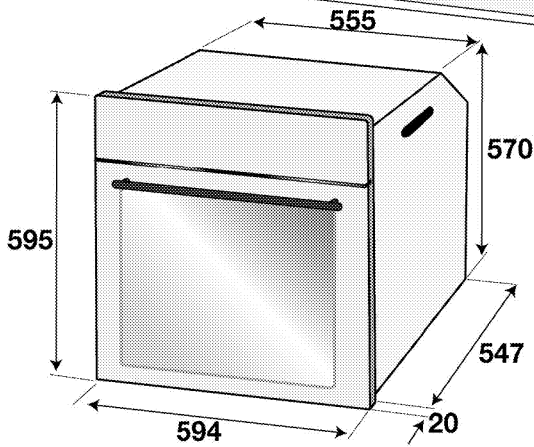
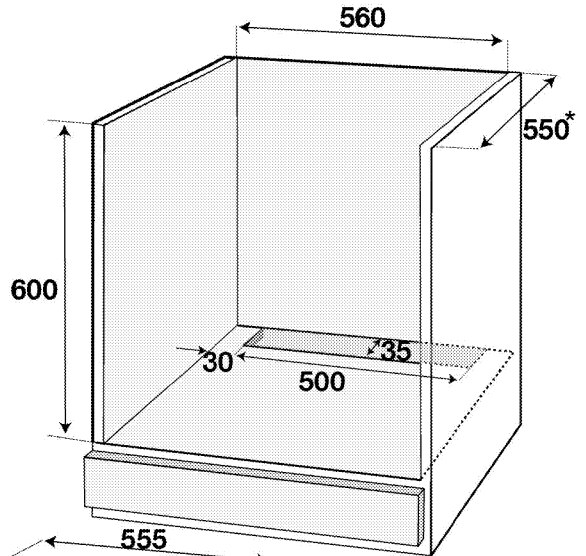
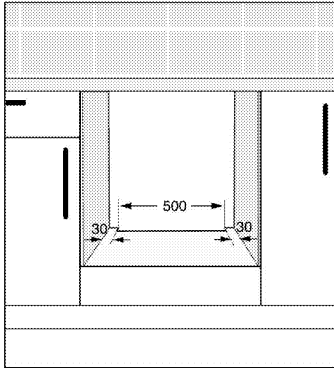
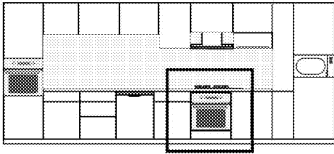
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.



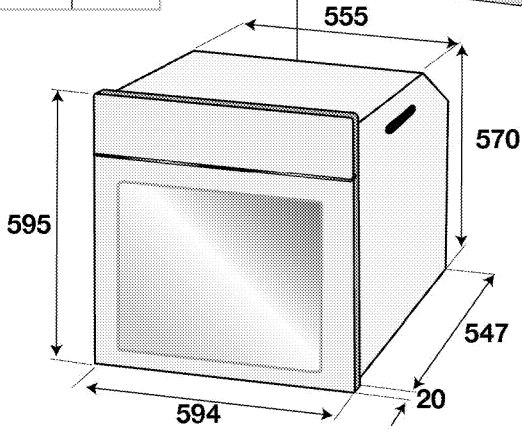
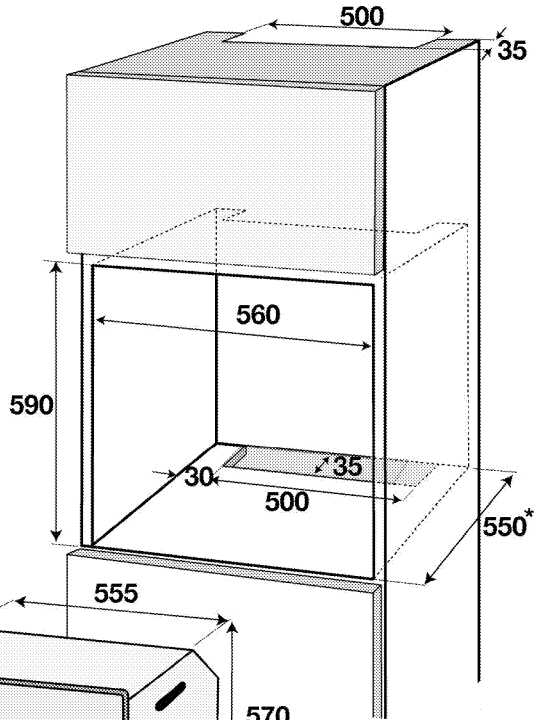
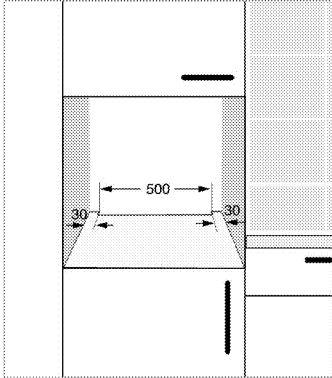
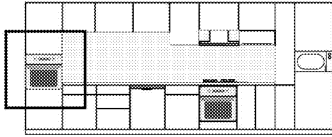
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- 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).

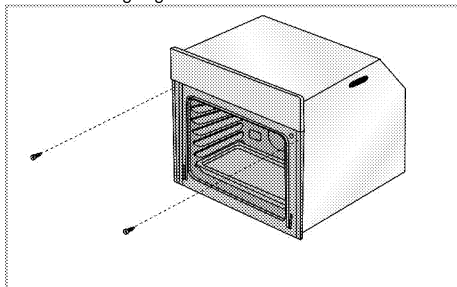


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

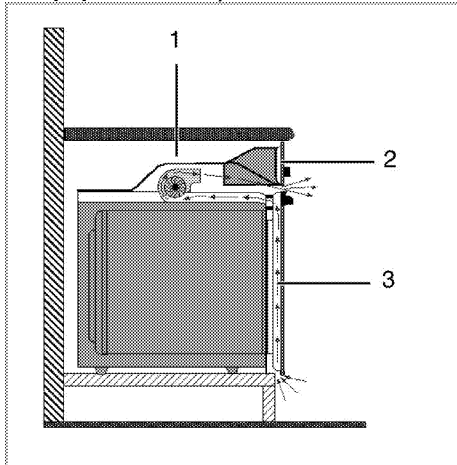
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist. Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

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



1 Kjølevifte

2 Kontrollpanel

3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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

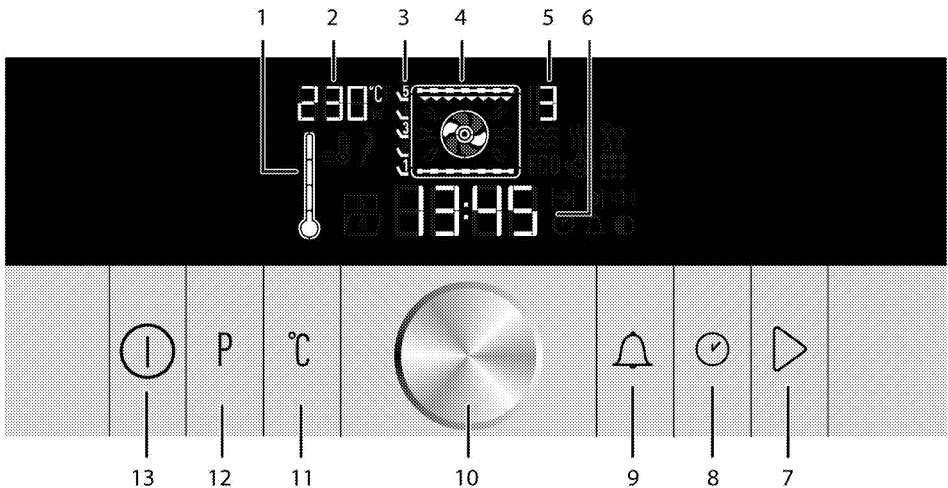
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Dagtid

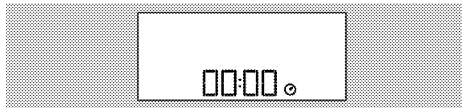


Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.



- 1 Symbol for ovnens indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

Stille tiden



1. Sett i strømstøpslet og slå på produktets sikring.
2. "00:00" vises og -symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn timen.
3. Trykk på tasten  for å aktivere minutt delen. Minuttfeltet vises og -symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn minutter.
4. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

10:08



Ved strømbrudd eller når produktet kobles fra og på igjen, vises menyen for tidsinnstilling igjen. Den angitte dagtiden beholdes under korte strømbrudd. I slike tilfeller kan du fortsette ved 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 *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 19*.
 2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
 3. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 19*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 29*.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 29*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventiler 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.

Grilltips

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

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



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

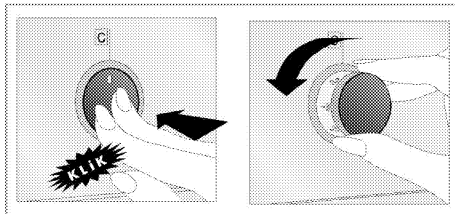
Slik bruker du den elektriske ovnen



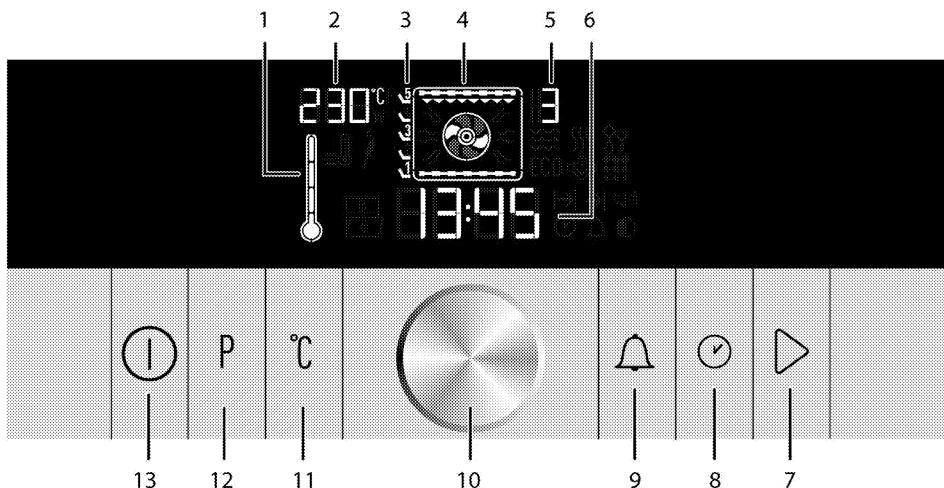
Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

Ovnen er utstyrt med knotter som spretter ut når du trykker på dem.

1. Trykk innover for at knotten skal stikke frem og dreii den for å foreta ønsket innstilling.



2. Trykk bryteren inn når tilberedningen avsluttes.



- 1 Symbol for ovnens indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

Displaysymboler:

- Symbol for hurtigoppvarming (booster)
 - Koketidsymbol
 - Symbol for slutt på steketid
 - Alarmsymbol
 - Symbol for aktuell tid
 - Symbol for voluminnstilling
 - Symbol for lysstyrkeinnstilling
 - Symbol for tining
 - Nøkkellåssymbol
 - Symbol for dør åpen
 - Symbol for ovnens indre temperatur
 - Symbol for steketermometer *
 - Pyro-symbol * / Enkelt damprensjøringsymbol*
 - Symbol for damp *
- * Varierer, avhengig av produktmodellen.

Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

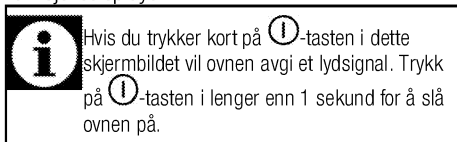
Kun tastene og fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger.

Når ovnen er varm, kan du vise ovnens innertemperatur ved å trykke på tasten .

Velg temperatur og driftsmodus

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Når ovnen slås på vises skjerm for førstegangs bruk.

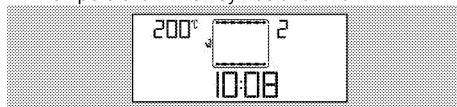
I dette skjembildet står anbefalt temperatur i temperaturindikatoren, og de aktive varmeelementene, funksjonsnummer og anbefalt brettposisjon vises i funksjonsdisplayet.



3. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).

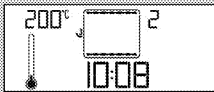
Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

4. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker



5. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på $^{\circ}\text{C}$ -, Δ - eller \odot -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
6. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på \triangleright -tasten for å starte.

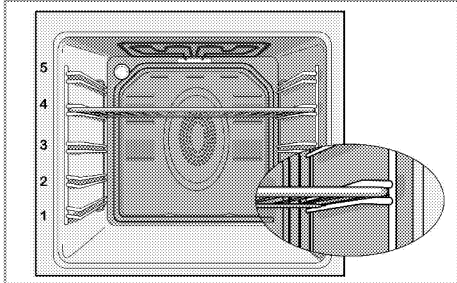
Tilbereding starter og det står \downarrow på displayet. Etter som innertemperaturen øker, øker også nivået i midten av symbolet.



- i** Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet  på displayet.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på \downarrow -tasten for å slå av komfyren. Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren. Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer. Anbefalt temperatur vises når funksjonen er valgt.

- i** Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

- i** Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold-funksjonen er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker.

- i** Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke.

- i** Du kan returnere til funksjonsdisplayet ved å trykke på **P**-tasten i alle skjermbilder.

- i** Programmet kanselleres ved strømbrytning. Du må reprogrammere ovnen.

- i** Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.

- i** Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

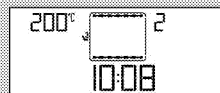
Funksjon	Temperaturområde (°C)
Statisk	40-280
Statisk + vifte	40-280
Varmeluft	40-280
Multi (3D)	40-280
Vifteoppvarming + bunn	40-280
Full grill + vifte	40-280
Full grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko-vifte	160-220
Undervarme	40-220
Opprettholde varme	40-100
Timing	-

Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

Driftsmoduser

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

1. Over- og undervarme

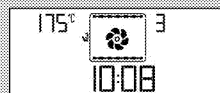


Maten vames opp fra topp og bunn samtidig.

For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme




Varmeluft som vames av nedre og øvre varmelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved

hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

3. Varmluft



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

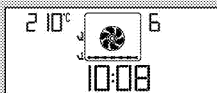
 Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. "3D"-funksjon



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

5. Pizzafunksjon



Undervarme og vifteassistert varme er på. Egner seg til å steke pizza.

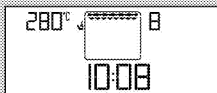
6. Full grill + vifte



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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

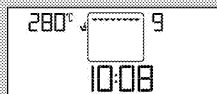
7. Full grill



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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

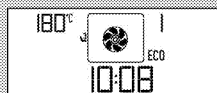
8. Grill



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

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

9. Øko-varmluftsvifte



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

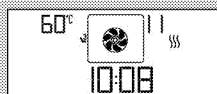
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Øko-varmluftsvifte".

10. Undervarme



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

11. Holde maten varm



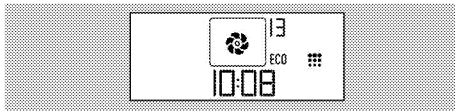
Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

12. Bruk av vifte



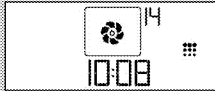
Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

13. 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 32.

14. Pyrolyse

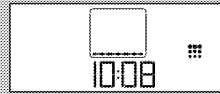


Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i

rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se side 32.

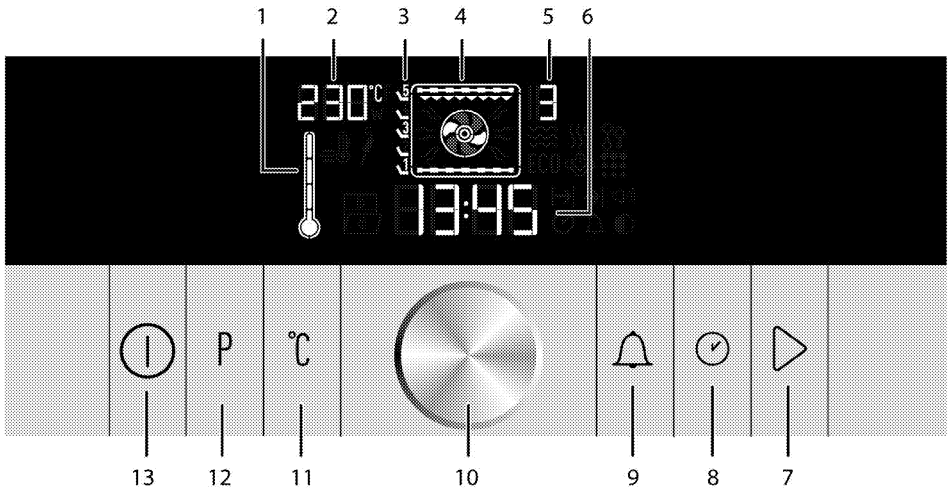
15. Enkel damprengjøring

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



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

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



- 1 Symbol for ovnens indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

Aktivert halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).





1. Trykk på -tasten for å slå på komfyrten.

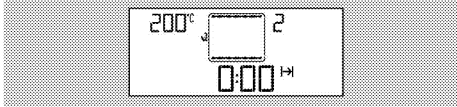
Hvis du trykker kort på -tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal. Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å slå ovnen på.


2. Dreii knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker



4. Dreii knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på , - eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke


- trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
- For steketid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
 - Still inn ønsket steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises  kontinuerlig.





- Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
- Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.



Tilberedning starter og det står  på displayet.

 Hvis du trykker kort på -tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal.

Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å starte stekingen.



» Ovnen vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

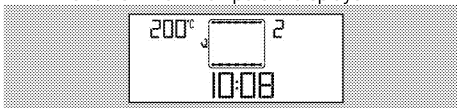
 Alle deler av -symbolet tennes når ovnen når den angitte temperaturen.




- Når stekingen er ferdig avgis det et lydsignal.
- Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på , fortsetter ovnen i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.
- Hvis du ikke trykker på -tasten slås ovnen automatisk av og gjeldende klokkeslett vises.





Slå på helautomatisk drift

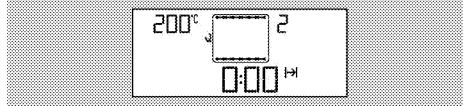
I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.



- Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
- Drei knotten Navigere i menyen mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
- Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på  for å komme til temperaturdisplayet.

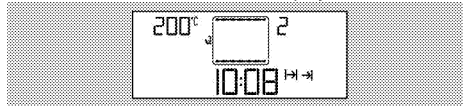



- Drei knotten Navigere i menyen mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på , - eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.

- For steketid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
- Still inn ønsket steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises  kontinuerlig.





- Trykk to ganger på -tasten for Slutt på steketid. I mellomtiden blinker  i displayet.



- Still inn ønsket slutt på steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når slutt på steketid er angitt vises  kontinuerlig.
 - Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
 - Hvis kokefunksjon og verdier for temperatur- og tid og slutt på steketid passer, trykker du på -tasten for å starte.
- » Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn.
- Den valgte ovnsmodusen aktiveres på det tidspunktet som er angitt for start av steketid.

Tilberedning starter og det står  på displayet. Ovnen varmes opp til den justerte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for kokingen. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

 Alle deler av -symbolet tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

- Når stekingen er ferdig avgis det et lydsignal.
- Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på ,

fortsetter ovenn i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.



Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille koketiden. Du kan også slå av ovenn ved å trykke på -tasten om du ønsker det.

Innstilling av booster (hurtigvarming)

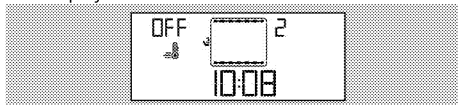
Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovenn nå den ønskede temperaturen hurtigere.



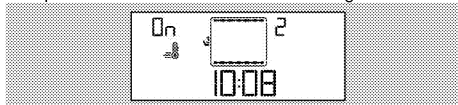
Booster kan ikke velges under Tining, Øko-varmluftsvifte og Varmebevaring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:

1. Trykk to ganger på -tasten. "AV" vil vises på displayet.



2. Drei knotten Navigere i menyen én gang mot høyre. "På" og -symbolet vil vises på displayet. Trykk på -tasten for å bekrefte innstillingen.

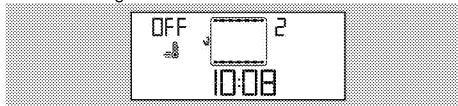


3. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.

Tilbereding starter og det står på displayet.

» -symbolet forsvinner så snart ovenn når den ønskede temperaturen og ovenn gjenopptar driften i den funksjonen den var i før boosterfunksjonen.

4. For å avbryte boosterfunksjonen, trykk på -tasten med korte mellomrom helt til "PÅ" vises på displayet.
5. Drei knotten Navigere i menyen én gang mot venstre. "AV" vil vises og -symbolet vises på displayet. Trykk på -tasten for å bekrefte innstillingen.



Bruk av tastelåsen

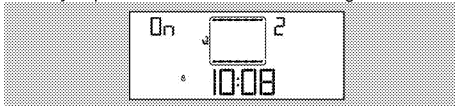
Du kan forhindre ovenn fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.



Tastelåsen kan brukes om ovenn er i drift eller ikke. Du kan også slå av ovenn ved å trykke på -tasten, selv når tastelåsen er aktivert mens ovenn er på.

Aktivere tastelåsen

1. Trykk på -tasten med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet. "AV" vil vises og -symbolet blinker på displayet.
2. Drei knotten Navigere i menyen én gang mot høyre for å aktivere tastelåsen. "AV" vil vises én gang når tastelåsen er satt. Deretter vises -symbolet.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

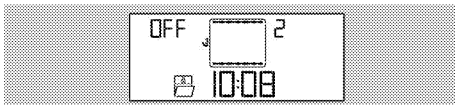


» Når tastelåsen er aktivert avgis et lydsignal, og -symbolet vises på skjermen når du trykker på en tast (bortsett fra knotten Navigere i menyen).



Ovnstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Deaktivere tastelåsen



1. Drei knotten Navigere i menyen to ganger mot venstre for å deaktivere tastelåsen.

» Tastelåsen deaktiveres og -symbolet vises på displayet.

Bruke klokken som alarm

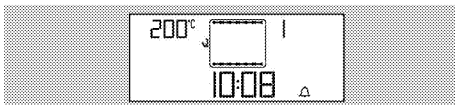
Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.

Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovenn. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovenn på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgis et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

Stille inn alarmen:



1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.

2. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn ønsket tid, og bekreft ved å trykke på -tasten. -symbolet fortsetter å lyse når alarmtiden er stillt inn.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

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.

Avbryte alarmen:

1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.
 2. Drei knotten Naviger i menyen mot venstre til det står "00:00" på displayet, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten.
- » Alarmen er kansellert, og -symbolet forsvinner.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Kjeks	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass-/metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 .. 220	15 ... 20
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min.	100 ... 120

/Steik					250/max. deretter 180 ... 190	
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max. deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max. deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max. deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max. deretter 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max. deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max. deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsopvarming av alle matslag.
* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.
** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

Matlagingstabell for testretter

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

Ret	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett**		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett**		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20		2	180	50 ... 60

	Ett Brett	cm på rist**		2	170	50 ... 60
	To Brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 4	170	50 ... 60

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

Øko-varmluftsvifte



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



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

Ret	Antall Brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett Brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Kjeks	Ett Brett	Standardbrett*	3	200	30 ... 35
Deigbakt	Ett Brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45
Rik bakt	Ett Brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 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 så 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 bruner nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

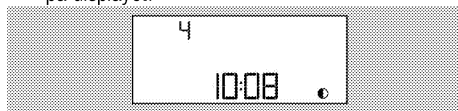
- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et Brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Innstillingsmeny

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte mellomrom til -symbolet vises på displayet. -symbolet blinker på displayet.



2. Det finnes 4 lysstyrkenivåer, nemlig 1, 2, 3 og 4. Drei knotten Navigere i menyen mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.



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

» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte mellomrom til -symbolet vises på displayet. -symbolet blinker på displayet.



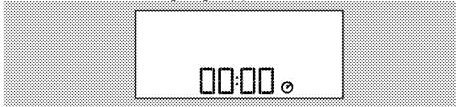
2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.

3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling av gjeldende klokkeslett

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

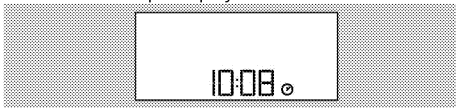


1. Trykk på -tasten med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet. Symbolet for timefeltet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn timen.

2. Trykk på tasten for å aktivere minutt delen. Minutfeltet vises og -symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn minutter.

3. Trykk på for å bekrefte timen.

» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.

» Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).

Slå på grillen

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Drei meny navigeringsknotten mot høyre/venstre 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. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker
4. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren.

Trykk én gang på , eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.

5. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.

Tilbereding starter og det står på displayet. Etter som innertemperaturen øker, øker også nivået i midten av symbolet.

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

avhengig av tykkelse
*Forvarm i fem minutter
**Hvis grilltemperaturen til produktet ikke kan justeres, vil grillen fungere ved den anbefalte temperaturen.

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

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

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5 minutter for alle typer mat som skal grilles.

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.

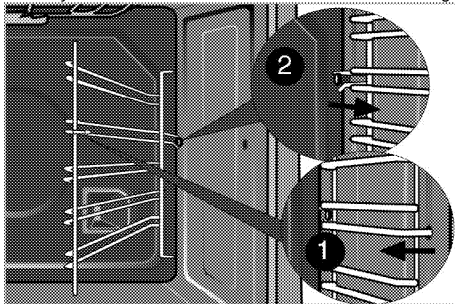
 Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

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

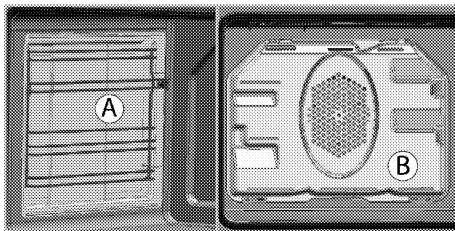
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

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

Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Takket være deres perforerte struktur absorberer katalytiske overflater fett, og når overflaten er fylt med fett, starter de å skinne. I dette tilfellet, så er det anbefalt å bytte delene.

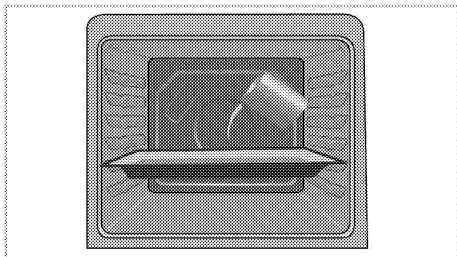


Enkel damprengjøring

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

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

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



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

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



Pyrolyserengjøring

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



Ovnen er utstyrt med selvrensende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 430-480 °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. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.
2. Før rengjøringscyklussen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.

i 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 (selvrengjøring).
4.  **eco** Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset.

Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring.

Før slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen  brukes etter økonomisk rengjøringscyklus  **eco** er avsluttet.

Selvrengjøringstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres.

Slutten av selvrengjøringscyklussen kan justeres.

5. Ovnslåsen kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrengjøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket

før låsesymbolet  forsvinner.

6. Etter en rengjøringscyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

Rengjør ovnsdøren

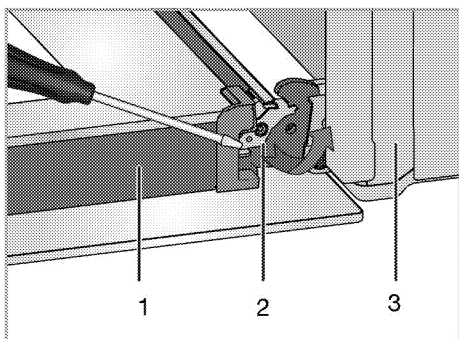
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

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

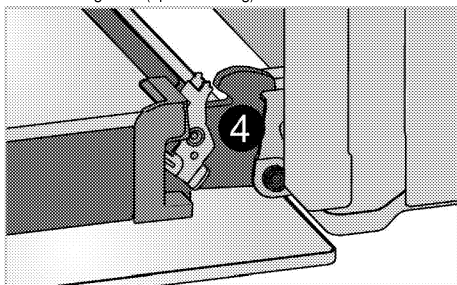
i Frontdørens indre glass er belagt med et materiale som er lett å rengjøre. Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler, harde metallskrapere, skureputer eller blekemiddel til å rengjøre frontdørens indre glass, da disse kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge belegget.

Fjerne ovnsdøren

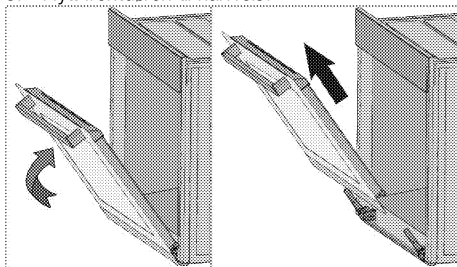
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



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



3. Flytt frontdøren til halvveis.



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



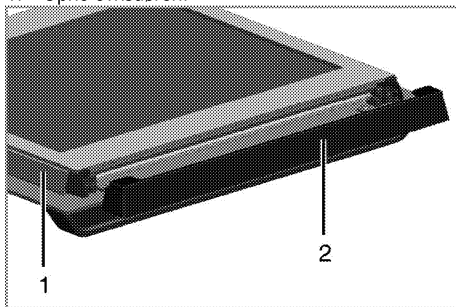
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

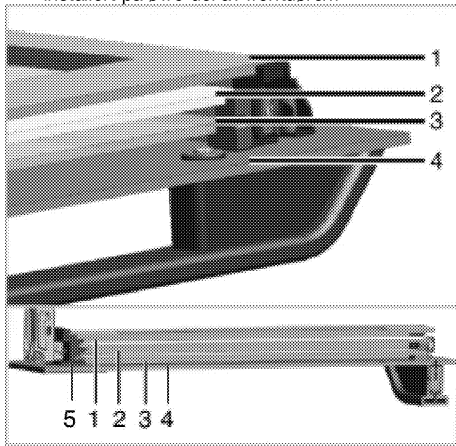
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

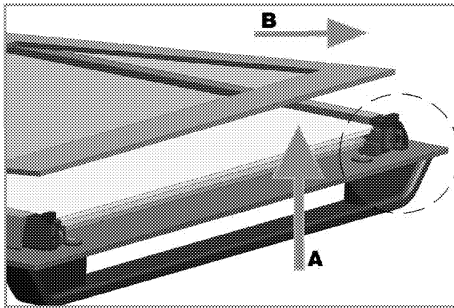
1. Opne ovnsdøren.



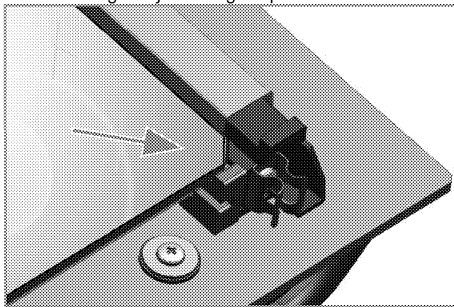
- 1 Ramme
 - 2 Plastdel
2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- 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.



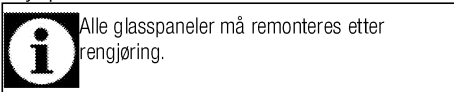
Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.

Siden det andre og det tredje innvendige glasspanelet kan veksles, er ikke installasjonsrekkefølgen på disse viktig.

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".



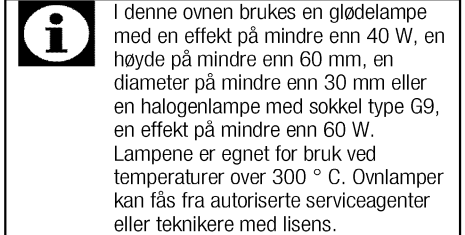
Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

Utskifting av ovnspæren



FARE:

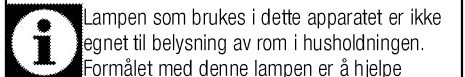
Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



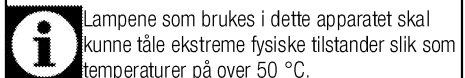
I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



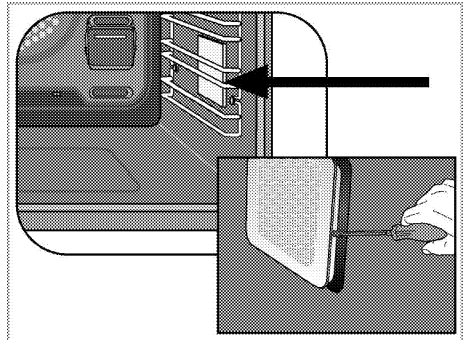
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



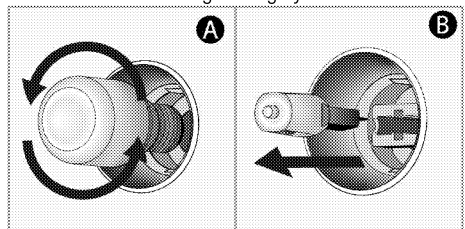
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 ° C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 31.



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



5. Installer glassdekelet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ovnslyset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

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

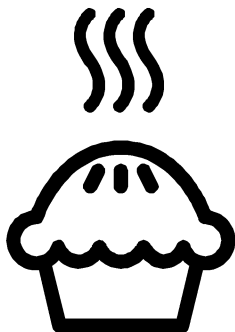


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



Läs denna bruksanvisning först!

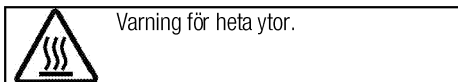
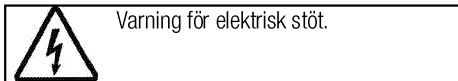
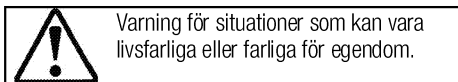
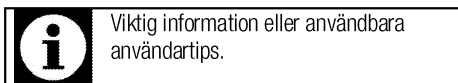
Bästa kund,

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

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet.....	8
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	8
Avfallshantering av emballage.....	8

2 Allmän Information **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer.....	10
Förpackningens innehåll.....	11

3 Installation **12**

Före installationen.....	12
Installation och anslutning.....	15
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser **17**

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

Initial uppvärmning.....	18
--------------------------	----

5 Så här använder du ugnen **19**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	19
Så här använder du den elektriska ugnen.....	19
Användningslägen.....	21
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	23
Använda knapplås.....	25
Använda klockan som alarm.....	26
Tabell över tillagningstider.....	26
Inställningsmeny.....	29
Så här förbereder du grillen.....	29
Tabell för tillagningstider för grillning.....	30

6 Underhåll och rengöring **31**

Allmän information.....	31
Rengöra kontrollpanelen.....	31
Rengöra ugnen.....	31
Ta bort ugnsluckan.....	32
Ta bort luckans innerglas.....	33
Byta ugnslampan.....	34

7 Felsökning **35**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationerna. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som

uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hålla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan

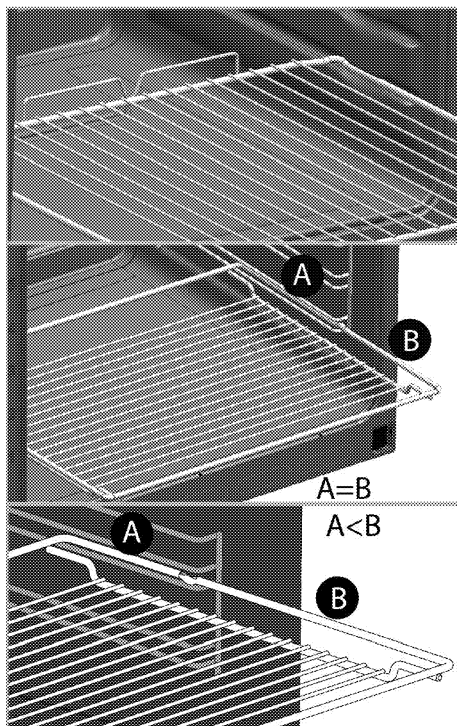
kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- VARNING: Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en

arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **WARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Alla tillbehör ska avlägsnas innan pyrolysrengöring utförs (även sidostegarna). Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. *se Förpackningens innehåll, sidan 11.*
- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
- Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.
- Under och efter pyrolysrengöring ska barn och djur hållas på

avstånd från området där apparaten står tills det att apparaten har svalnat ned och rummet har vädrats fullständigt.

- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

Brandskyddsåtgärder;

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

Avsedd användning

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

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

Barnsäkerhet

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

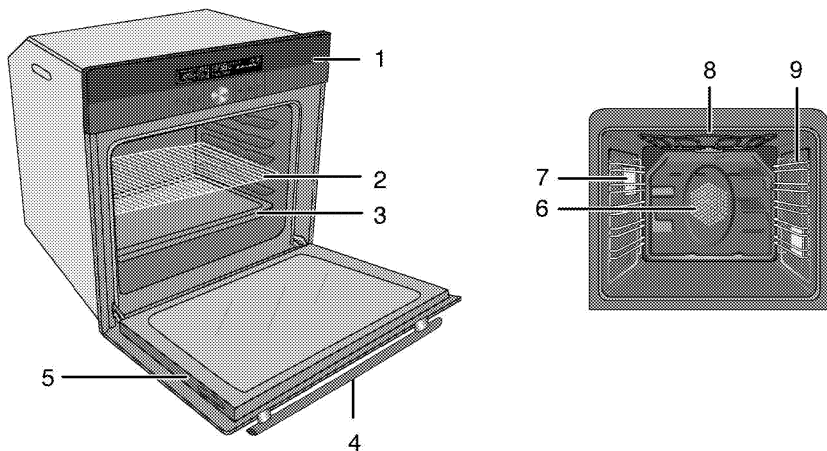
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

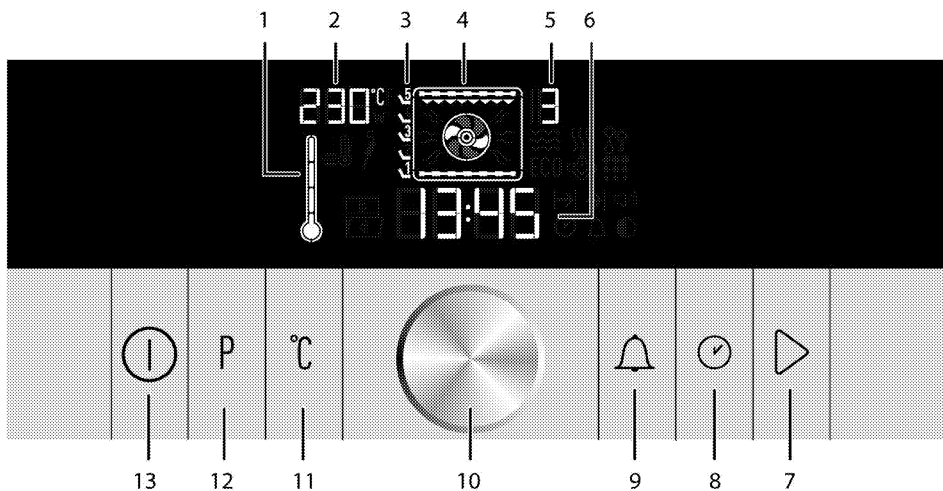
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Trådhylla
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 Främre lucka

- 6 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 7 Lampa
- 8 Övre värmelement
- 9 Hyllpositioner



- 1 Symbol för ugnens innetemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stopp

- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp

Tekniska specifikationer

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

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

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

** Se. *Installation, sidan 12.*



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



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



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

Förpackningens innehåll

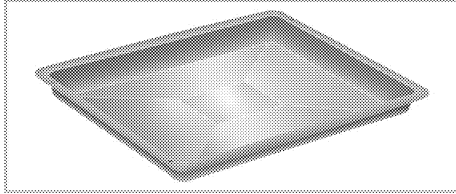


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

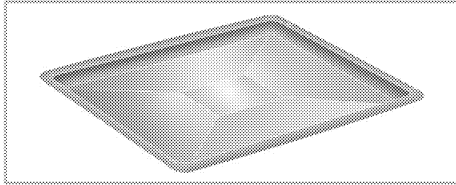
2. Standardplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



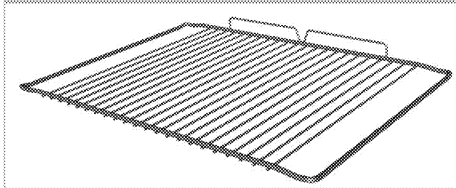
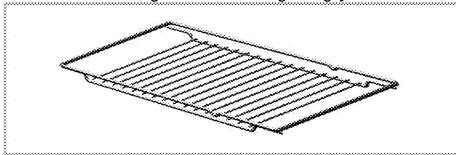
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

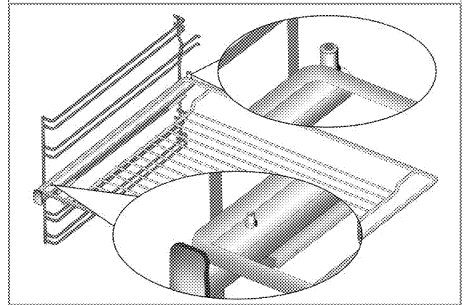
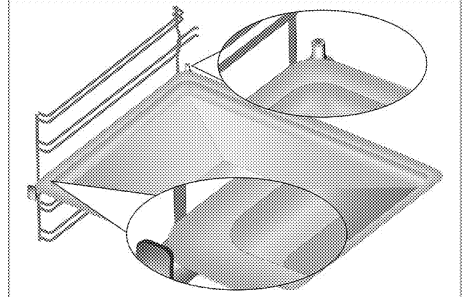
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i gryttliknande kärl.



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

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

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



3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

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

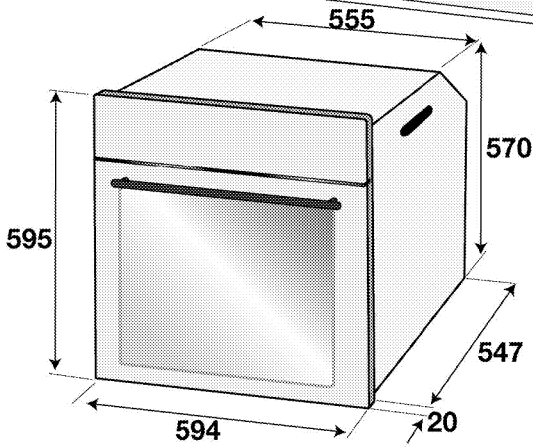
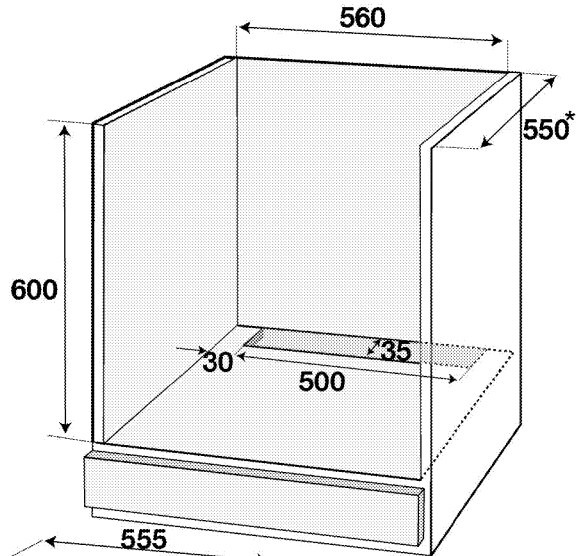
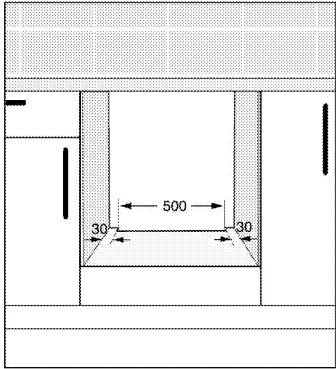
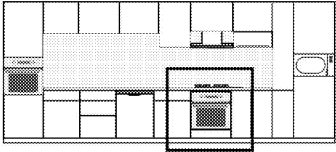
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att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



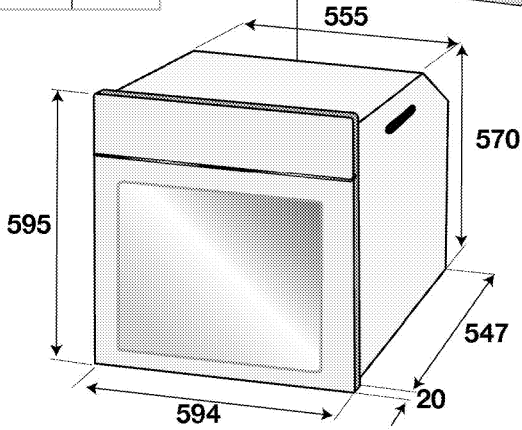
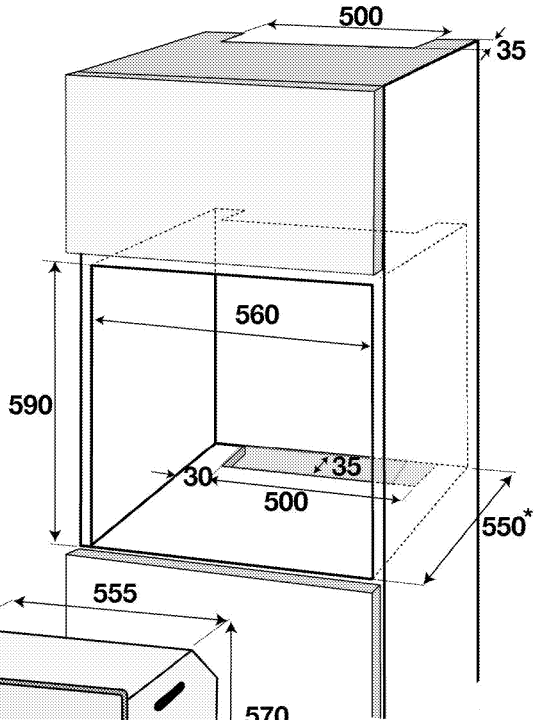
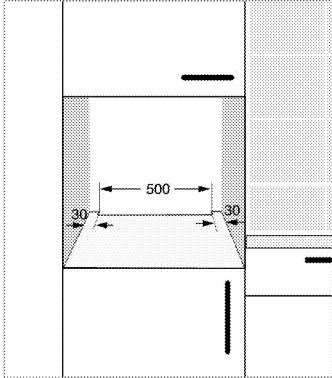
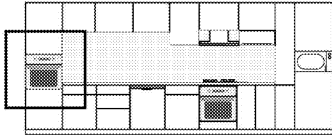
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



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



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



FARA:

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



FARA:

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

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



FARA:

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



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

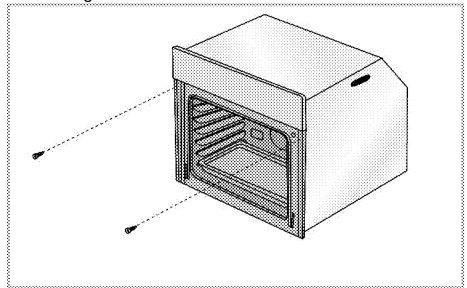


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation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

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

Installera produkten

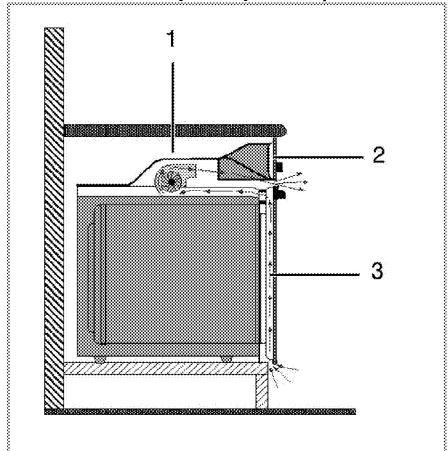
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömssladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

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

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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



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

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

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på

kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

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

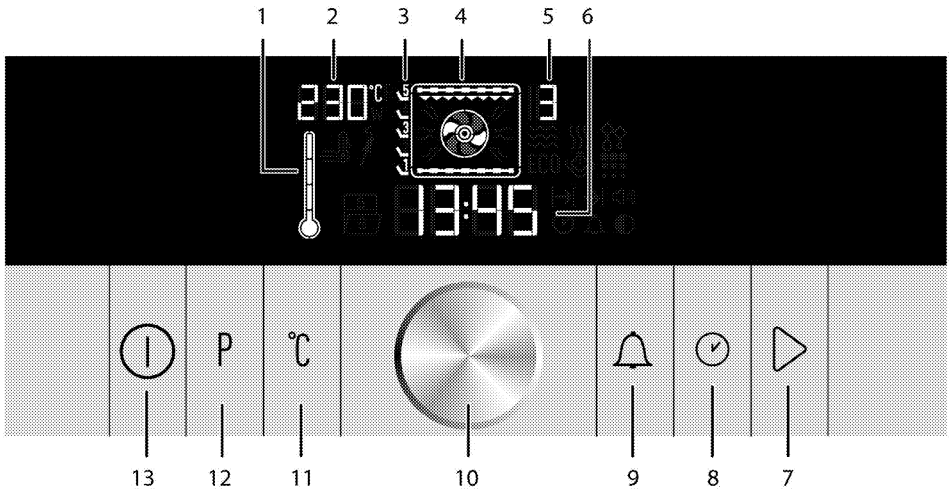
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Dagtid



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



- 1 Symbol för ugnens innetemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stop
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp

Ställ in tiden



1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. "00.00" visas och symbolen  blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.
3. Tryck på knappen  för att aktivera minutavsnittet. Minutfält och symbolen  blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in minut.
4. Tryck på  för att bekräfta inställningen.
» Den återgår till standby-display. Endast starttiden visas på displayen.

10:08



Vid strömavbrott eller när produkten kopplas ur och kopplas in igen visas tidsinställningsmenyn igen. Den inställda tiden på dagen sparas vid kortare strömavbrott. I så fall kan du fortsätta genom att bekräfta tidsvärdet.

Den första rengöringen av produkten



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

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
 2. Stäng ugnsluckan.
 3. Välj positionen Fast.
1. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 19.
 2. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
 3. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen*, sidan 19

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen*, sidan 29.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen*, sidan 29



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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

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



FARA:

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

Tips för grillning

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

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

produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



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

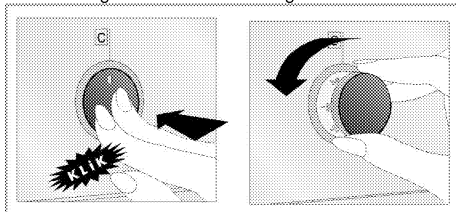
Så här använder du den elektriska ugnen



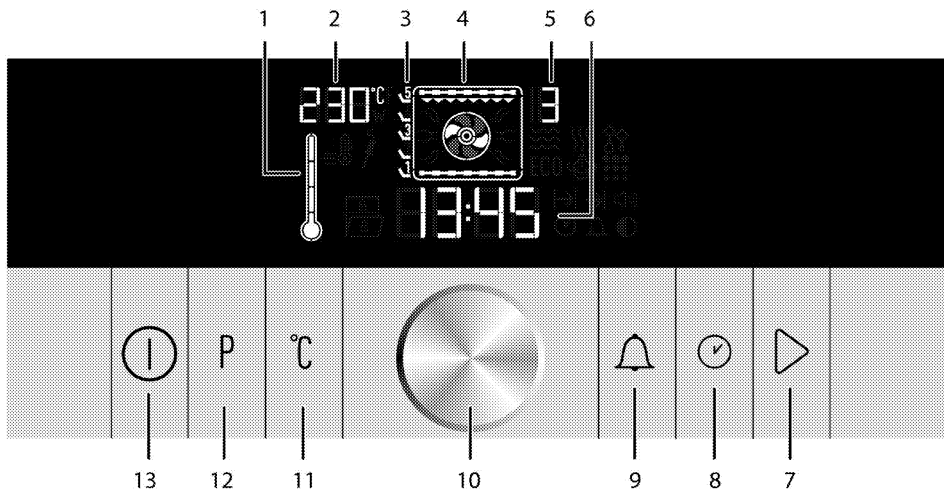
Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

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

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



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




- 1 Symbol för ugnens innetemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stop
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp


 Ängsymbol*
* Varierar beroende på modell.




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


Endast knapparna  och  fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärderna i inställningsmenyn.

När ugnen är varm går det att se den invändiga temperaturen i ugnen genom att trycka på knappen .














Välj temperatur och användarläge

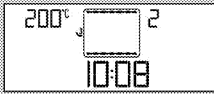
1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på. Den här skärmen innehåller den rekommenderade temperaturindikatorn och aktiva värmare, funktionsnummer och rekommenderad plåtposition visas på funktionsdisplayen.

 Om du trycker snabbt på knappen  på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning. Tryck på knappen  i mer än 1 sekund för att slå på ugnen.

3. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion). När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningsluttid" och "Booster" (snabbvärmning).
4. Tryck på knappen  en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar

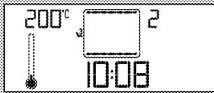
Displaysymboler:

-  Snabbvärmningssymbol (Booster)
-  Symbol för tillagningstid
-  Tillagningstiden slut
-  Alarmsymbol
-  Symbol för aktuell tid
-  Volyminställningssymbol
-  Symbol för inställning av ljusstyrka
-  Avfrostningssymbol
-  Symbol för knapplös
-  Symbol för öppen lucka
-  Symbol för ugnens innetemperatur
-  Symbol för köttermometer *
-  Pyro-symbol * / Symbol för enkel ångrengöring*



- Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen eller en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
- Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på -knappen för att starta

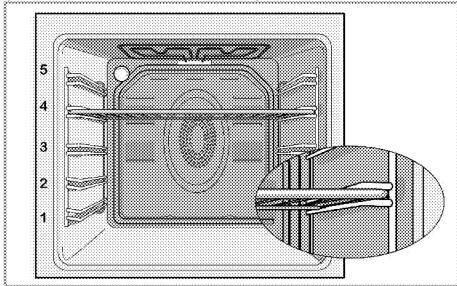
tillagningen. Tillagningen startar och visas på displayen. När den invändiga temperaturen ökar gör även nivån i mitten av symbolen det.



Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen på displayen.

Slå av elugnen

Tryck på knappen för att slå av ugnen. Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden. Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Funktionsstabell

Funktionsstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min.temperaturer. Rekommenderad temperatur visas när funktionen är vald.



Funktionerna kan variera beroende på modell.

Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom "varmhållning" är begränsat till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl.

Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Du kan återgå till funktionsvisningen genom att trycka på knappen **P** på valfri skärm.

Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

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

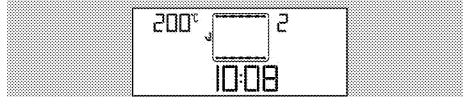
Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktion	Temperaturintervall (°C)
Fast	40-260
Fast + fläkt	40-260
Fläktvärme	40-260
Multi (3D)	40-260
Fläktvärme + under	40-260
Full grill+Fläkt	40-260
Full grill	40-260
Låg grill	40-260
Ekofläkt	160-220
Undervärme	40-220
Varmhållning	40-100
Avfrostning	-
Funktionerna kan variera beroende på modell.	

Användningslägen

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

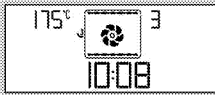
1. Över- och undervärme



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

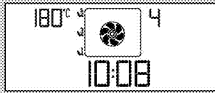
Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. Fläkt som stöder under-/övertvärme




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

3. **Fläktvärme**

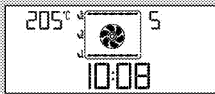


Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.

Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

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

4. **"3D"-funktion**



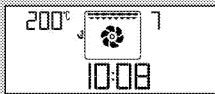
Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. **Pizzafunktion**



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

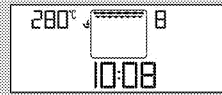
6. **Full grill+Fläkt**



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

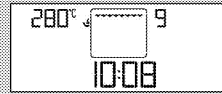
7. **Full grill**



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

8. **Grill**



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

9. **Ekofläktvärmare**



För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något.

Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen '**Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**'.

10. **Undervärme**



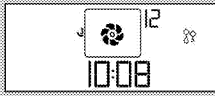
Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

11. **Varmhållning**



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

12. **Drivning med fläkt**



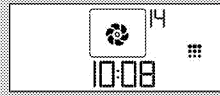
Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

13. Pyrolysis - ekonomiläge



Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 32.*

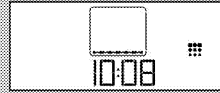
14. Pyrolysis



Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 32.*

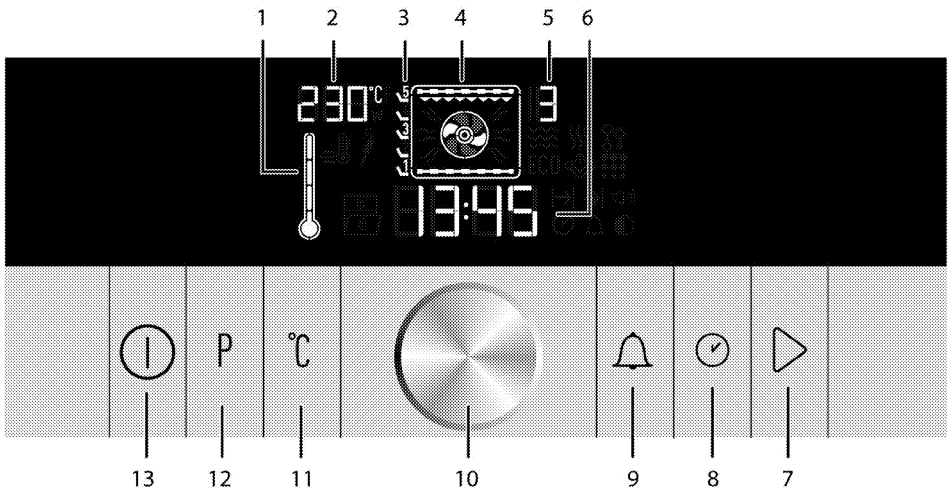
15. Enkel ångrengöring

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



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

Så här använder du ugnens kontrollenhet



1 Symbol för ugnens innetemperatur

2 Fält för temperaturvisning

3 Hyllpositioner

4 Funktionsvisning

5 Funktionsnummer

6 Indikatorfält för aktuell tid

7 Tillagningsknapp start/stopp

8 Tid- och inställningsknapp

9 Larmknapp

10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid

11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning



12 Return för att funktionsvisning

13 PÅ/AV-knapp

Aktivera halvautomatisk användning

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

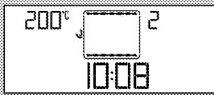
1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.

 Om du trycker snabbt på knappen  på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning.

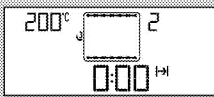
Tryck på knappen  i mer än 1 sekund för att slå på ugnen.

2. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion).

- Tryck på knappen **C** en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar



- Vrid meny navigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen **C**, **Δ** eller **✓** en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
- För tillagningstiden trycker du på knappen **✓** en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen **→** blinkar samtidigt.
- Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen **✓**. Så fort tillagningstiden ställts in visas **→** med fast sken.



- Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
- Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på **▶**-knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och **↓** visas på displayen.



Om du trycker snabbt på knappen **▶** på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning.

Tryck på knappen **▶** i mer än 1 sekund för att starta tillagningen.

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



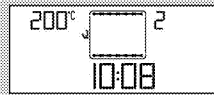
Alla segment för **↓** tänds när ugnen når den inställda temperaturen.

- Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.
- Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen. Om du trycker på **▶** fortsätter ugnen arbeta i lågt läge. Ljudvarningen stoppas.
- Ugnen slås av automatiskt och den aktuella tiden visas om du inte trycker på knappen **▶**.

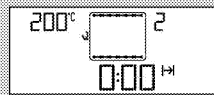
Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningssluttiden.

- Tryck på knappen **1** för att slå på ugnen.
- Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion).
- Om du vill ändra temperaturen trycker du på **C** en gång för att uppnå visad temperatur.



- Vrid meny navigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen **C**, **Δ** eller **✓** en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
- För tillagningstiden trycker du på knappen **✓** en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen **→** blinkar samtidigt.
- Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen **✓**. Så fort tillagningstiden ställts in visas **→** med fast sken.




- Tryck på knappen **✓** två gånger för tillagningstidens slut. Under tiden blinkar **→** på displayen.




- Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen **✓**. Så fort tillagningstiden ställts in visas **→** med fast sken.
- Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
- Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på **▶**-knappen för att starta tillagningen. » Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit.



11. Det valda funktionsläget aktiveras när stättiden för

tillagningen är inne. Tillagningen startar och  visas på displayen. Ugnen hettas upp till den inställda temperaturen. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

 Alla segment för  tänds när ugnen når den inställda temperaturen.


2. Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.
3. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen.

Om du trycker på  fortsätter ugnen arbeta i valt läge. Ljudvarningen stoppas.

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

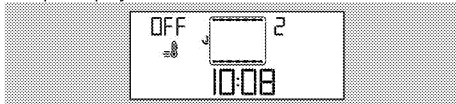
Ställa in snabbvärmaren (booster)

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

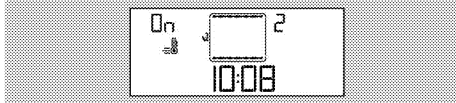
 Snabbvärmaren kan inte väljas i lägena för avfrostning, eko-fläktvärme och värmeållning. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.



Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:


1. Tryck på knappen  två gånger. "OFF (AV)" visas på displayen.






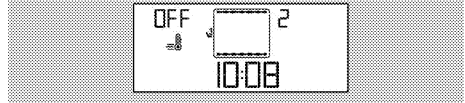
2. Vrid menynavigeringsratten åt höger en gång. Symbolen "PÅ" och  visas på displayen. Tryck på knappen  för att bekräfta inställningen.



3. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och  visas på displayen.



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

4. För att avbryta snabbstartsfunktionen trycker du på knappen  med korta mellanrum tills "PÅ" visas på displayen.
5. Vrid menynavigeringsratten åt vänster en gång. "AV" visas och symbolen  följs på displayen. Tryck på knappen  för att bekräfta inställningen.



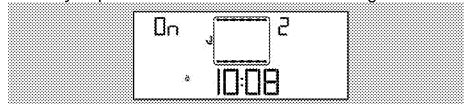
Använda knappläs

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knappläsfunktionen.


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

Aktivera knappläs

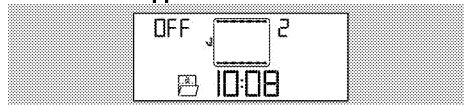
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. "AV" visas och symbolen  blinkar på displayen.
2. Vrid menynavigeringsratten åt höger en gång för att aktivera knappläset. "PÅ" visas efter att knappläset har avaktiverats. Sedan visas symbolen .
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.




» Efter att knappläset aktiverats hörs en ljudsignal och symbolen  visas på displayen när du trycker på valfri knapp (förutom menynavigeringsknappen).

 Ugnsknapparna kan inte användas när knappläsfunktionen är aktiverad. Knappläset avbryts vid ett strömavbrott.

Avaktivera knappläs



1. Vrid reglaget för menyval åt vänster två hack för att avaktivera knappläset.

» Knapplåset är avaktiverat och symbolen  visas på displayen.

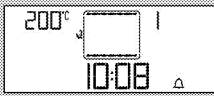
Använda klockan som alarm

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



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.






Ställa in alarmet:





Tabell över tillagningstider



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

1. Tryck på knappen . Symbolen  blinkar på displayen.
2. Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Symbolen  förblir tänd efter inställning av alarmet.
3. Efter att larmtiden är slut börjar  blinka och en larmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.















Avbryta alarmet:

1. Tryck på knappen . Symbolen  blinkar på displayen.
 2. Vrid meny navigeringsknappen åt vänster tills "00:00" visas på displayen och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .
- » Alarmet avbryts och symbolen  döljs.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt*		1 - 5	200	45 ... 55










		5-Standardplåt*				
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metalpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.
* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.
** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningsbord för testmåttider

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

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

	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60


Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

Ekoflåktvärmare

 Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekoflåktvärmare.

 Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflåktvärmare.

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

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden.

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

- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



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




Tips vid tillagning av grönsaker

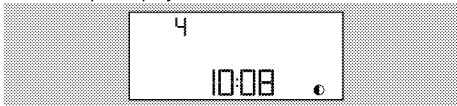
- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Inställningsmeny

Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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



2. Det finns 4 ljusstyrkenivåer, nämligen 1, 2, 3 och 4. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.






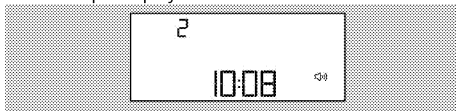
Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

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

Röstnivåinställning

Röstnivån kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

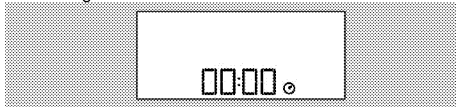
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. Symbolen  visas på displayen.



2. Det finns 2 ljusstyrkenivåer, nämligen 1 och 2. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.
» Den återgår till standby-display. Endast starttiden visas på displayen.

Aktuell tidsinställning

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



1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. Timfältet och symbolen blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.
2. Tryck på knappen  för att aktivera minutavsnittet. Minutfältet och symbolen  blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in minut.
3. Tryck på  för att bekräfta timmen.
» Den återgår till standby-display. Endast aktuell tid visas på displayen.



Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

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





Stänga av grillen



1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).

Slå på grillen

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskad grillfunktion.

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningsluttid" och "Booster" (snabbvärmning).

3. Tryck på knappen  en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar
4. Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen   eller  en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.

5. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och  visas på displayen. När den invändiga temperaturen ökar gör även nivån i mitten av symbolen det.

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



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

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

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

beroende på tjocklek
*Förvärm i fem minuter
**Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

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

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

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

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

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

**FARA:**

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

**FARA:**

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

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



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



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

Rengöra kontrollpanelen

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



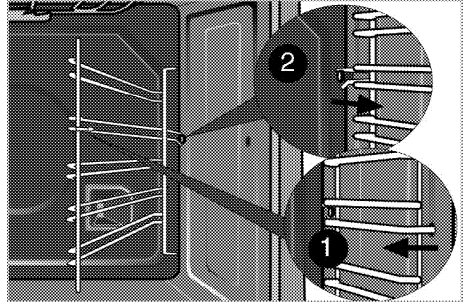
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

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

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

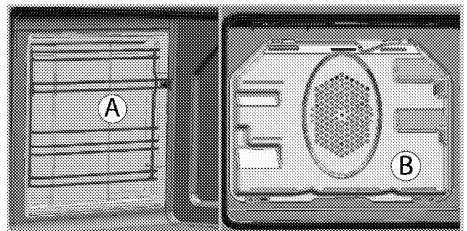
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

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

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. Tack vare den perforerade strukturen absorberar katalytiska ytor fett och när ytan är fylld med fett börjar de lysa. I detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

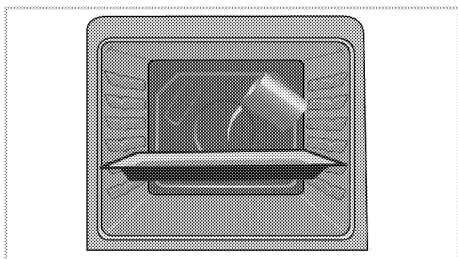


Enkel ångrengöring

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

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

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



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktionen.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.



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

Pyrolytisk självrengöring



FARA:

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



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

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.
- Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.




Rengör inte dörrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas.

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

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)"  Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring).
4.  eco Vi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.

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

5. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen  försvinner.
6. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

Rengör ugnsluckan

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



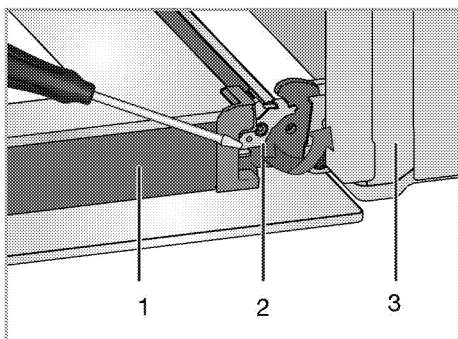
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.



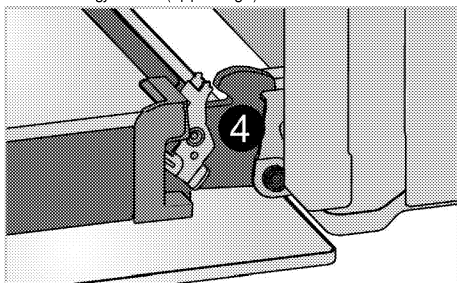
Den främre luckans inre glas är täckt med ett material som är enkelt att rengöra. Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel, eller en hård metallskrapa, skurborstar eller blekmedel vid rengöring av den främre luckans inre glas, eftersom det kan repa ytan. Detta kan förstöra ytmaterialet.

Ta bort ugnsluckan

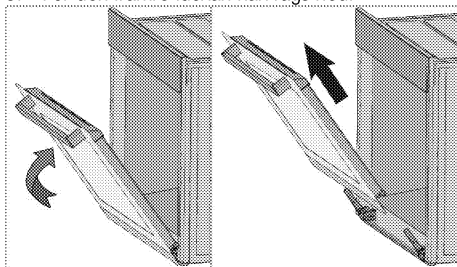
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



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



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



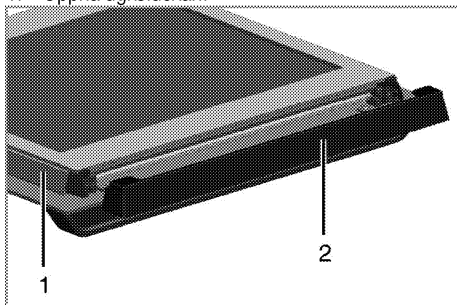
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

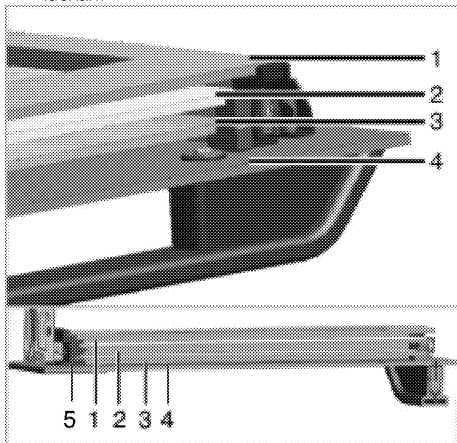
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

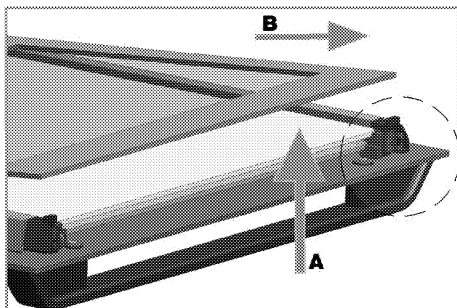
1. Öppna ugnsluckan.



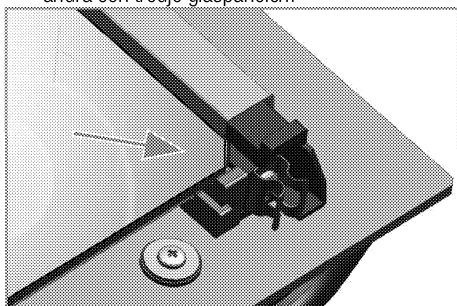
- 1 Ram
- 2 Plastdel
2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



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



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



Det första steget att sätta ihop luckan igen är att sätta tillbaka den andra och tredje inre glaspanelen (2, 3). Såsom bilden visar, placera det fasade hömet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hömet på plastplatsen.

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

När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den andra glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på alla inre glaspaneler i de nedre plastplatserna (5).

Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".



Alla glas måste återmonteras efter rengöring.

Byta ugnslampan



FARA:

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



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.



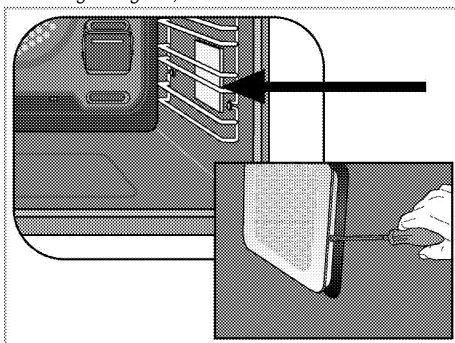
Lampnan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



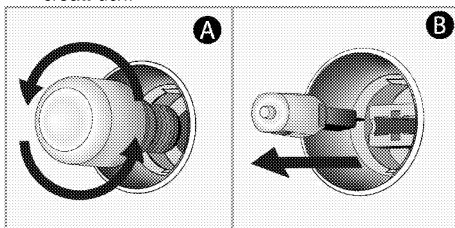
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 31*.



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



5. Montera skyddsglasets och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

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



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

