

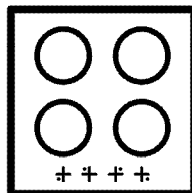
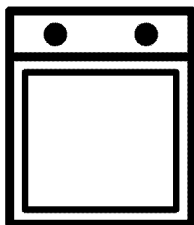
GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Indbygningsovn

Brugsvejledning



GEHM 43100 B

NO / DA

285.4490.41/R.AC/26.05.2021/3-2

7757782973

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:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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..... | 8 |
| Sikkerhet for barn..... | 9 |
| Bortskaffing av det gamle produktet..... | 9 |
| Bortskaffing av emballasjen..... | 9 |

2 Generell informasjon 10

| | |
|-------------------------------|----|
| Oversikt..... | 10 |
| Innholdet i pakken..... | 11 |
| Tekniske spesifikasjoner..... | 13 |

3 Installasjon 15

| | |
|---------------------------------|----|
| Før installasjon..... | 15 |
| Installasjon og tilkobling..... | 17 |
| Framtidig transport..... | 22 |

4 Forberedelser 23

| | |
|-------------------------------------|----|
| Tips for energisparing..... | 23 |
| Første gangs bruk..... | 23 |
| Tidsinnstilling..... | 23 |
| Første rengjøring av produktet..... | 24 |
| Første oppvarming..... | 24 |

5 Slik brukes komfyren 26

| | |
|-------------------------------------|----|
| Generell informasjon om koking..... | 26 |
| Bruk av komfyren..... | 27 |

6 Slik bruker du ovnen 29

| | |
|--|----|
| Generell informasjon om baking, steking og grilling..... | 29 |
| Slik bruker du den elektriske ovnen..... | 29 |
| Driftsmoduser..... | 30 |
| Bruke ovnsklokken..... | 31 |
| Bruk av tastelåsen..... | 33 |
| Bruke klokken som alarm..... | 33 |
| Tidstabell for matlaging..... | 34 |
| Slik bruker du grillen..... | 37 |
| Tidstabell for grilling..... | 37 |

7 Vedlikehold og stell 38

| | |
|----------------------------------|----|
| Generell informasjon..... | 38 |
| Rengjøre komfyren..... | 38 |
| Rengjøring av kontrollpanel..... | 39 |
| Rengjøre ovnen..... | 39 |
| Rengjøring av ovnsdøren..... | 40 |
| Fjerne dørens indre glass..... | 41 |
| Utskifting av ovnspæren..... | 42 |

8 Feilsøking 43

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- 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!
- 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.
- Bruk utelukkende kabelen som er angitt i "Tekniske spesifikasjoner".
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra

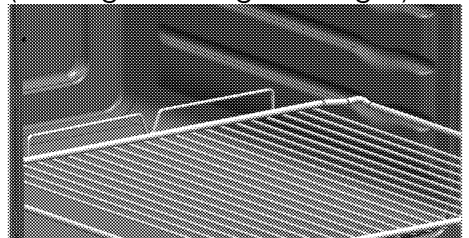
nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.

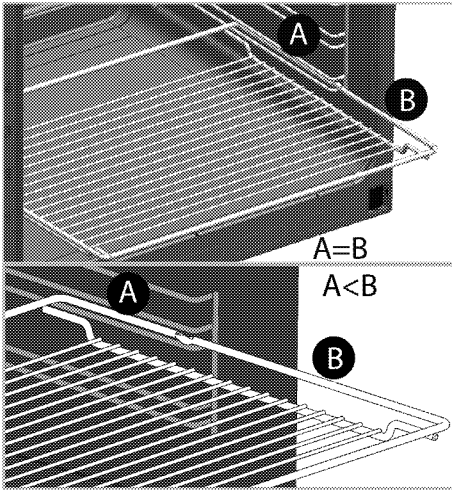
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

- Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
 - Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
 - Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
 - Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
 - Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
 - Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
 - Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
 - Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe 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.) Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).





- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødig delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke

plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå

øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.

- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

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.
- Ovnens 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 innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens 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:

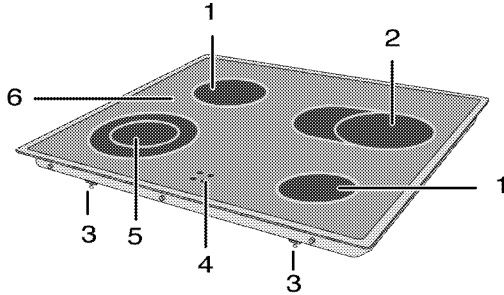
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakkingsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakkingsmaterialene 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.

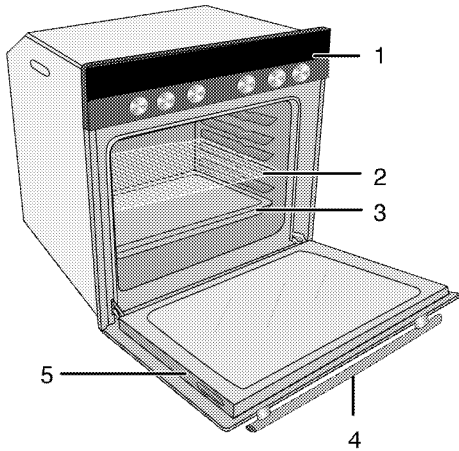
2 Generell informasjon

Oversikt

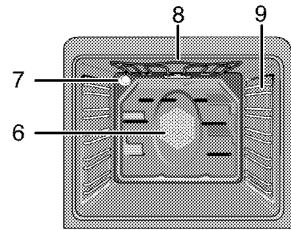


- 1 Enkeltkrets kokeplate
- 2 Utvidet kokeplate
- 3 Monteringsklemme

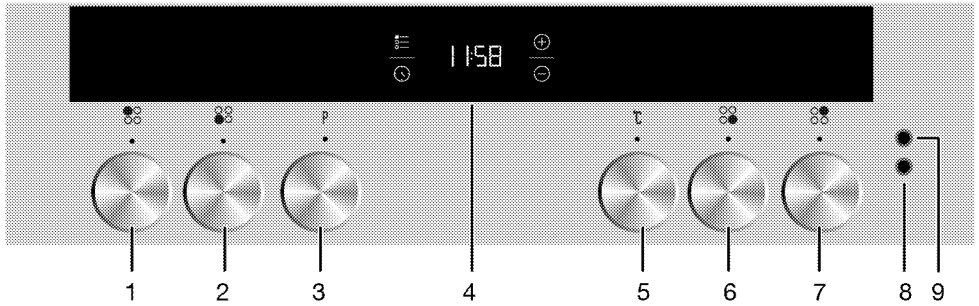
- 4 Indikatorlys som viser at komfyren er varm
- 5 Dobbeltkrets kokesone
- 6 Temperert glass



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



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



- 1 Enkeltkrets kokeplate Venstra bak
- 2 Dobbeltkrets kokesone Venstre fremre
- 3 Funksjonsvelger
- 4 Digital timer
- 5 Termostatbryter
- 6 Enkeltkrets kokeplate Høyre fremre
- 7 Utvidet kokeplate Høyre bak
- 8 Termostatlampe
- 9 Varsellampe

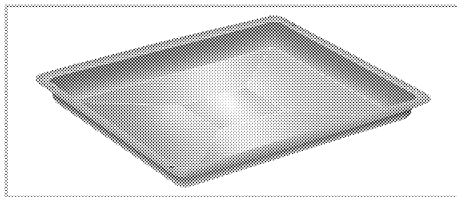
Innholdet i pakken

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

1. Brukerhåndbok

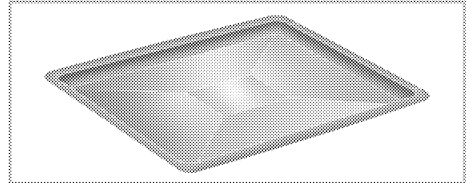
2. Standardbrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



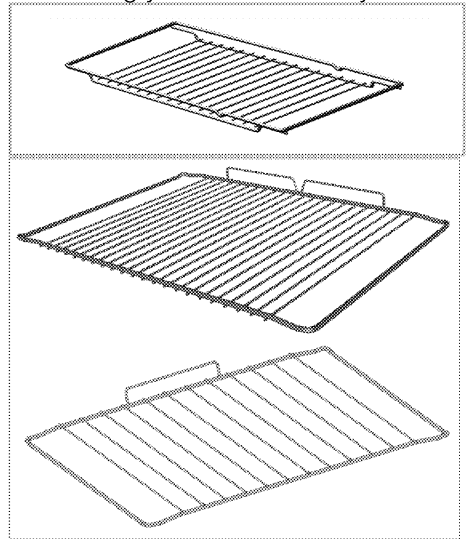
3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Rist

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

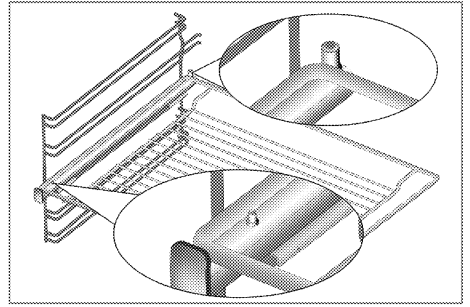
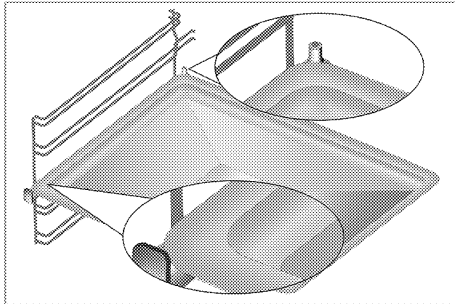


5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stative

(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.



Tekniske spesifikasjoner

| GENERELT | |
|---------------------------------------|---|
| Spenning/frekvens | 220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Totalt energiforbruk | 10,3 kW |
| Kabeltype/tverrsnitt | min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ² |
| KOMFYR | |
| Eksterne mål (høyde/bredde/dybde) | 43 mm/580 mm/510 mm |
| Installasjonsmål (bredde/dybde) | 560 mm/490 mm |
| Brennere | |
| Venstra bak | Enkeltkrets kokeplate |
| Mål | 140 mm |
| Effekt | 1200 W |
| Venstre fremre | Dobbeltkrets kokesone |
| Mål | 120/210 mm |
| Effekt | 750/2200 W |
| Høyre fremre | Enkeltkrets kokeplate |
| Mål | 180 mm |
| Effekt | 2000 W |
| Høyre bak | Utvidet kokeplate |
| Mål | 170/265 mm |
| Effekt | 1500/2400 W |
| OVN/GRILL | |
| 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-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioriteringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.


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


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


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

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøre 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.




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

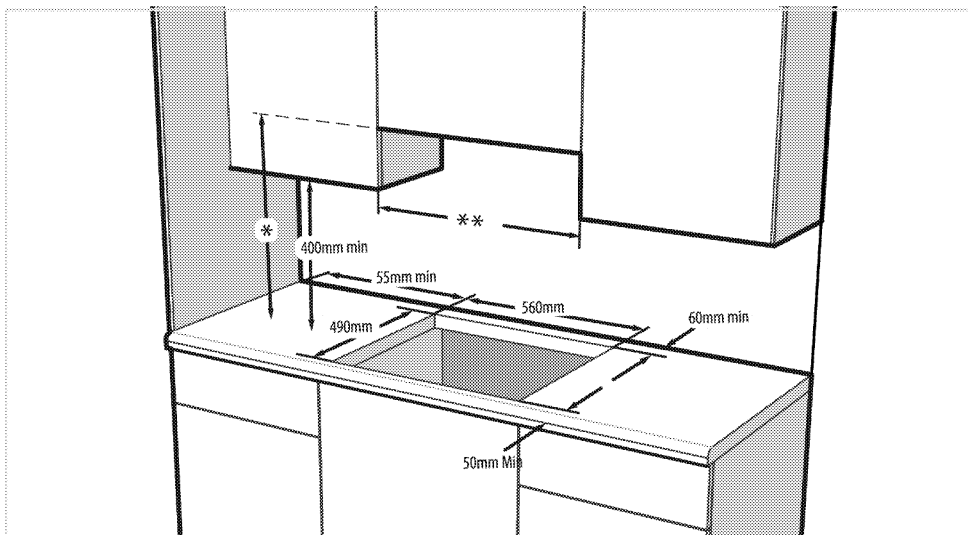
 Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

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

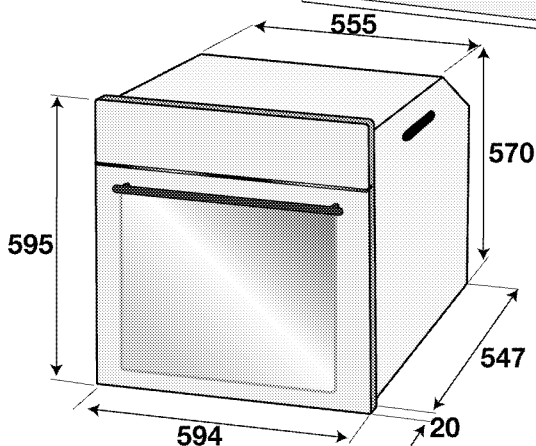
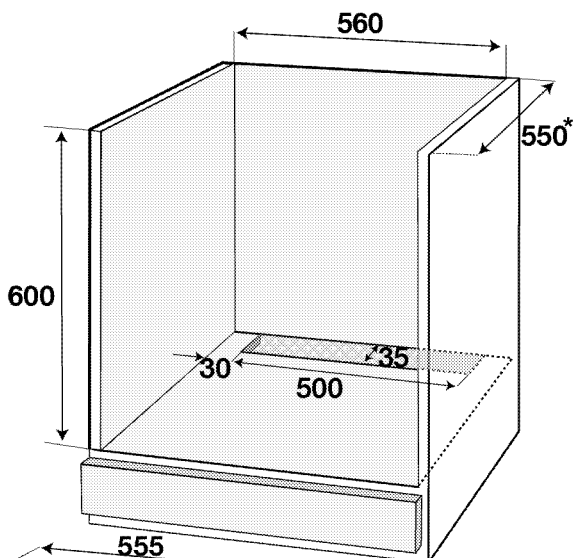
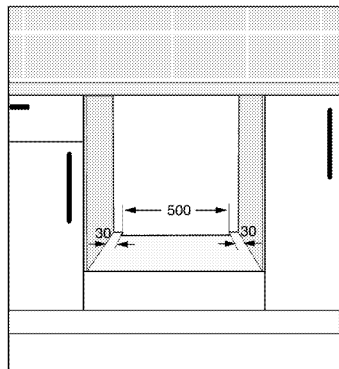
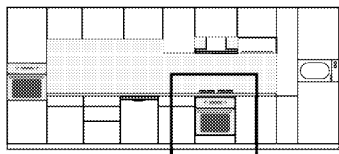
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden. Hvis det ikke er definert noen størrelse i hettehåndboken, bør denne høyden være minst 650 mm.

- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Strømmen til komfyren forsynes fra ovnen. Begge apparatene må installeres oppå hverandre.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.
- Tett igjen kuttetekantene og grensekantene.
- Benken og kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Komfyren kan installeres med kun **én** kant ved siden av høyere skap, apparater eller vegger.
- Det må være igjen noe plass mellom baksiden av ovnen og kjøkkenveggen for luftsirkulasjon.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
-  Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryserer. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.
-  Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.
-  Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



* Minimumshøyde til ventilator skal være anbefalt avstand i ventilatorens bruksanvisning. Hvis det ikke anbefales i hetten, bør denne høyden være minst min.650 mm.

** Minimumsavstanden mellom kabinettet må være lik bredden på kokeplaten



* min.

Installasjon og tilkobling

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

i Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner. Det er fare for knusing av glasskeramikkoverflaten!

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

! 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.

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

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

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

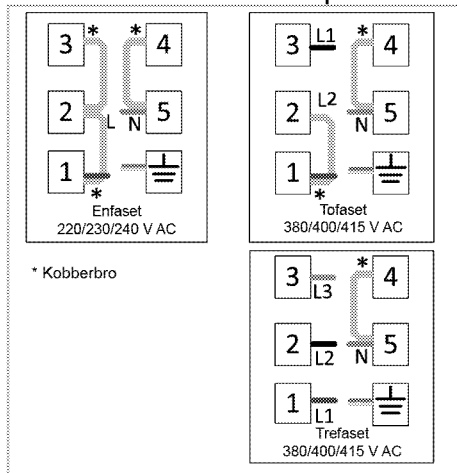
Koble til strømledningen

i 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.


1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.


Hvis kablet leveres med produktet:



2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  (jord)

» Eller:

- Grå/svart leder = L (fase)
- Blå/brun leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  (jord)

Koble til strømledningen

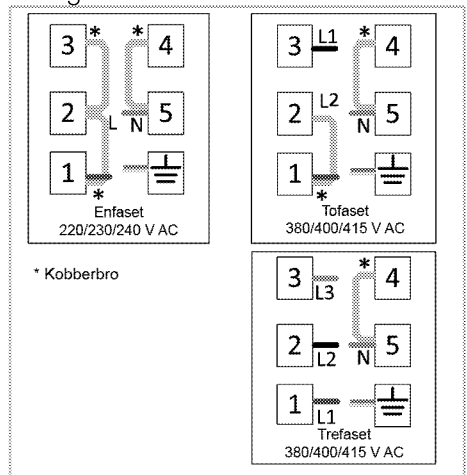
i Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk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

1. Hvis en **strømkabel ikke leveres med produktet**, må det kobles til en strømkabel, som du ville velge fra tabellen (*Tekniske spesifikasjoner, side 13*) i samsvar med den elektriske installasjonen i hjemmet, til produktet ved å følge instruksjonene i kabeldiagrammet.

Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

i Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

2. Åpne terminalblokkdekselet med et skrujern.
3. Trekk strømledningen gjennom kabelklemmen under terminalen og fest den til hoveddelen med den integrerte skruen på kabelklemmekomponenten.
4. Tilkoble kablene etter medfølgende diagram.

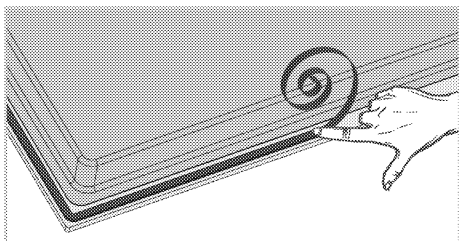


5. Etter fullføringen av kabeltilkoblingene lukkes terminalblokkdekselet.
6. Trekk strømkabelen slik at den ikke vil berøre produktet og bli klemt mellom produktet og veggen.

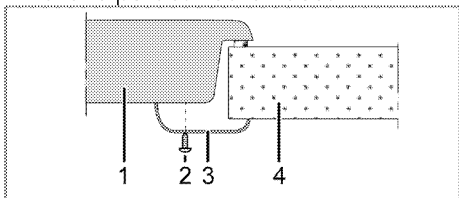
i Strømkabelen må ikke være lenger enn 2 meter av sikkerhetsmessige årsaker.

Installere produktene

1. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
2. Når du monterer platetoppen, må du sette på pakningen som ble levert i emballasjen, rundt platetoppen som vist på bildet nedenfor, slik at den går 1 til 2 mm innover fra glassets ytre kant.



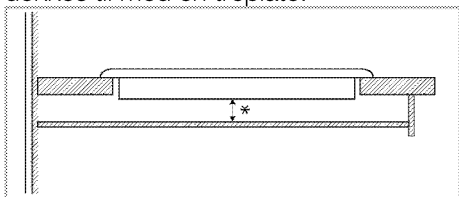
3. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
4. Bruk av installasjonsklemmene sikrer komfyren ved å montere gjennom hullene på det nedre huset.



- 1 Komfyr
- 2 Skruer
- 3 Installasjonsklemme
- 4 Benk

i Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

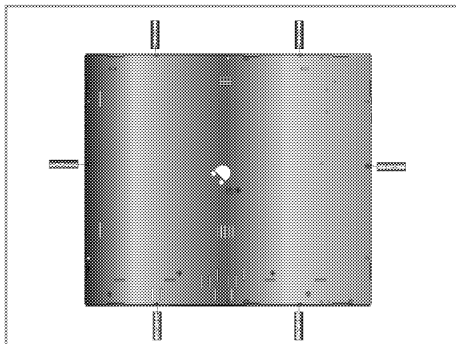
For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekket til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)

i Plasseringen av tilkoblingshullene som vises i figuren nedenfor, er skjematisk og kan variere avhengig av produktmodellen. Fest dem i samsvar med tilkoblingshullene på ditt produkt.

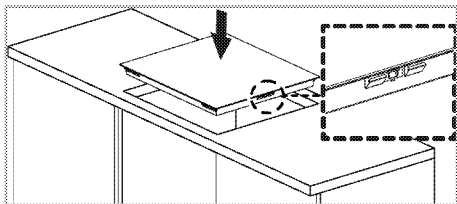


! Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

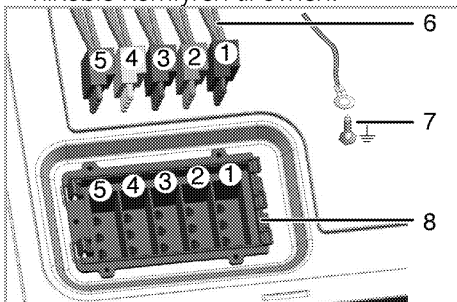
! Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

Enkel installasjon: Noen modeller leveres med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet. For disse modellene, ignorer monteringsfjærene og monteringsinstruksjonene for braketten som er beskrevet i håndboken. Plasser produktet direkte i rommet der

produktet skal plasseres som vist i figuren nedenfor. For disse modellene må du vurdere bredde- og dybdemålingene som er skrevet i brukerhåndboken som 10 mm mer.

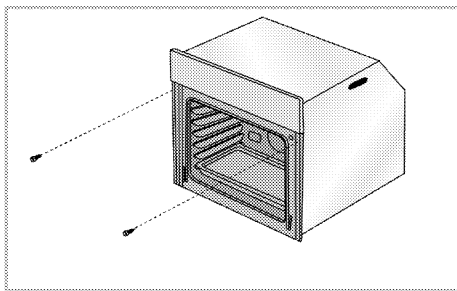


- Fest komfyren.
- Foreta ovnstilkoblinger.
- Skyv ovnen halvveis inn i skapet.
- Tilkoble komfyren til ovnen.



- 1 Rød
- 2 Sort
- 3 Hvit
- 4 Blå
- 5 Grønn
- 6 Kabler som kommer fra komfyren
- 7 Jordkabeltilkobling (grønn/gul)
- 8 Tilkoblingsinnganger for ovnskabel (terminal)

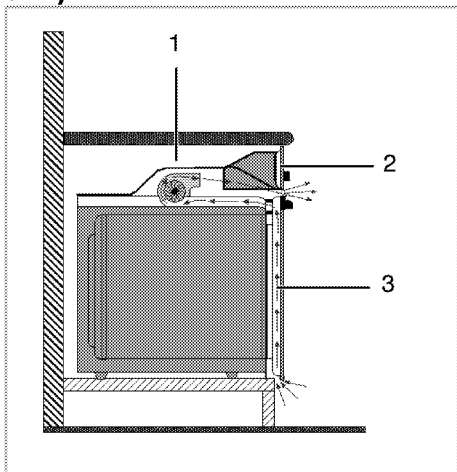
Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



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.

i 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.

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

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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

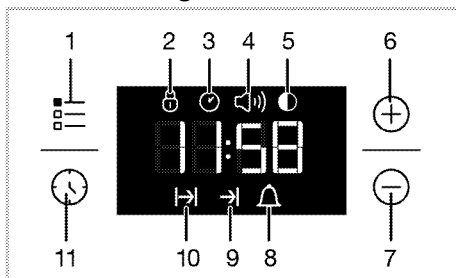
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- 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.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.
- For koking over lengre tid, slå av kokesonen 5 eller 10 minutter før slutten på koketiden. Du kan oppnå energibesparelser på opptil 20 % ved å bruke restvarme.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling



- 1 Justeringstast
- 2 Tastelås
- 3 Aktuell tid
- 4 Alarmvolum
- 5 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Alarmsymbol
- 9 Slutt på koketid*
- 10 Koketid
- 11 Programtast

* (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

i Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.

Symbolet blinker  når du slår på platen.

Angi klokkeslett ved å trykke på ⊕/⊖-knappene.

Etter at du har angitt klokkeslett, trykk på ≡-knappen eller vent i fire sekunder.

☺ Symbolet vil blinke og klokkeslettet er angitt.

Etter at du har angitt tiden kan du starte og avslutte kokingen ved å velge ønsket posisjon med temperaturbryteren og funksjonsbryteren.

i Det vil øke / gå fremover fra 12:00 hvis klokkeslettet ikke er angitt. Symbolet vil vises på skjermen ☺ for å informere om at klokkeslettet ikke er angitt. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.

i De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrytning. Klokken må stilles på nytt.

Endre klokkeslett

For å endre et klokkeslett du har stilt inn tidligere

1. Trykk på knappen ≡ for å aktivere ☺-symbolet.

2. Angi tidspunkt ved å trykke på ⊕/⊖-knappene.

3. Etter at du har angitt klokkeslett, trykk på ≡-knappen eller vent i fire sekunder.

» ☺ Symbolet vil blinke og klokkeslettet er angitt.

Endre lysstyrke på skjermen

1. For å angi ønsket lysstyrke på skjermen, trykk på ≡-knappen for å aktivere ●-symbolet.

2. Angi ønsket lysstyrke på skjermen ved å trykke på ⊕/⊖-knappene.

» Valgt lysstyrkenivå vil vises som d-01 eller d-02 eller d-03 .

3. Etter at du har angitt lysstyrke på skjermen, trykk på ≡-knappen eller vent i fire sekunder.

» ● symbolet vil blinke og lysstyrken er angitt.

Første rengjøring av produktet

i 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.

! Varmer 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.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 29.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.

6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 29*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 37*.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.

5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 37*



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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

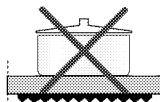
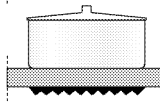
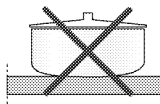
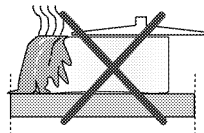
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.

- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.

Plasser pannene på en slik måte at de senteres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Tips for glasskeramikkomfyrer

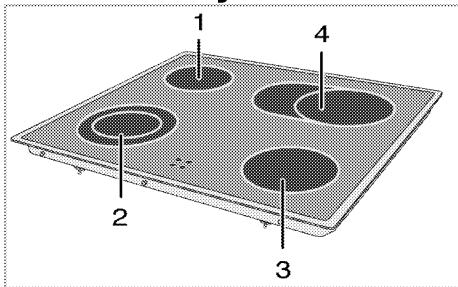
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.
- Ikke bruk kokekar og panner i aluminium. Aluminium skader glasskeramikkoverflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann. Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring. Hvis diameteren på kokekaret er for liten, sløser du med energien.

Bruk av komfyren



- 1 Enkeltkrets kokeplate 14-16 cm
- 2 Dobbelkrets kokesone 12-14/21-23 cm
- 3 Enkeltkrets kokeplate 18-20 cm
- 4 Utvidet kokeplate 17-19/26-28 cm er liste for anbefalt diameter på kjelene som skal brukes med de tilhørende brennerne.

! Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

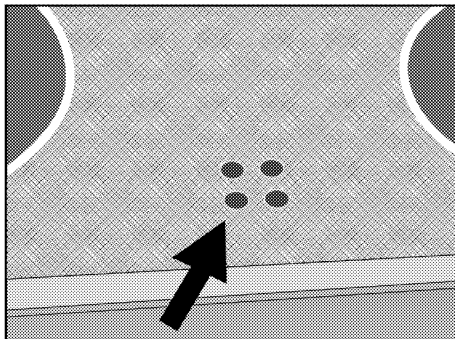
Ikke bruk komfyrer med sprekke. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Den glasskeramiske komfyren er utstyrt med en driftslampe og en varsellampe for varmesone.

Varsellampen for varmesonen indikerer statusen til den aktive varmesonen og forblir tent etter at platen er avslått. Flimring av varsellampen for varm sone er ikke en feil.



Avhengig av bruken kan kokeplaten overflate kjøle seg ned i ulike tidsperioder. Kokeplaten kan være varm selv om indikatorlampene ikke lyser. Forsikre deg om at overflaten er avkjølt før du berører den. Ellers kan du brenne hånden din!



Slå på de keramiske platene

Komfyrkontrollbryterne brukes til å betjene platene. For å oppnå ønsket kokeeffekt, dreier komfyrkontrollbryterne til tilsvarende nivå.

| Kokenivå | 1 | 2 | 3 |
|----------|------------|-----------------|-----------------|
| | oppvarming | stuing, surring | koking, steking |

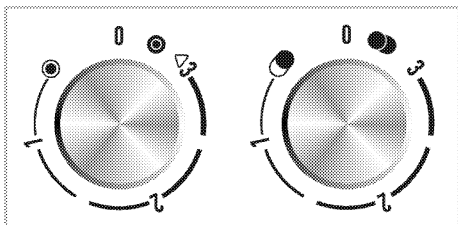
Slå av de keramiske platene

Dreier platebryteren til AV-posisjon (opp).

Bruk av flersegmenterte kokesoner

Flersegmenterte kokesoner gjør det mulig å tilberede med kokekar i ulike størrelser på samme kokesone. Når disse kokesonene aktiveres, slås først den innerste kokesonen seg på.

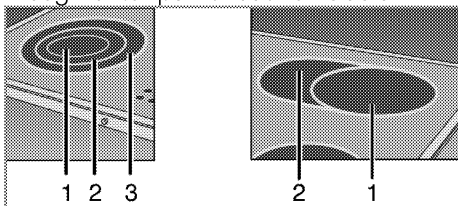
1. For å endre den aktive kokesonens diameter, dreier kontrollbryteren med klokken.
2. Et «klikk» vil høres så snart varmeplateradiusen endres.



i Posisjon 2 og 3 på flersegmenterte kokesoner fungerer ikke uavhengig.

Slå av flersegmenterte kokesoner

1. Drei bryteren mot klokken til AV-posisjon (opp) for å slå av ovnen. Alle segmenter på kokesonen slås av.



- 1 Posisjon 1
- 2 Posisjon 2
- 3 Posisjon 3

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling

! Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Børør 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.

! Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp. Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

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

Steketips

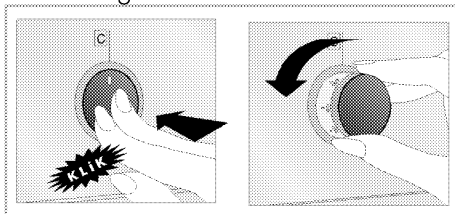
- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.

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

Slik bruker du den elektriske ovnen

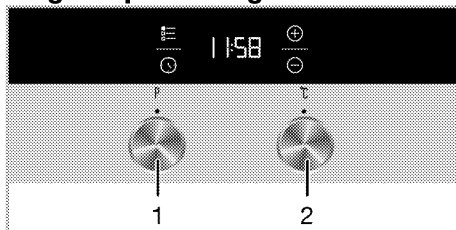
Ovnen er utstyrt med knotter som spretter ut når du trykker på dem.

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



2. Trykk bryteren inn når tilberedingen avsluttes.

Velg temperatur og driftsmodus



- 1 Funksjonsvelger
- 2 Termostatbryter

1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.

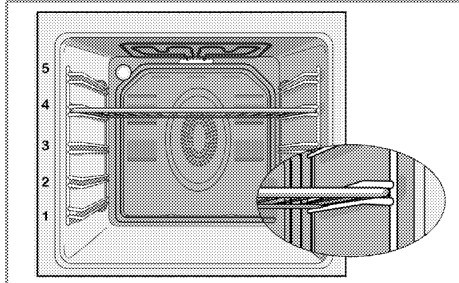
» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen.

Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe). 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.)



Driftsmoduser

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

Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes 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.

Undervarme



Kun undervarmen er i drift.

Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.

Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

Viftestøtter under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

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. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.

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. Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

3D*-funksjon



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

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.

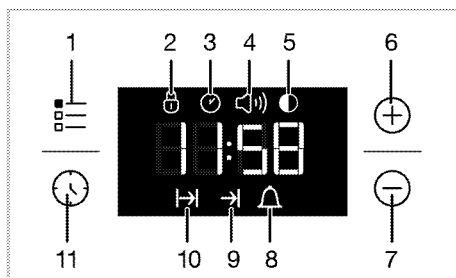
Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

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

Bruke ovnsklokken



- 1 Justeringstast
- 2 Tastelås
- 3 Aktuell tid
- 4 Alarmvolum
- 5 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Alarmsymbol
- 9 Slutt på koketid*
- 10 Koketid
- 11 Programtast

* (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

- i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.






i Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på skjermen blinke. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.

i Hvis det ikke er angitt kokeinnstillinger, kan ikke klokkeslettet angis.

i Koketiden vil vises når kokingen begynner.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den stopper på slutten av den angitte tiden. Dette gjør du ved å angi tilberedningstiden på klokken.

1. For tilberedningstid, trykk på -knappen for å aktivere -symbolet.
2. Angi ønsket lysstyrke på skjermen ved å trykke på /-knappene, for å angi tilberedningstid.
- » Så snart tilberedningstiden er angitt, vises kokesymbolet kontinuerlig.
3. Sett matretten inn i ovnen.
4. Velg driftsmodus og temperatur.
5. Etter at tilberedningen er ferdig, vil -symbolet blinke på skjermen, «End» vises og et alarmsignal vil lyde.
6. Alarmsignalet vil høres i to minutter. For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst knapp. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

i Hvis du kobler ut lyden på alarmen ved å trykke på en hvilken som helst knapp, vil ovnen starte på nytt. Hvis du trykker på en hvilken som helst knapp på slutten av alarmperioden, vil ovnen starte på nytt igjen.

7. Slå av ovnen med temperaturbryteren og funksjonsbryteren.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid: (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Når du har angitt tilberedningstiden på klokken, kan du stille inn sluttiden til et senere tidspunkt.

1. For tilberedningstid, trykk på -knappen for å aktivere -symbolet.
2. Angi ønsket lysstyrke på skjermen ved å trykke på /-knappene, for å angi tilberedningstid.
- » Så snart tilberedningstiden er angitt, vises kokesymbolet kontinuerlig.
3. For tilberedningstid, trykk på -knappen for å aktivere -symbolet.
4. Angi ønsket lysstyrke på skjermen ved å trykke på /-knappene for å angi ferdigtid.
- » Etter at ferdigtid er angitt vil -symbolet og -symbolet vises kontinuerlig på skjermen. Symbolet vil forsvinne når tilberedningen starter .
5. Sett matretten inn i ovnen.
6. Velg driftsmodus og temperatur.
- » Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved bruk av sluttiden for steking og stekeperioden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for koking har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for steking.
7. Når tilberedningen er ferdig vil -symbolet blinke på skjermen. «End» vises og et lydvarsel høres.
8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst knapp. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.





- i** Hvis du kobler ut lyden på alarmen ved å trykke på en hvilken som helst knapp, vil ovnen starte på nytt. Hvis du trykker på en hvilken som helst knapp på slutten av alarmperioden, vil ovnen starte på nytt.


9. Slå av ovnen med temperaturbryteren og funksjonsbryteren.

Bruk av tastelåsen





Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å brukes ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

1. For innstilling, trykk på -knappen for å aktivere -symbolet.
- » «OFF» vises på skjermen
2. Aktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.
- » «ON» vises på skjermen og -symbolet forblir på skjermen.

- i** Når tastelåsfunksjonen er aktivert, kan ikke knappene på kontrollpanelet brukes, med unntak av .

For å deaktivere tastelåsen, trykk på

1. -knappen for å aktivere -symbolet.
- » «ON» vises på skjermen.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.
- » Etter at tastelåsen er deaktivert vil «OFF» vises på skjermen og -symbolet forsvinner.

Bruke klokken som alarm





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

Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i

ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

For å stille inn alarmen, trykk på




1. -knappen for å aktivere -symbolet.

- i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.
2. Angi alarmen ved å trykke på  / -knappene.
 - » Etter at alarmen er angitt vil -symbolet forbli på skjermen og alarmtiden vil vises på skjermen.
 3. Hvis alarmen er ferdig vil -blinke og alarmen vil lyde.

Slå av alarmen







1. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Hvis du ønsker å avbryte alarmen

1. Trykk på -knappen for å tilbake stille alarmtiden og aktivere -symbolet.
2. Trykk på -knappen til «00:00» vises på skjermen.
- » Alarmen er avbrutt.

- i** Hvis alarmtiden og koketiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre alarmtone

1.  aktiver symbolet ved å trykke på -symbolet.
2. Angi alarmtone ved å trykke på  / -knappene.
- » Valgt alarmtone vil vises på skjermen som «b-01» eller «b-02» eller «b-03».
3. Etter at alarmtonen er angitt, trykk på -knappen eller vent i fire sekunder
- » -symbolet forsvinner og alarmtonen er angitt.










Tidstabell for matlaging

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

Baking og steking

i 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 |






| Rett | Antall brett | Tilbehør for bruk | Driftsmodus | Stativstilling | Temperatur (°C) | Steketid (ca. i min.) |
|--------------------------|--------------|-------------------|---|----------------|--|-----------------------|
| Biffsteik (hel) /Steik | Ett brett | Standardbrett* |  | 3 | 25 min. 250/max, deretter 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammelår (gryte) | Ett brett | Standardbrett* |  | 3 | 25 min. 250/max, deretter 190 | 70 ... 90 |
| | Ett brett | Standardbrett* |  | 3 | 25 min. 250/max, deretter 190 | 60 ... 80 |
| Stekt kylling (1,8-2 kg) | Ett brett | Standardbrett* |  | 2 | 15 min. 250/max, deretter 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Ett brett | Standardbrett* |  | 2 | 15 min. 250/max, deretter 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| 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 forhåndsoppvarming av alle matlag.
* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.
** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

Matlagingstabell for testretter

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

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

| Brett | Antall brett | Tilbehold for bruk | Driftsmodus | Stativstilling | Temperatur (°C) | Steketid (ca. i min.) |
|---------|--------------|---|---|----------------|-----------------|-----------------------|
| | Ett brett | Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | To brett | 1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Eplepai | Ett brett | Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Ett brett | Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | To brett | 1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

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


Baketips for kake

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

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.

- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom 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 medodus 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.

Slik bruker du grillen



Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.

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 (storfe) - 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.

3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.

» Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

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




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.

7 Vedlikehold og stell


Generell informasjon

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

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

 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.

Rengjøre komfyren


Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.

 Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift. Fargeblekning og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

Rengjøring av kontrollpanel

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

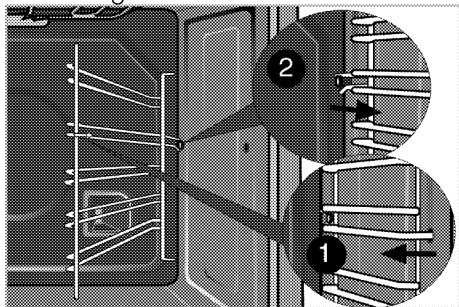
- i** Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

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.

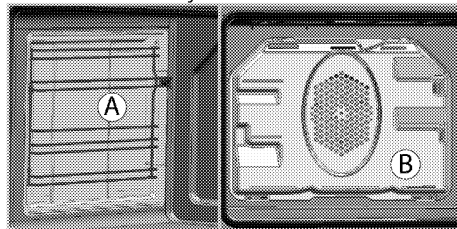


Katalytiske vegger

(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

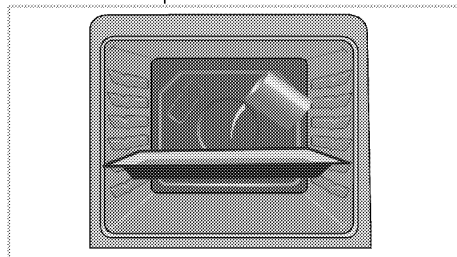
fett, og når overflaten er fylt med fett, starter de å skinne. I dette tilfellet, så er det anbefalt å bytte delene.



Enkel damprengjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene 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.Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
- 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 I løpet av den enkle damprengjøringsmodusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

Rengjør 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. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

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

Rengjøring av ovnsdøren

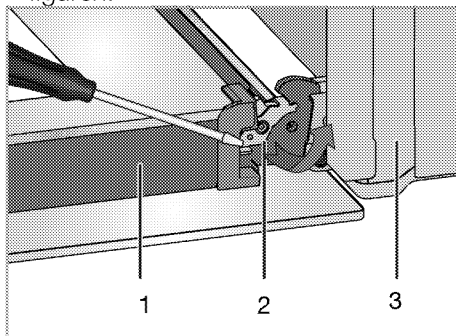
i Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

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

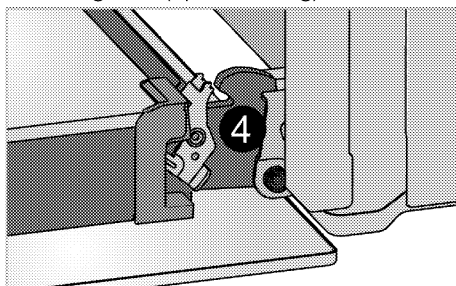
Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).

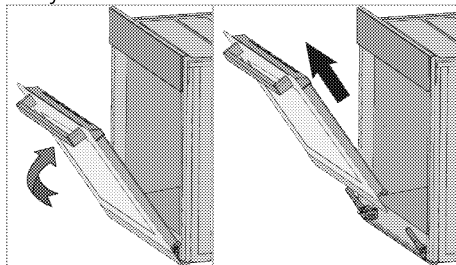
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 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.

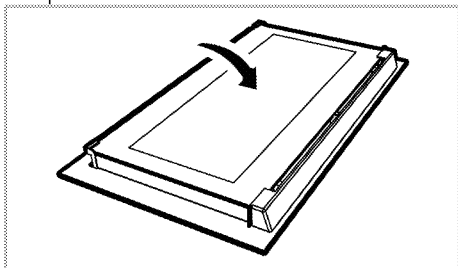
- i** Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

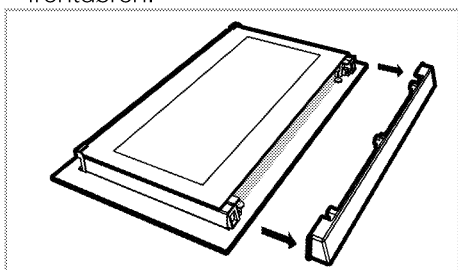
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

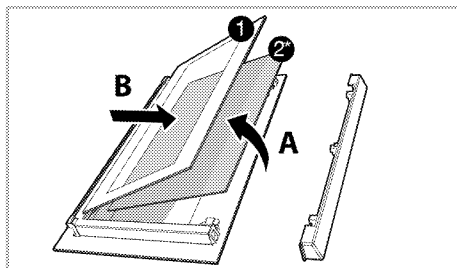
1. Opne ovnsdøren.



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



3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



- 1 Innerste glasspanel
- 2* Indre glasspanel (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
4. Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel(2) ; Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).
5. Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2). Plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen. (Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel). Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).
6. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet. Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det innerste glasspanelet (1) inn i den nedre plaståpningen.
7. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren

! 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 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.

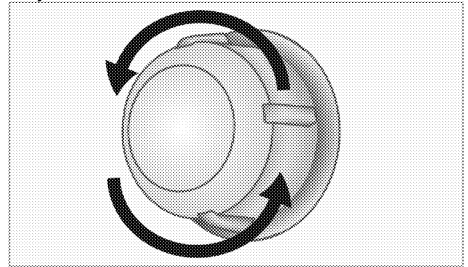
i Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

i 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.

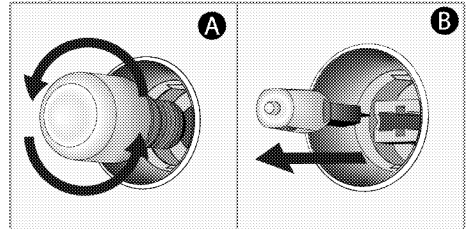
i Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekslet mot klokken for å fjerne det.



3. 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.



4. Sett på plass glassdekslet.

8 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 33)*

Ovnslýset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> *Juster tiden. (På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

(På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

- Et tidligere strøbrudd har forekommet. >>> *Juster tiden/slå av og deretter på produktet.*

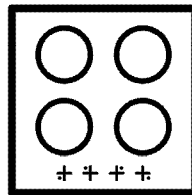
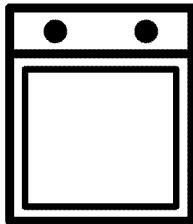


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning



DA

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse.

Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning.

Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
 Elektrisk sikkerhed..... 4
 Produktsikkerhed 5
 Brug af ovnen 8
 Sikkerhed for børn..... 8
 Bortskaffelse af gammelt apparat 9
 Bortskaffelse af transportemballage 9

2 Generelle informationer 10

Oversigt..... 10
 Pakkens indhold..... 11
 Tekniske specifikationer 13

3 Installation 14

Inden installering 14
 Installation og tilslutning 16
 Transport..... 21

4 Forberedelser 22

Gode råd om energibesparelser 22
 Første anvendelse 22
 Tidsindstilling 22
 Første rengøring af produktet 23
 Første opvarmning..... 23

5 Brug af kogepladen 25

Generelle informationer om madlavning... 25
 Anvendelse af komfuret..... 26

6 Betjening af ovnen 28

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 28
 Brug af den elektriske ovn 28
 Betjeningsmodus 29
 Anvendelse af ovnens ur 30
 Anvendelse af tastelås..... 32
 Anvendelse af uret som alarm..... 32
 Tabel over koge-/stegetider..... 33
 Betjening af grillen 36
 Tabel for madtilberedningstider for grillning..... 37

7 Vedligeholdelse og pleje 38

Generelle informationer 38
 Rengøring af kogepladen 38
 Rengøring af kontrolpanel 39
 Rengøring af ovnen..... 39
 Rengøring af ovndøren..... 40
 Afmontering af lågens inderste glas..... 41
 Udskiftning af ovnpære 42

8 Fejlafhjælpning 43

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Brug kun det tilslutningskabel, der er angivet i de "Tekniske specifikationer".

- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

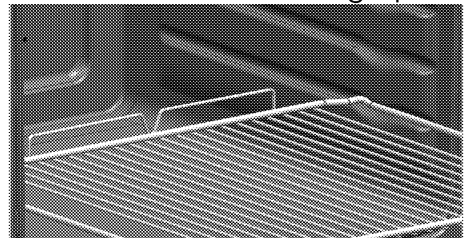
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke

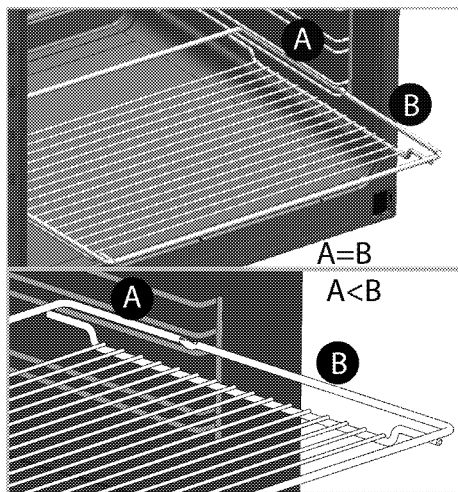
at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationssevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie

direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.) Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph





- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske

varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller

forlængerledninger; brug kun det originale kabel.

- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervs-mæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnens kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.

- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug.

Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

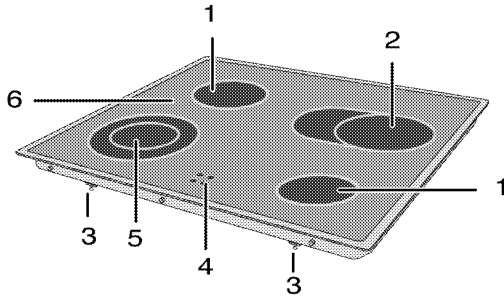
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

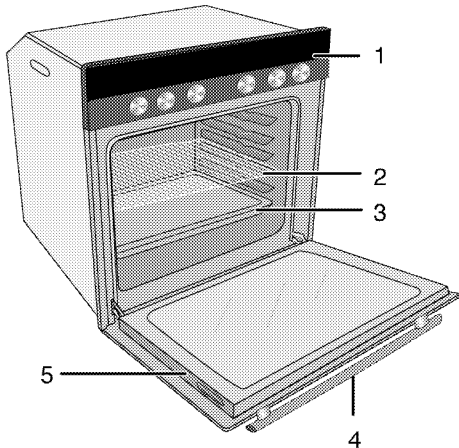
2 Generelle informationer

Oversigt

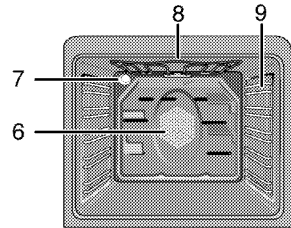


- 1 Kogeplade med enkelt ring
- 2 Udvidet kogeplade
- 3 Monteringsklemme

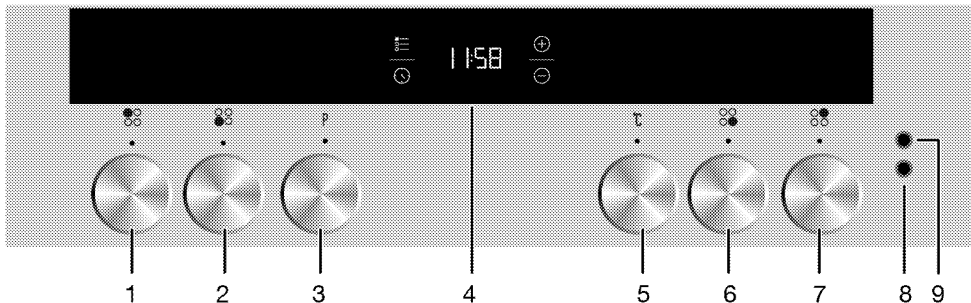
- 4 Indikatorlys for varm kogeplade
- 5 Kogeplade med dobbelt ring
- 6 Hærdet glas



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhyld
- 3 Miniafbryder
- 4 Håndtag
- 5 Låge



- 6 Blæsemotor (bag ved stålplade)
- 7 Lampe
- 8 Overvarmeelement
- 9 Hyldepositioner



- 1 Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre
- 2 Kogeplade med dobbelt ring Forrest til venstre
- 3 Funktionsdrejknop
- 4 Digital timer
- 5 Termostatdrejknop
- 6 Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre
- 7 Udvidet kogeplade Bagest til højre
- 8 Termostatlampe
- 9 Advarselslampe

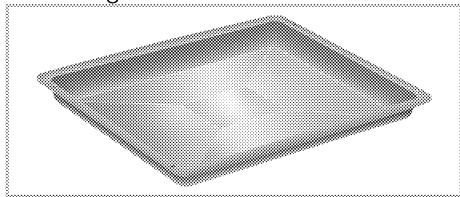
Pakkens indhold

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

1. Brugsvejledning

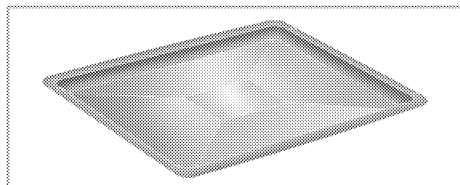
2. Almindelig bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



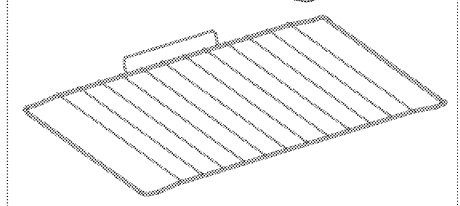
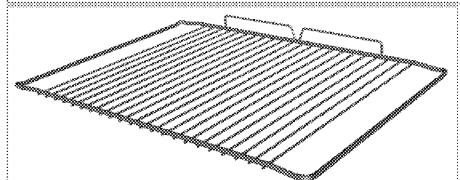
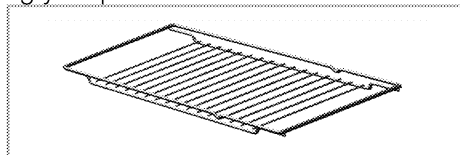
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

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

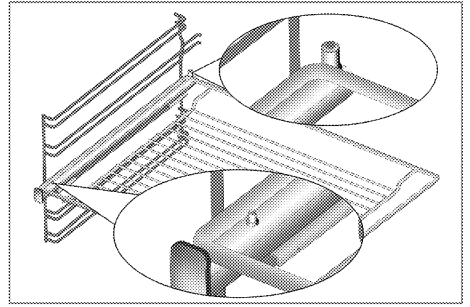
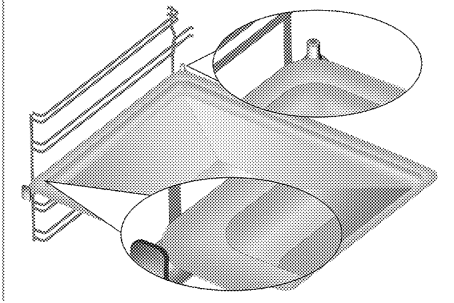


5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

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

Rilleerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander. Når du bruger bradepande og trådhyld skal du sørge for, at nålene

ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



Tekniske specifikationer

| GENERELT | |
|---------------------------------------|---|
| Spænding / frekvens | 220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Total strømforbrug | 10,3 kW |
| Ledningstype/størrelse | min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ² |
| KOGEPLADE | |
| Eksterne mål (højde/bredde/dybde) | 43 mm/580 mm/510 mm |
| Installationsmål (bredde/dybde) | 560 mm/490 mm |
| Brændere | |
| Bagest til venstre | Kogeplade med enkelt ring |
| Dimension | 140 mm |
| Ydelse | 1200 W |
| Forrest til venstre | Kogeplade med dobbelt ring |
| Dimension | 120/210 mm |
| Ydelse | 750/2200 W |
| Forrest til højre | Kogeplade med enkelt ring |
| Dimension | 180 mm |
| Ydelse | 2000 W |
| Bagest til højre | Udvidet kogeplade |
| Dimension | 170/265 mm |
| Ydelse | 1500/2400 W |
| OVN/GRILL | |
| Eksterne mål (højde/bredde/dybde) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installationsmål (højde/bredde/dybde) | **590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hovedovn | Multifunktionsovn |
| Belysning | 15/25 W |
| Grill strømforbrug | 2,2 kW |

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.




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




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

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

 Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.




 Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

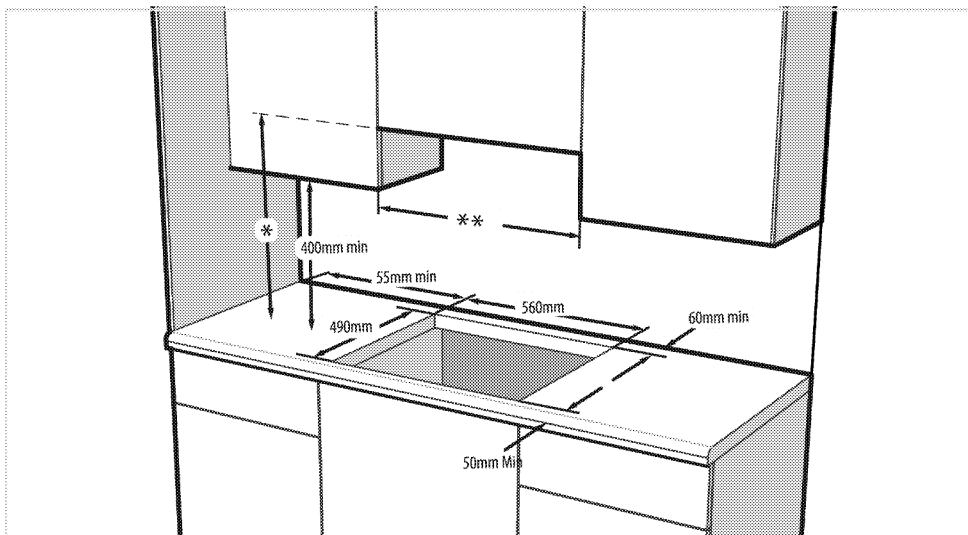
 Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Apparaterne er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

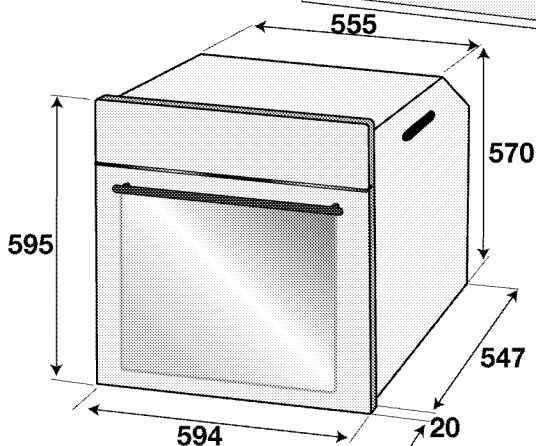
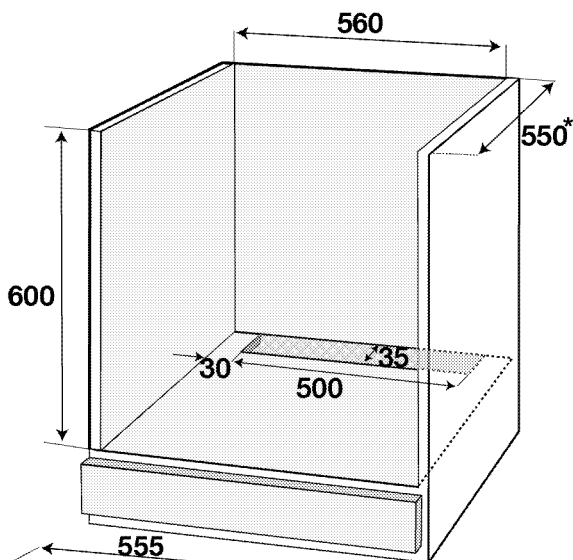
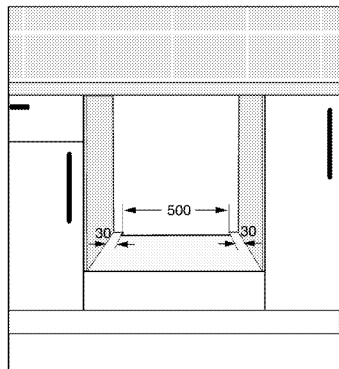
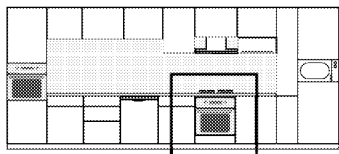
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.

- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Der leveres strøm til komfuret fra ovnen. Begge apparater skal installeres oven på hinanden.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.
- Forsegl snitflader og hjørnekanter.
- Bordplade og køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Kogepladen behøver kun at blive installeret med **en** kant ved siden af højere kabinetter, apparater eller vægge.
- Der skal forblive noget plads mellem ovnens bagvæg og køkkenvæggen, så der kan cirkulere luft.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnens skal løftes af mindst to personer.
-  Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.
-  Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.
-  Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning. Hvis det ikke anbefales i emhættens instruktionsmanual, skal denne højde være mindst min. 650 mm.

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

i Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

! Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

! Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.
En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

! Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.
Der er risiko for elektrisk stød!

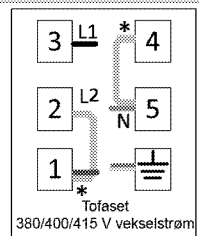
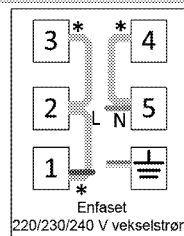
Tilslutning af strømkabel

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

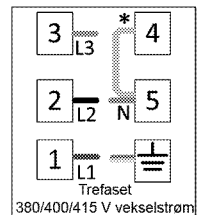
1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.



Hvis der følger et kabel med produktet:



* Kopperbro



2. **Ved enkeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
- » eller
- grå/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/Brunnt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Tilslutning af strømledning

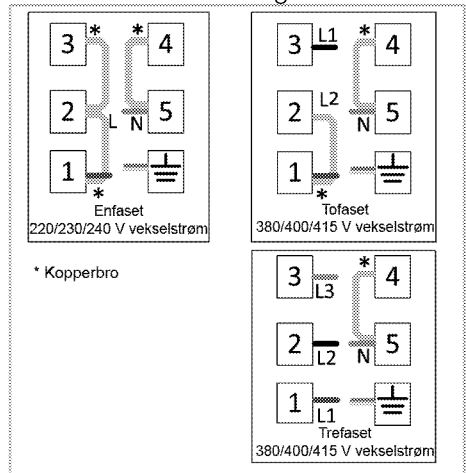
i Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

1. Hvis der ikke følger et kraftkabel med produktet, skal der tilsluttes et kraftkabel, som du vælger fra tabellen (*Tekniske specifikationer, side 13*) i overensstemmelse med el-installationen hos dig, til produktet, idet instruktionerne i kabeldiagrammet følges.

Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

i Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

2. Åbn klemmerækkedækslet med en skruetrækker.
3. Isæt kraftkablet gennem kabelklemmen under klemmen og fastgør den til hovedlegemet med den integrerede skrue på kabelklemmekomponenten.
4. Forbind kablerne i overensstemmelse med det leverede diagram.

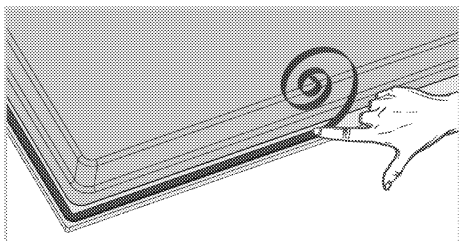


5. Når ledningstilslutningerne er færdiggjort, lukkes klemmerækkens dæksel.
6. Placer kraftkablet, så det ikke har kontakt med produktet og bliver presset mellem produktet og væggen.

i Kraftkablet må ikke være længere end 2 m af sikkerhedsmæssige årsager.

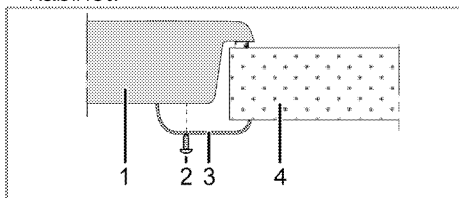
Installation af produkterne

1. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
2. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



3. Centrér produktet i bordet.

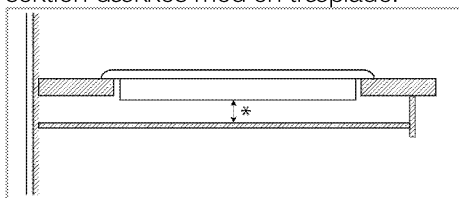
4. Når installationsklemmerne anvendes, skal kogepladen sikres ved at fastgøre dem gennem hullerne på det nederste kabinet.



- 1 Kogeplade
- 2 Skrue
- 3 Installationsklemme
- 4 Bord

i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

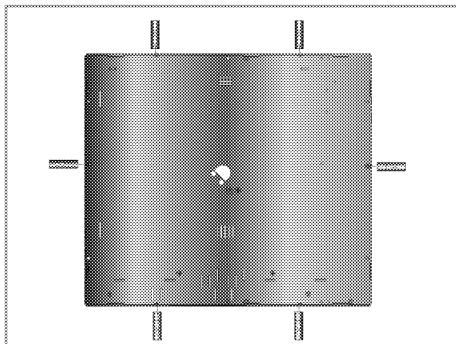
For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)

i Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.

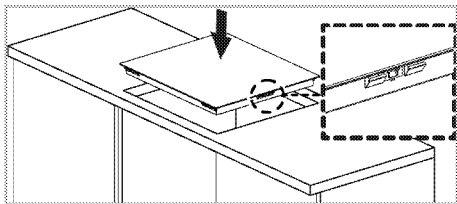


! At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

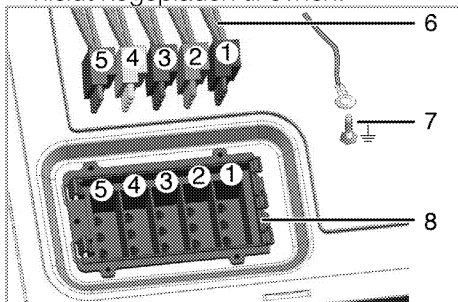
! Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelses-elementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

Nem installation: Nogle modeller leveres med monteringsfjedre og tætningspakning fastgjort til produktet. For disse modeller skal du ignorere monteringsfjedre og monteringsvejledning til beslag, der er beskrevet i manualen. Anbring dit

produkt direkte i det rum, hvor produktet skal placeres som vist i figuren nedenfor. For disse modeller skal du betragte målene for bredde og dybde, der er skrevet i brugervejledningen, som 10 mm mere.

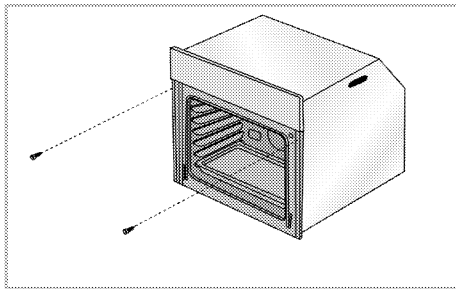


- Fastgør kogepladen.
- Foretag ovntilslutninger.
- Lad ovnen glide halvvejs ind i kabinettet.
- Tilslut kogepladen til ovnen.



- 1 Rød
- 2 Sort
- 3 Hvid
- 4 Blå
- 5 Grøn
- 6 Kabler fra kogepladen
- 7 Jordkabelforbindelse (grøn/gul)
- 8 Ovnkabel forbindelses tilførsler (klemme)

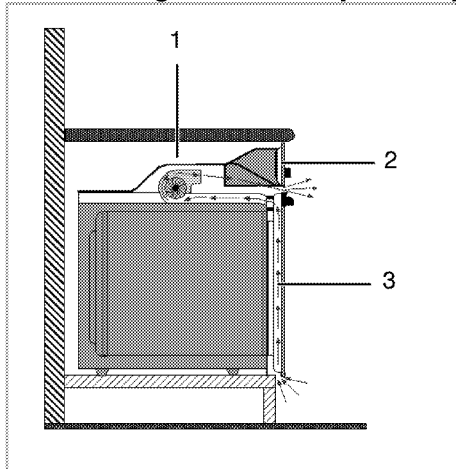
Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

Når installationen er udført, skal du kontrollere, at alle skruer er tilstrækkeligt spændte, og at ovnen ikke vipper. Ovnen kan tippe under brug, hvis den ikke er installeret i overensstemmelse med anvisningerne, eller hvis skruerne ikke er tilstrækkeligt spændte.

For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.

i Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak

apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

i Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.

i Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

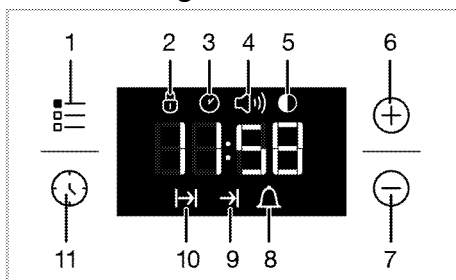
- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelte.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske

varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

Første anvendelse




Tidsindstilling







- 1 Justeringstast
- 2 Tastelås
- 3 Aktuel tid
- 4 Alarmvolumen
- 5 Indstilling af skærmens lysstyrke
- 6 Plustast
- 7 Minustast
- 8 Alarmsymbol.
- 9 Slut på koge-/stegetid*
- 10 Koge-/stegetid
- 11 Programtast


* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

Symboler blinker , når ovnen tændes. Indstil tidspunktet ved at berøre / taster.






Efter indstillingen af tidspunktet, tryk på -tasten eller vent i 4 sekunder. 
Dens symbol vil blinke, når tiden er sat. Efter at have indstillet tiden kan du starte og slutte madlavningen ved at vælge den ønskede position med temperaturknappen og funktionsknappen.

 Den vil stige/bevæge sig frem fra 12:00, hvis tidspunktet ikke er indstillet. Symbolet vises på skærmen  for at fortælle, at tidspunktet er indstillet. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.






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

Ændring af tidspunktet


Således ændres tidspunktet, som du tidligere har indstillet:

1. Berør -tasten for at aktivere -symbolet.
 2. Indstil tidspunktet ved at berøre  taster.
 3. Efter indstillingen af tidspunktet, berør -tasten eller vent i 4 sekunder.
- »  Symbolet blinker, og tidspunktet er sat.

Ændring af skærmens lysstyrke

1. Du kan indstille skærmens lysstyrke ved at berøre -tasten for at aktivere -symbolet.
 2. Indstil den ønskede lysstyrke ved at berøre  taster.
- » Den valgte lysstyrke vil blive vist som d-01 eller d-02 eller d-03.
3. Efter indstillingen af lysstyrke, berør -tasten eller vent i 4 sekunder.
- »  symbolet blinker og skærmens lysstyrke er sat.


Første rengøring af produktet

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

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

 Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 28.*
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 28*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 36.*

4.Lad den køre i ca. 15 minutter.

5.Sluk for grillen; se *Betjening af grillen*,
side 36

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

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



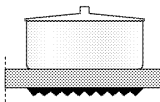
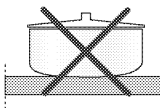
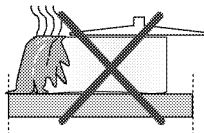
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

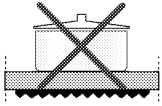
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.
Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.
Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebæret.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.

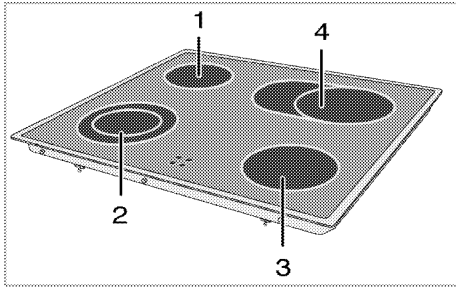


Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.

Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 2 Kogeplade med dobbelt ring 12-14/21-23 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm
- 4 Udvidet kogeplade 17-19/26-28 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

! Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

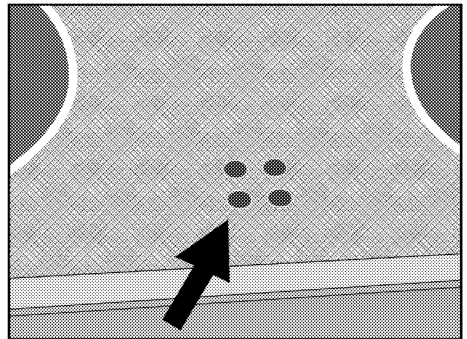
Glaskeramisk komfur er udstyret med et funktionslys og en advarselsindikator for varm zone.

Advarselsindikatoren for varm zone angiver statussen for den aktive kogezone, og den forbliver tændt, efter

kogezonen er slukket. Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.



Afhængigt af brugen, kan kogepladens overflade blive afkølet på forskellig tid. Kogepladens overflade kan være varm, selv hvis indikatorlamperne ikke er tændt. Sørg for at overfladen er afkølet, inden du berører den. Ellers kan du brænde din hånd!



Tænding af keramiske plader

Kogepladernes betjeningsknapper bruges til at betjene pladerne. For at opnå den ønskede varmeeffekt drejes kogepladernes betjeningsknapper til det tilsvarende niveau.

| Madlavningsniveau | 1 | 2 | 3 |
|-------------------|--------|------------------|---------------|
| eau | varmer | småkoger, simrer | koger, steger |

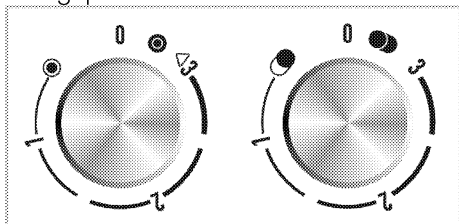
Slukning af keramiske plader

Drej kogeplade knappen til OFF (øverste) position.

Anvendelse af multi-segmenterede kogezone

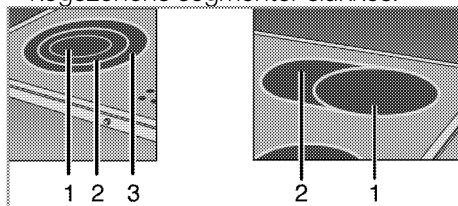
Multi-segmenterede kogezone gør det muligt at lave mad med forskellige størrelser gryder/pander på samme kogezone. Når disse kogezone er aktiverede, tænder først den inderste kogezone.

1. For at ændre den aktive kogezones diameter skal betjeningsknappen drejes i urets retning.
2. Der vil høres et "klik", så snart kogepladens radius ændres.



Tænd for multi-segmenterede kogezone

1. Drej knappen mod uret til OFF (øverst) position for at slukke for ovnen. Alle kogezonens segmenter slukkes.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

i Position 2 og 3 for multi-segment kogezone fungerer ikke individuelt.

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

! Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

! Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslette damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i

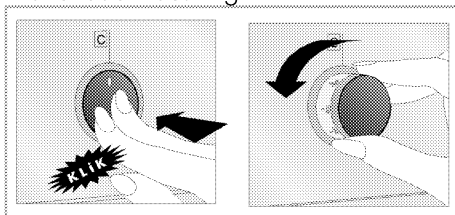
forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.

- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Brug af den elektriske ovn

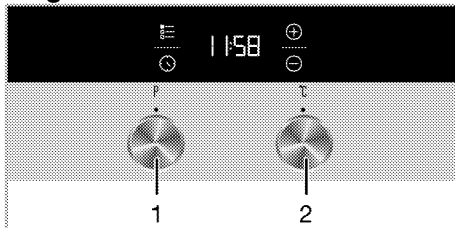
Ovnen er udstyret med pop-ud knapper, der springer frem, når du trykker på dem.

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



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

Vælg temperatur og betjeningsmåde



- 1 Funktionsdrejeknap
- 2 Termostadrejeknap

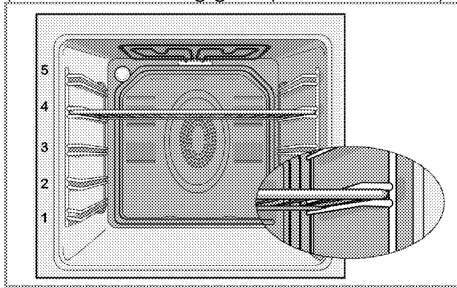
1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position. Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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



Betjeningsmodus

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

Over- og undervarme



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

Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden. Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

Kører med ventilator



Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnede til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.

Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.



Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

"3D" funktion



Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) er tændt. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

Fuld grill



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

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

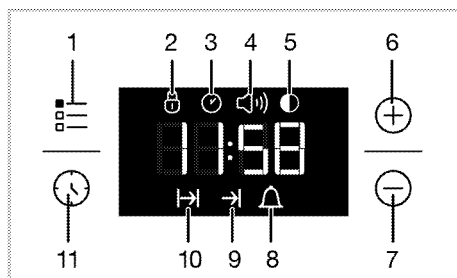
Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Anvendelse af ovnens ur



- 1 Justeringstast
- 2 Tastelås
- 3 Aktuel tid
- 4 Alarmvolumen
- 5 Indstilling af skærmens lysstyrke
- 6 Plustast
- 7 Minustast
- 8 Alarmsymbol.
- 9 Slut på koge-/stegetid*
- 10 Koge-/stegetid
- 11 Programtast

* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

i Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter.

Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.



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



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

i Tilberedningstiden vil blive vist, når tilberedningen starter.

Tilberedning ved at angive tilberedningstid:

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


1. For tilberedningstid, berør -tasten for at aktivere -symbolet.

2. Indstil den ønskede lysstyrke ved at berøre /-taster for at indstille tilberedningstiden.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil kogesymbolet lyse konstant.

3. Sæt retten i ovnen.

4. Vælg funktionsmåde og temperatur.

5. Når tilberedningen er færdig, vil -symbolet blinke på skærmen, »Slut«-meddelelsen kommer frem, og alarmen vil ringe.

6. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast. Alarmen slukkes og den aktuelle tid bliver vist.



i Hvis du gør alarmen lydløs ved tryk på en tast, vil ovnen genstarte funktionen.



Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen.

7. Sluk for ovnen med temperaturknappen og/eller funktionsknappen.

Hvis du vil indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt: (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



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




1. For tilberedningstid, berør -tasten for at aktivere -symbolet.

2. Indstil den ønskede lysstyrke ved at berøre /-taster for at indstille tilberedningstiden.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil kogesymbolet lyse konstant.

3. For slut på tilberedningstid, berør -tasten for at aktivere -symbolet.

4. Indstil den ønskede lysstyrke ved at berøre /-taster for at indstille slut på tilberedningstiden.

» Efter indstillingen af tilberedningstid vil  og  symboler vises på skærmen konstant. -symbolet vil forsvinde, når tilberedningen går i gang.

5. Sæt retten i ovnen.

6. Vælg funktionsmåde og temperatur.

» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at anvende sluttiden og tilberedningstiden, du har sat. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.

7. Når tilberedningen er færdig, vil -symbol blinke på skærmen. »Slut«-meddelelsen kommer frem, og alarmen vil ringe.

8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast. Alarmen slukkes og den aktuelle tid bliver vist.

i Hvis du gør alarmen lydløs ved tryk på en tast, vil ovnen genstarte funktionen.



Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen.

9. Sluk for ovnen med temperaturknappen og/eller funktionsknappen.


Anvendelse af tastelås

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at ovnen bruges ved at aktivere Tastelåsfunktionen.

1. For at indstille, berør -tasten for at aktivere -symbolet.

» "OFF" vil fremkomme på displayet.

2. Aktivér tastelåsen ved at berøre -tasten.

» »ON« vil fremkomme på displayet, og -symbolet forbliver på skærmen.


i Når tastelås-funktionen er aktiveret, kan knapperne på betjeningspanelet, undtagen -tasten, ikke bruges.

For at aktivere tastelåsen, berør

1. -tasten for at aktivere -symbolet.

» »ON« vil fremkomme på displayet.

2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på -tasten.

» Når tastelåsen er blevet deaktiveret, vil "OFF" fremkomme på displayet, og  vil forsvinde.

Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets


alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.


For at indstille alarmen, berør

1. -tasten for at aktivere -symbolet.

i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmen ved at trykke på  / -taster.

» Når alarmen er indstillet, vil -symbolet forblive på skærmen, og alarmtiden vil komme frem.

3. Når alarmtiden udløber, vil -symbolet blinke og alarmen vil lyde.

Slukke alarmen

1. For at stoppe alarmen skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes og den aktuelle tid bliver vist.

Hvis du vil annullere alarmen:

1. Tryk på -tasten for at nulstille alarmen og aktivere -symbolet.



2. Tryk på -tasten, indtil "00:00" kommer frem på skærmen.

» Alarmen er annulleret.


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

Ændring af alarmtone

1.  aktiver symbolet ved at berøre -symbolet.

2. Indstil tonen ved at trykke på  / -taster.

» Den valgte alarmtone vil komme frem på skærmen som "b-01", "b-02" eller "b-03".

3. Efter indstillingen af lydtonen, berør -tasten eller vent i 4 sekunder.
















» -symbolet forsvinder, og lydtonen er indstillet.
















Tabel over koge-/stegetider

i Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning














i 1. rist i ovnen er den nederste rist.


| Mådvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--------------|------------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Kager i fad | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kager i form | En bageplade | Kageform på rist** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Små kager | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sandkage | En bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | En bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Kiks | En bageplade | Bageplade* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Butterdej | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--|------------------|---|---|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Rig butterdej | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Surdej | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne | En bageplade | Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bøf (hel) / Steg | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammekølle (ildfast fad) | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 190 | 70 ... 90 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 190 | 60 ... 80 |
| Stegt kylling (1,8-2 kg) | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Kalkun (5.5 kg) | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 1 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 1 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Der foreslås forvarme til al slags mad. | | | | | | |
| * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. | | | | | | |
| ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt. | | | | | | |

Tilberedelseskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne.

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|-----------|------------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Småkager | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Små kager | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sandkage | Én bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Én bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Æbletærte | Én bageplade | Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Én bageplade | Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |


| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--|------------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| | 2 bageplader | 1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| Der foreslås forvarme til al slags mad. | | | | | | |
| * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. | | | | | | |
| ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt. | | | | | | |

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej


- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

 Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hyliden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen

 Luk ovenlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

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

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).



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

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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

| Mad | Tilbehør, der kan anvendes | Hyldeposition | Anbefalet temperatur (°C)** | Grilltid (ca.) |
|------------------|----------------------------|---------------|-----------------------------|----------------|
| Fisk | Rist | 4...5 | 250 | 20...25 min. # |
| Kylling i skiver | 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. # |
| Ristet brød * | Rist | 4 | 250 | 1...3 min. |

afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

Retter i dette skema tilberedes efter EN kontrollere produktet for 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollinstitutterne.

| Mad | Tilbehør, der kan anvendes | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|----------------------------------|----------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Ristet brød | Rist | 4 | 250 | 1...3 min. |
| Kødboller (oksekød) - 12 stykker | Rist | 4 | 250 | 25...35 min. |


Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.


Det anbefales at forvarme ovnen i 5 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

7 Vedligeholdelse og pleje


Generelle informationer


Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

 Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

 Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

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

 Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.


Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

 Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion. Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

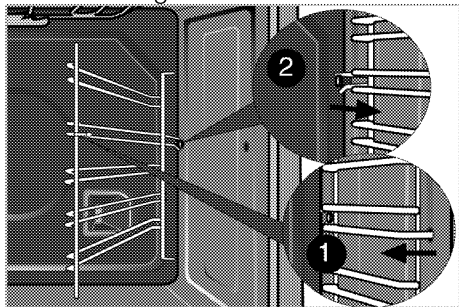
- i** Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

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

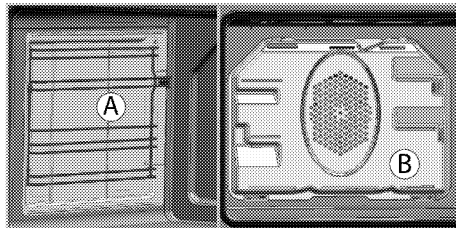


Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk emalje. De katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Katalytiske overflader kan

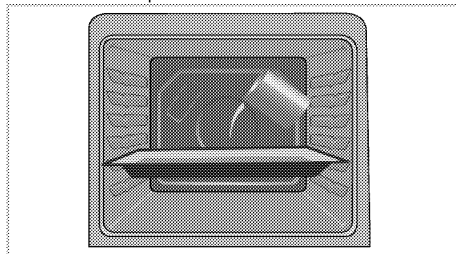
absorbere fedt på grund af deres perforerede struktur. Overfladen begynder at skinne, når den er fyldt med fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.



Nem damprensning

Den sikrer nem rengøring fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

i Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

Rens ovnlågen

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

Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

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

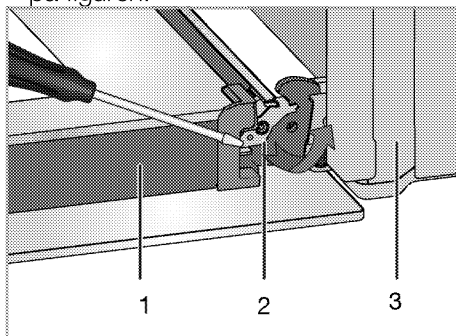
Rengøring af ovndøren

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

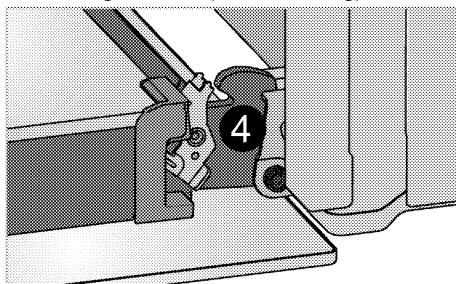
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp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

Således tages ovnlågen af

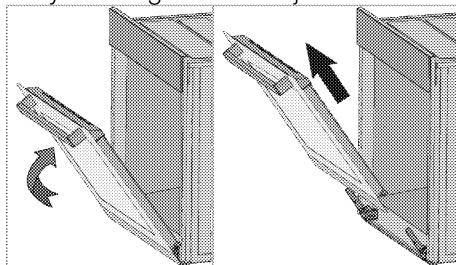
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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

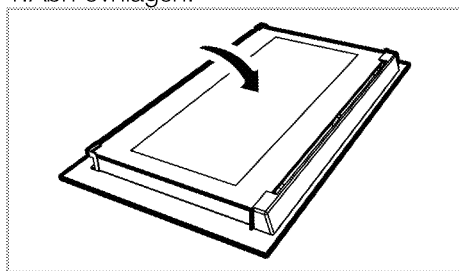
i Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

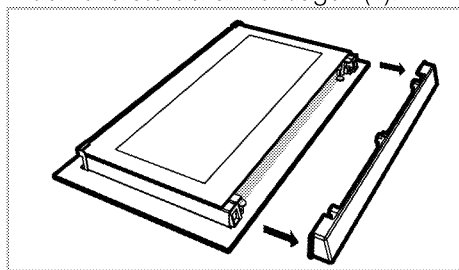
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

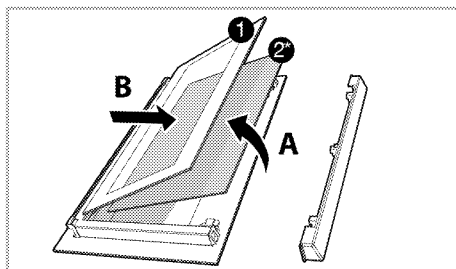
1. Åbn ovnlågen.



2. Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



3. Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A** og trækkes ud i retning **B**.



- 1 Det inderste glasparti
- 2* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glasspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære

! Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

i I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

i Lampens position kan variere fra den viste.

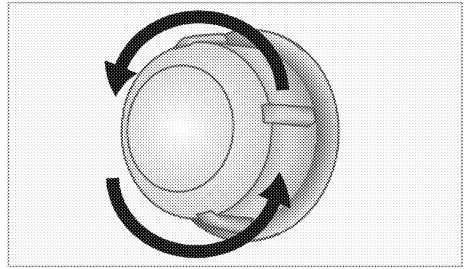
i Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

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

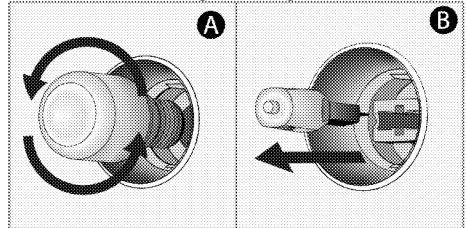
Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.

2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se. Anvendelse af tastelås, side 32)*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden. (I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

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

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



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

