



BI-OVN

BRUKERHÅNDBOK

GEBM 46001 BP

NO

SV

www.grundig.com

285.4449.58/R.AC/22.07.2016/4-4

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

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

INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4
Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet	5
Beregnet bruk	7
Sikkerhet for barn	8
Bortskaffing av det gamle produktet	8
Bortskaffing av emballasjen.....	8
2 Generell informasjon	9
Oversikt.....	9
Tekniske spesifikasjoner	10
Innholdet i pakken.....	10
3 Installasjon	12
Før installasjon.....	12
Installasjon og tilkobling.....	14
Framtidig transport.....	16
4 Forberedelser	17
Tips for energisparing.....	17
Første gangs bruk.....	17
Tid på dagen	17
Første rengjøring av produktet	18
Første oppvarming.....	18
5 Slik bruker du ovnen	20
Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	20
Hvordan bruke den elektriske ovnen	21
Driftsmoduser.....	26
Slik bruker du ovnens styreenhet	28
Ved hjelp av tastelåsen.....	31
Å bruke klokken som alarm.....	32
Tidstabell for matlaging.....	33
Funksjoner for ferdigretter.....	35
Innstillingsmeny	37
Slik bruker du grillen	38
Tidstabell for grilling.....	39
6 Vedlikehold og stell	40
Generell informasjon	40
Rengjøring av kontrollpanel.....	40
Rengjøre ovnen.....	40
Fjerne ovnsdøren.....	42
Fjerne dørens indre glass.....	43
Utskifting av ovnspæren.....	44
7 Feilsøking	45

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte

serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

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

eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.

- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

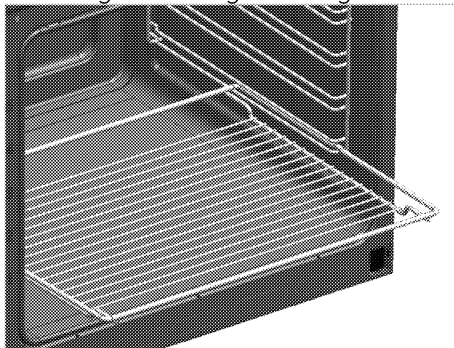
Produktsikkerhet

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

forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

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

- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene. Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndklettørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede

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

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

For produktets brannsikkerhet;

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

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

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

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr

(2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

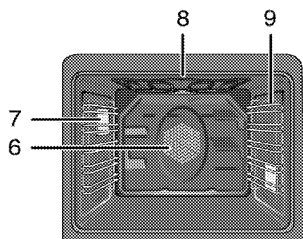
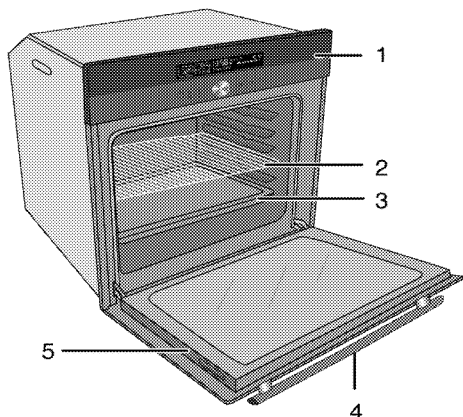
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



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



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

Tekniske spesifikasjoner


Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

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

** Se. *Installasjon, side 12.*

	Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
	Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.
	Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

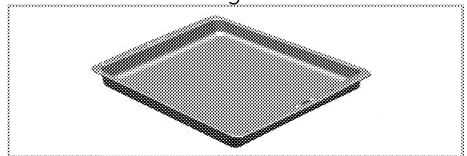
Innholdet i pakken

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

1. Brukerhåndbok

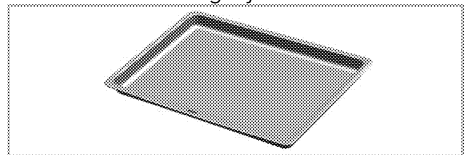
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossetmat og stor stek.



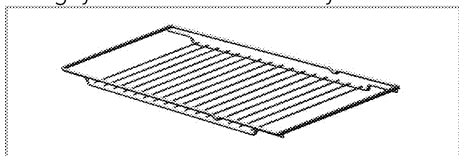
3. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Stekerist

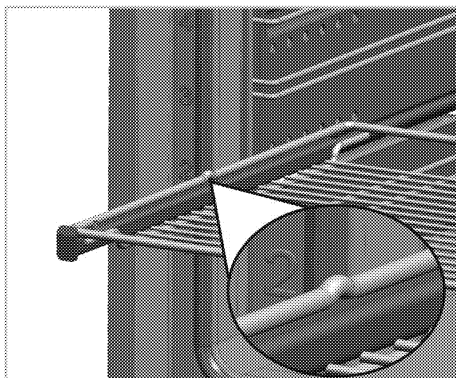
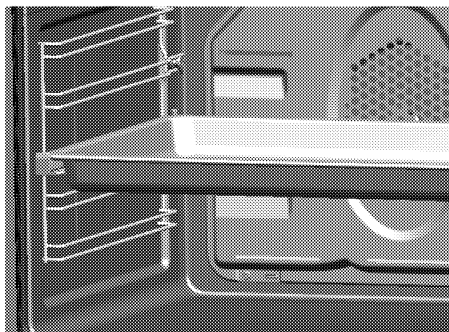
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

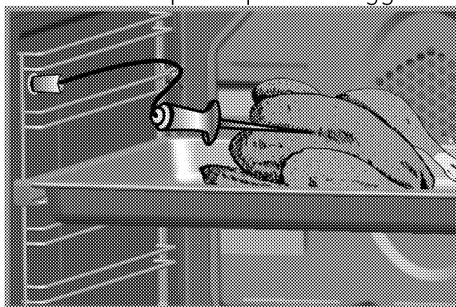
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

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



6. Stekermometer

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



3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

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

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En

sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



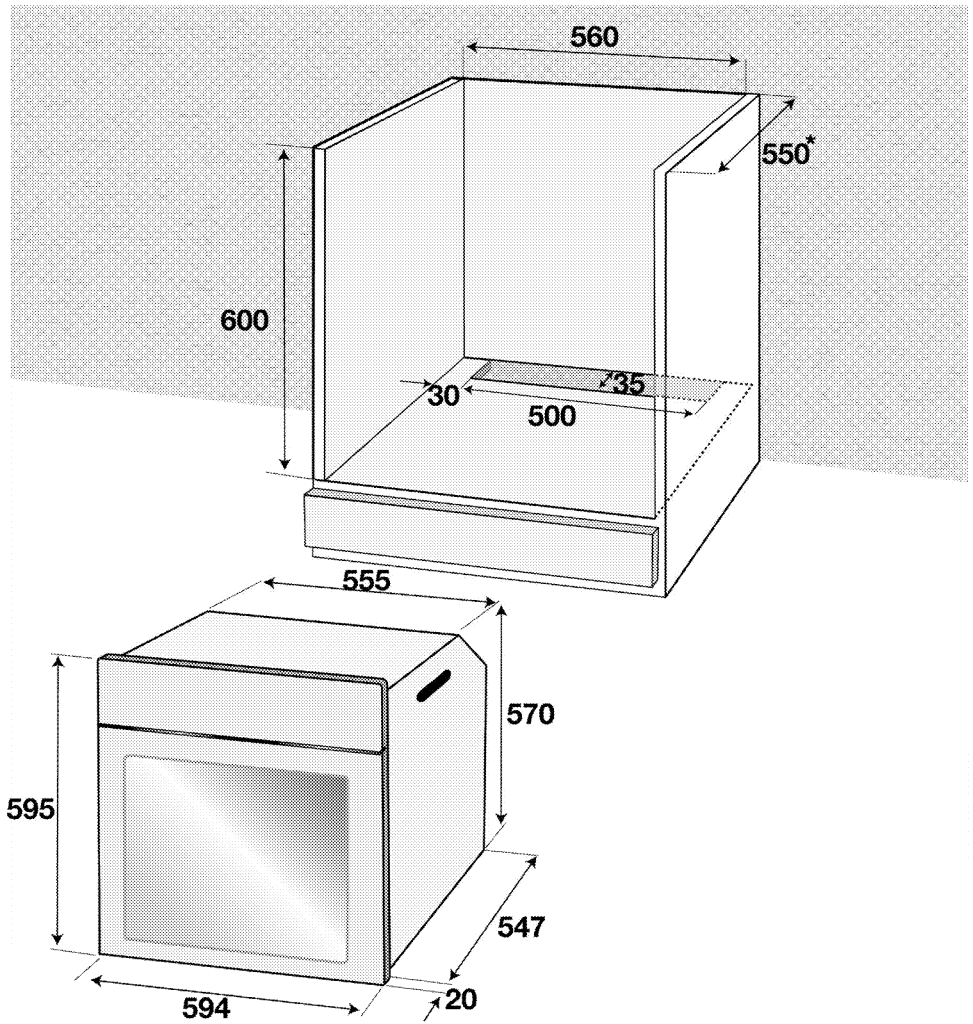
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



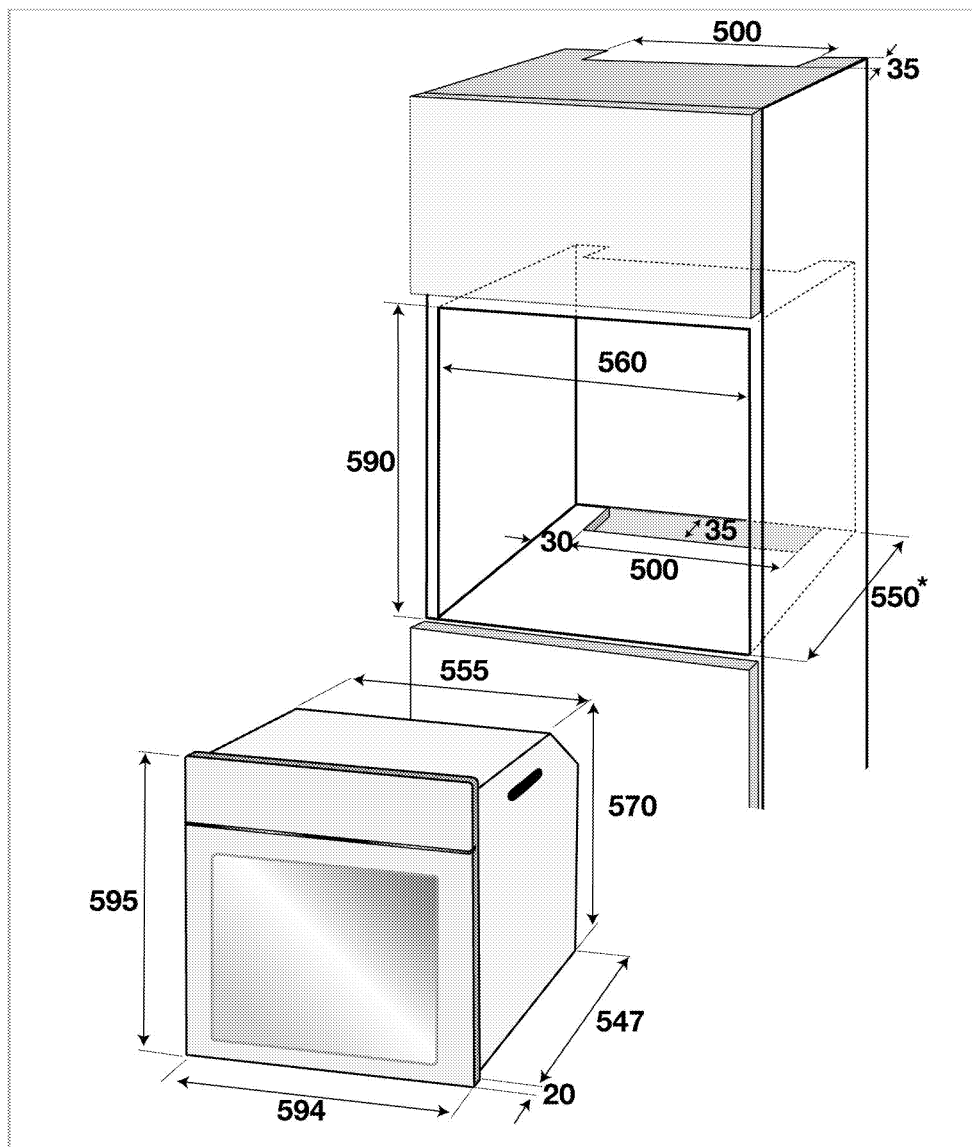
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

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

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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

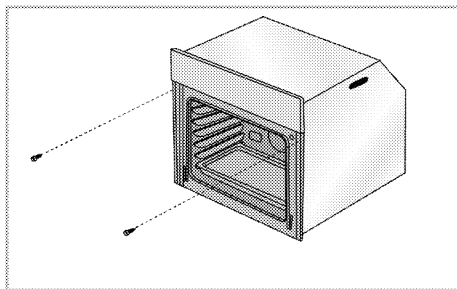


Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

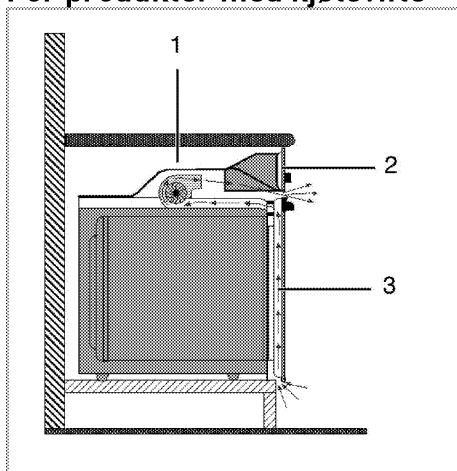
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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

Siste kontroll

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

Framtidig transport

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



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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å

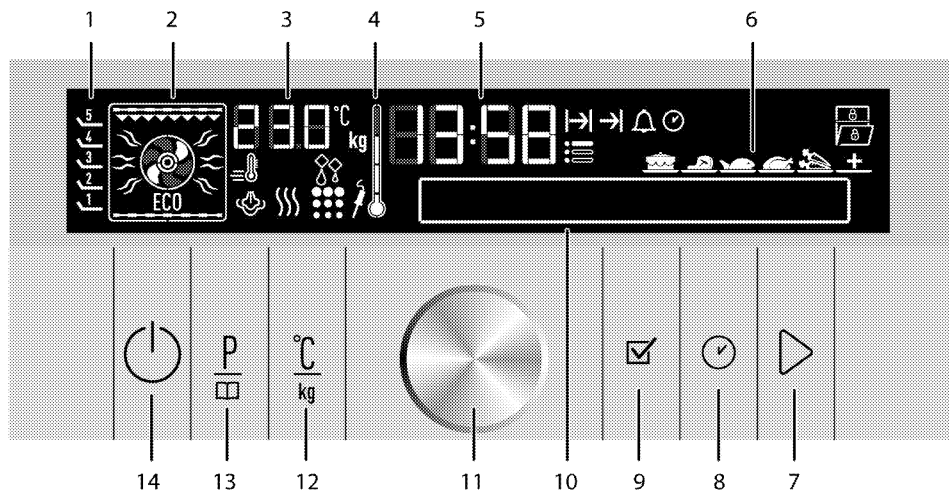
plassere to kokekar på stekeristen.

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

Første gangs bruk

Tid på dagen

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



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

- 11 Temperatur-tids-
økning/senkning-
navigeringsknott
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-
innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

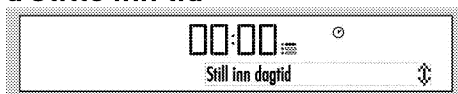
Språkinnstilling

Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Plugg inn strømkabelen, og slå på produktets sikring.
2. Når du slår på ovnen for første gang, vil "Språk: Engelsk "vises på Tekstdisplayet.
3. Vri Menynavigerings-knotten mot høyre/venstre for å velge ønsket språk.
4. Berør for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til stand-by-skjerm.

å stille inn tid



1. Etter at du har valgt språk, kommer "Time setting" ("Innstilling av tid") opp på tekstdisplayet og -symbolet blinker. Vri Menynavigerings-knotten mot høyre/venstre for å stille inn tid.
2. Berør for å bekrefte tidsinnstillingen.
3. Feltet for minutter og -symbolet blinker på displayet. Vri Meny-navigeringsknotten mot høyre/venstre for å stille inn minutter og bekreft

minuttinnstillingen ved å berøre

-tasten.

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



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

Første rengjøring av produktet

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

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

Første oppvarming

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



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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

Hold barn på avstand.

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

Electric oven

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

Grillovn

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



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift.

Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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

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



FARE:

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

Damp som kommer ut kan 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.

Grilltips

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

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



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

Tips for steketermometer

- Tilbered ved å stikke steketermometeren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Ikke la termometeret komme borti fatet, ben eller fettvev.
- Når du steker hel kylling stikkes termometeren inn mellom magen og låret. Dette er på grunn av hulrommet i bryststykket.
- Når du tilbereder mindre kjøttstykker, må du velge stykker med lik størrelse. Stikk termometeret inn i det tykkeste kjøttstykket.
- Hvis du mistenker at kjøttet ikke er ferdig ved slutten av steketiden, gjentar du

tilberedingen ved å stikke steketermometeret inn ett annet sted.

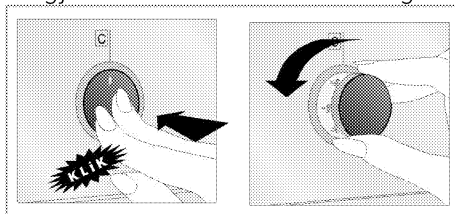
Hvordan bruke den elektriske ovnen



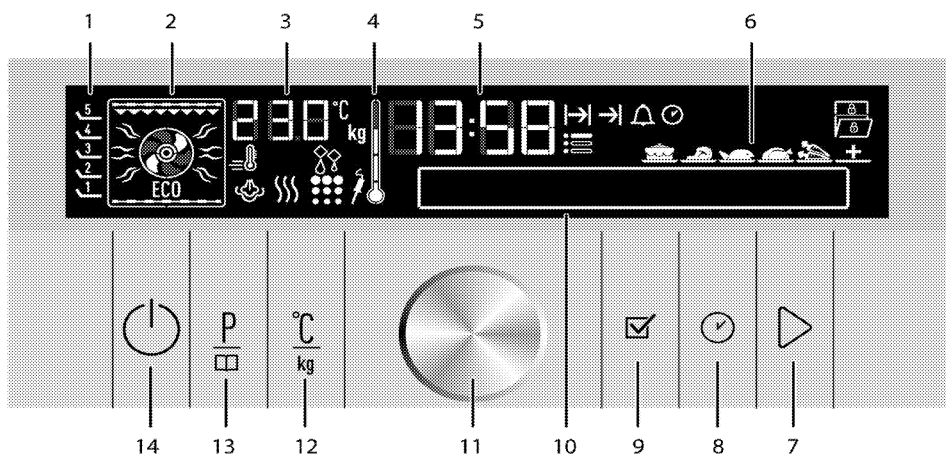
Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

Ovnen er utstyrt med en såk. pop-out-knott som stikker ut når du trykker på den.

1. Trykk innover for å få knotten til å stikke ut og vri så på den for å gjøre den ønskede innstillingen.



2. Når matlagingen er ferdig, vrir du bryteren til off (øvre) posisjon og trykker den innover.



1 Hylleposisjoner

2 Funksjonsdisplay



- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp


Display-symboler:



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

* Varierer avhengig av produktmodell.

Ovnens går tilbake til standby-skjerm etter at den er slått på, og

aktuell tid er stilt inn. Bare aktuell tid vises på displayet. Bare  og  -tastene er funksjonelle når skjermen befinner seg i denne statusen. Du kan utføre alle operasjoner i Innstillinger-menyen. Vennligst se .




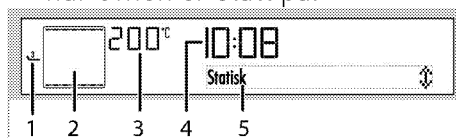
Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på ovnen.



Velg temperatur og

driftsmodus

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

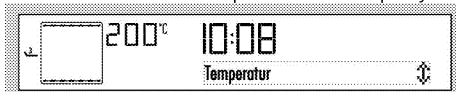


- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Tekstvisning

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

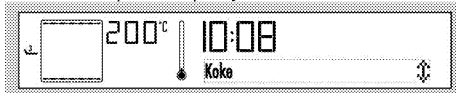
3. Vri Menynavigerings-knotten mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon). Etter at funksjonen er valgt, kan "Temperature" ("Temperatur"), "Cook time" (Tilberedningstid), "Cook end time" ("Avslutningstid for tilberedning av mat") og "Booster" ("forsterker" for rask oppvarming) stilles inn.


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



5. Vri Menynavigerings-knotten mot høyre/venstre inntil ønsket temperatur dukker opp i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.

6. Dersom matlagings-funksjons- og temperaturverdier passer, berør \triangleright -tasten for å begynne tilberedningen av mat. Tilberedningen av mat settes i gang og "Cooking" ("Tilberedningen av mat") vises på displayet.



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

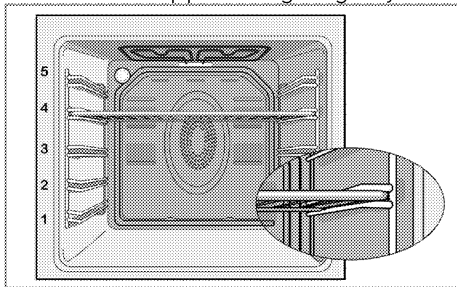
i Dersom du berører \triangleright tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør \triangleright -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

å slå av den elektriske ovnen

Berør O -tasten for slå av ovnen.

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

Ikke la ledningsgrillen bli stående mot bakveggen av ovnen. Skyv ledningsgrillen fram til fremre del av risten og fest den ved hjelp av døren for å oppnå en god grillytelse.



Funksjonstabell

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

i Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

i Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for "Cook time" ("Mattilberedningstid") begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra "Varm Keeping" ("Holde maten varm") og "Low Temp." ("Tilberedning av mat ved lav temperatur") - funksjonene.

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

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

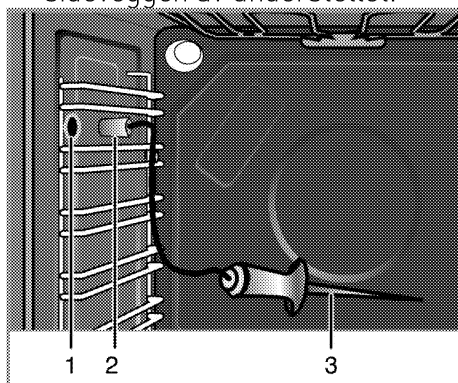
i Aktuell tid kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen som helst funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering er gjennomført på ovnen.

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

temperatur		
Opptining	-	-
* Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.		

Bruk steketermometer

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



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

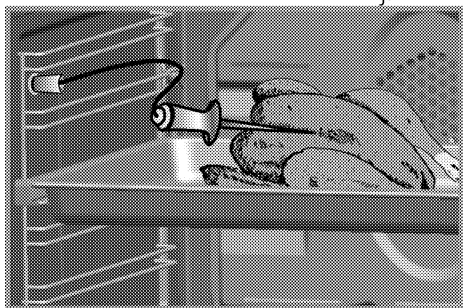
Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturspekter (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Vifteoppvarming + bunn	210	40 - 280
Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
øko-varmluftsvifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Tilberedning av mat på lav	100	50-150

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

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

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

2. Stikk sensorenden på steketermometeret inn i kjøttet.



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

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

- Anbefalt steketermometeretemperaturen er 75 °C. Med Menynavigerings-knotten stiller du inn ønsket temperatur til mellom 40 °C og 99 °C.

- Hvis du fjerner steketermometeret før matlagingen er fullført, fortsetter ovnen å være i drift med funksjonen og på den anbefalte temperaturen som du har stilt inn på tidligere.
- Rengjør steketermometeret med en fuktig klut og tørk av med en tørr klut etter hver gang du har brukt det.

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

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

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62

Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

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

Driftsmoduser

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

Statisk

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



Statisk + vifte

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



Varmluft

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



Varmluft



Multisteking (3-D)

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



Vifteoppvarming + bunn

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



Full grill + vifte

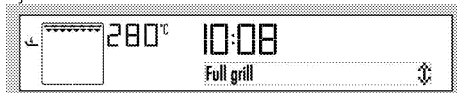
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



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

Full grill

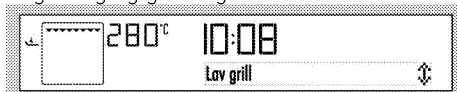
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



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

Lav grill

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

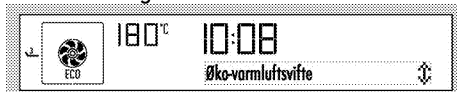


- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte

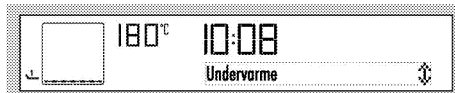
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

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



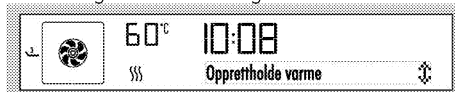
Bunnoppvarming

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



Opprettholde varme

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



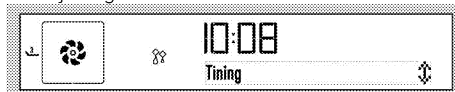
Koking ved lav temperatur

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



Tining

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



Pyrolyse - økonomimodus

Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 41*.



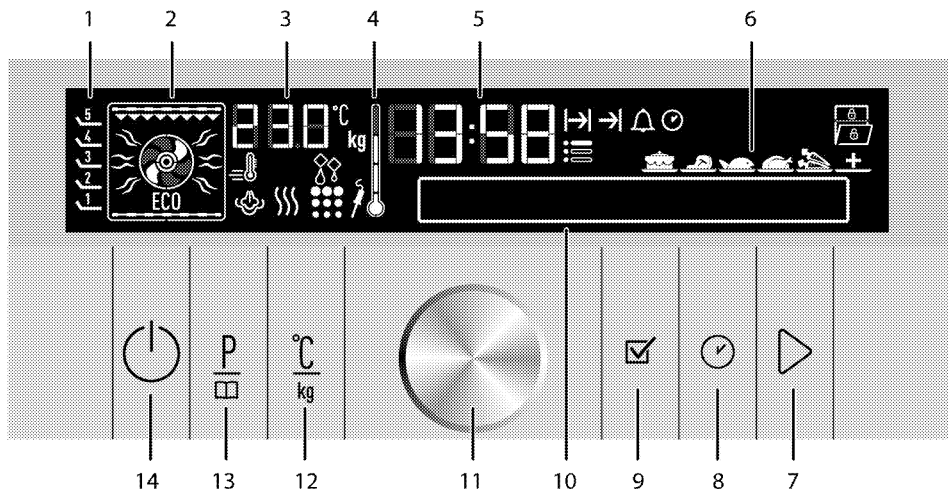
Pyrolyse

Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 41*.

Pyrolyse



Slik bruker du ovnens styreenhet






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

Aktiver semi-automatisk drift




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

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.


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



2. Vri Menynavigerings-knotten mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør $\frac{C}{10}$ én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.



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






7. Sett fatet i ovnen og lukk døren.
8. Så snart verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og tid passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

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

» Ovnen varmes opp til innstilt temperatur, og vil opprettholde 29/NO


denne temperaturen fram til slutten av steketiden du har valgt. Ovnslampen lyser under mattilberednings-prosessen.

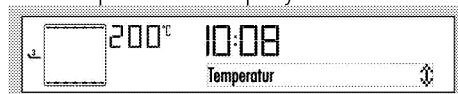
i Alle segmentene i den indre ovnens temperatur-symbol (4) slår seg på når ovnen når den innstilte temperaturen.




9. Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press to continue" ("Nyt maten... Trykk på  for å fortsette-) opp på displayet og det lyder et alarmsignal.
10. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører  -tasten. Alarmen stanser.
11. Ovnen slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører  tasten.

å slå på helautomatisk drift



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

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Vri Meny-navigeringsknotten mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør $\frac{C}{K}$ én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.





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

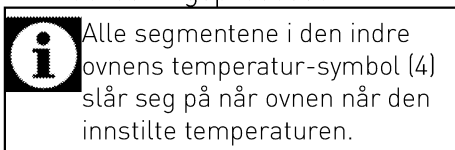




7. For å stille inn slutten på tilberednings-tiden, berør  med korte intervaller inntil "Cook end time" ("Avslutning av tilberedningstid") dukker opp på tekst-displayet.  blinker på samme tid.





8. Vri Meny-navigerings-knotten mot høyre/venstre for å stille inn ønsket avslutning på tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Så snart avslutningen på tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.
9. Sett fatet i ovnen og lukk døren.

10. Så snart verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og avslutningstid for matlaging passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. "Waiting" ("Venter" kommer nå opp på displayet.
 - » Ovnens tidsår beregner automatisk oppstartstid for matlaging ved å avlede tilberedningstiden fra slutten på mattilberedningstiden du har angitt.
11. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for matlaging har kommet, "Cooking" ("Mattilberedning") vises på displayet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Det opprettholder denne temperaturen helt fram til slutten av tilberedningstiden. Ovnens lampe lyser under tilberedningsprosessen.




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

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


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

å stille inn booster (forsterker for rask oppvarming)


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

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


Velg ønsket tilberednings-funksjon og gjør så følgende:


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




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




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

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

4. For å kansellere

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


5. Vri Menynavigerings-knotten én gang mot venstre. "Booster passive- ("Forsterker passiv")-advarselen dukker opp og  -symbolet forsvinner på displayet. Berør for å bekrefte innstillingen.







Ved hjelp av tastelåsen

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




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

å aktivere tastelåsen

1. Berør  tasten med korte intervaller inntil "Keylock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på display.  -symbolet blinker på displayet.
2. Vri Meny-navigeringsknotten mot høyre én gang for å aktivere tastelåsen. Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Key lock active" ("Tastelåsen aktiv") dukke opp på displayet. Så vil  -symbolet dukke opp.
3. Berør  for å bekrefte innstillingen.



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




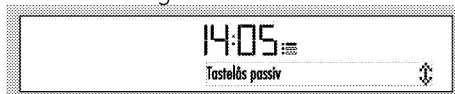
Ovnstastene virker ikke når tastelås-funksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke bli kansellert i tilfelle strømbrudd.

å deaktivere tastelåsen

1. Vri Meny-navigeringsknotten mot venstre to ganger for å deaktivere tastelåsen. "Key lock

passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet.

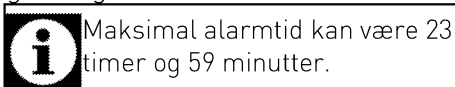
2. Berør  for å bekrefte innstillingen.



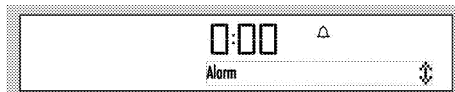
» Tastelåsen er nå deaktivert og  -symbolet på displayet forsvinner.

Å bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet til en hvilken som helst advarsel eller påminnelse utenom matlagingsprogrammet. Alarmklokken har ingen innflytelse på ovnens funksjoner. Den brukes bare som en advarsel. For eksempel er dette nyttig når du ønsker å snu mat i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokke vil gi et signal når innstilt tid er over.






For å stille inn alarmen:




1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Vri Meny-navigerings-knotten mot høyre/venstre for å stille inn ønsket tid og bekreft innstillingen ved å trykke på  tasten.  Symbol-lyset forblir tent etter innstilling av alarmtid.
3. Etter at alarmen er over, vil  begynne å blinke og et alarmsignal høres.

4. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen.

For å avbryte alarmen:

1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Vri Meny-navigerings-knotten mot venstre inntil "00:00" vises på displayet og bekreft innstillingen ved å trykke på  tasten.

» Alarmen stanses og  -symbolet forsvinner.

Tidstabell for matlaging



























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

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	175	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett nivå		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks.,	70 ... 90

Stekt kylling	Ett nivå		2	deretter 190 15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte

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

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

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøttgryte	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå		3	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå		3	160	110 ... 130
Steik - i stykker	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kaker i bakepapir	Ett nivå		3	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå		3	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45

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

Baketips for kake

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

Bakevaretips

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



Stek baksten i

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

Tips for koking av grønnsaker

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


Funksjoner for ferdigretter



å velge funksjoner for ferdigretter



Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten. I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk.

Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak.








For å velge ferdigrett-funksjoner:

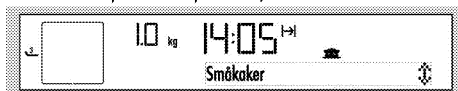
1. Berør  -tasten for slå på ovnen. Åpningsskjermen som viser driftsinformasjon kommer opp når ovnen er slått på.

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


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




3. Vri Meny-navigerings-knotten mot høyre/venstre for å velge ønsket ferdigmåltids-funksjonshovedmeny (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Special meals , Special ) , altså ("Kaker og brød og kaker, Kjøtt, fisk, Kjøtt, fugl, spesielle måltider og spesial").
4. Berør  tasten for å bekrefte hovedmåltids-menyen du har valgt.
5. Vri Meny-navigeringsknotten mot høyre/venstre for å velge ønsket måltid (Cookies, kake, Small kake, etc), altså (Småkaker, Kake, Torte, osv.).




6. Sett matretten inn i ovnen.

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


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

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

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

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

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

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



2. Vri Meny-navigeringsknotten mot høyre/venstre for å stille inn vekten og bekreft ved å trykke på -tasten.



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



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

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

Ferdigrett-meny:

Kan variere avhengig av modell

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

Innstillingsmeny

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

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



2. Det er 5 lysstyrkenivåer – 1, 2, 3, 4 og 5. Vri Menynavigeringsbryteren mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.

3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.



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

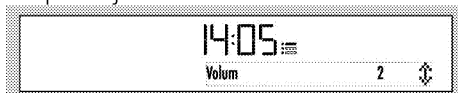
» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

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

skjermen. ☰-symbolet blinker på skjermen.



2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Vri Menynavigeringsbryteren mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.

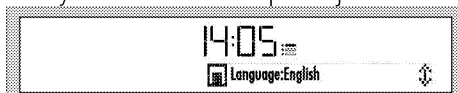
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

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

Språkinnstilling

Språket kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Trykk på ☺-tasten med korte intervaller inntil "Language" ("Språk") vises på skjermen. ☰-symbolet blinker på skjermen.



2. Vri Menynavigeringsbryteren mot høyre/venstre for å velge ønsket språk.

3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

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

Innstilling av gjeldende klokkeslett

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

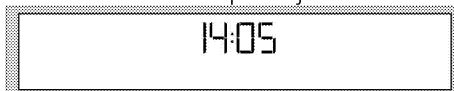
1. Trykk på ☺-tasten med korte intervaller inntil "Day Time" ("Klokkeslett") vises på skjermen. Timefeltet vises og ☰-symbolet blinker på skjermen. Vri Menynavigeringsbryteren mot høyre/venstre for å stille inn timen.



2. Trykk på for å bekrefte timeinnstillingen.

3. Minuttfeltet vises, og ☰-symbolet blinker på skjermen. Vri Menynavigeringsbryteren (11) mot høyre/venstre for å stille inn minuttet, og bekreft minuttinnstillingen ved å trykke på -tasten.

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



Slik bruker du grillen





Slå på grillen

1. Trykk på ①-tasten for å slå på komfyren.
2. Drei menynavigeringsknotten mot høyre/venstre for å velge ønsket grillfunksjon.

Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid",

"Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på  for å komme til temperaturdisplayet.
4. Drei knotten Menynavigering mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektfeltet. Trykk på for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.

Tilbereding starter og det står "Steking" på displayet.

Slå av grillen

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



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

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

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

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

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

med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



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



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

Rengjøring av kontrollpanel

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

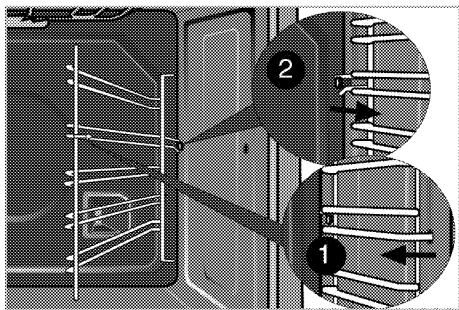


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

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



Pyrolyserengjøring



FARE:

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

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

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



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



3. "Pyrolyse"  Velg pyrolysefunksjonen (selvrensjøring).

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

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



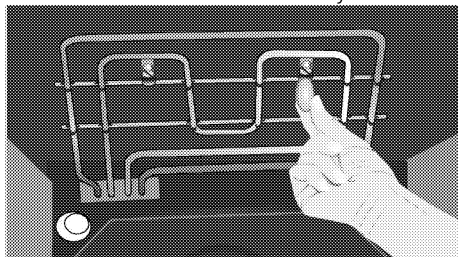
Fugler er svært sensitive overfor damper som avgis under rengjøringssyklusen. Flytt derfor alltid fugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Hold kjøkkenet godt ventilert under selvrensjøringssyklusen.

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

Rengjør taket inne i ovnen

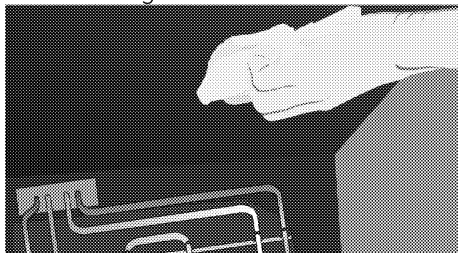
Grillelementet kan foldes ut for rengjøring av taket inne i ovnen.

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



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

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



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

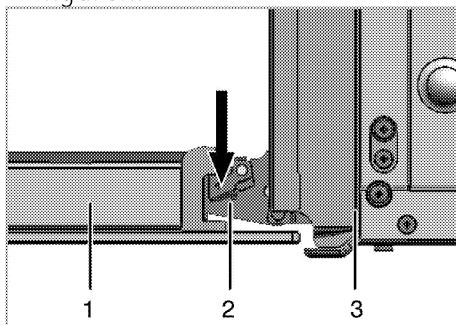
Rengjør ovnsdøren

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

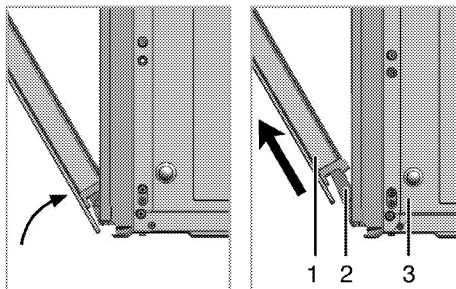
i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

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



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



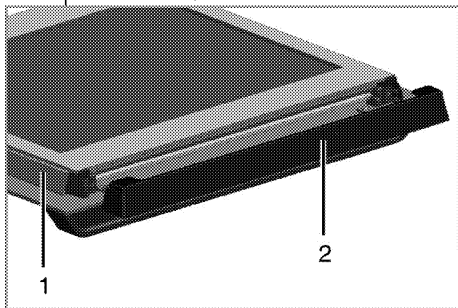
3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

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

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

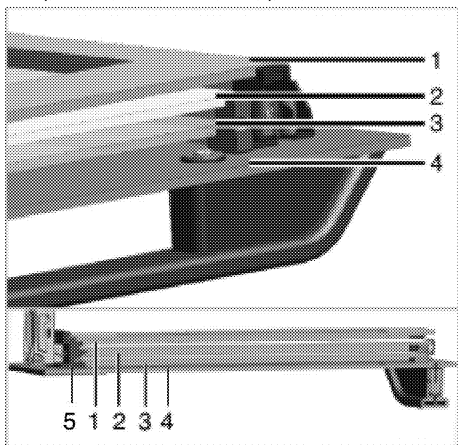
1. Opne ovnsdøren.



1 Ramme

2 Plastdel

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



1 Innerste glasspanel

2 Andre innvendige glasspanel

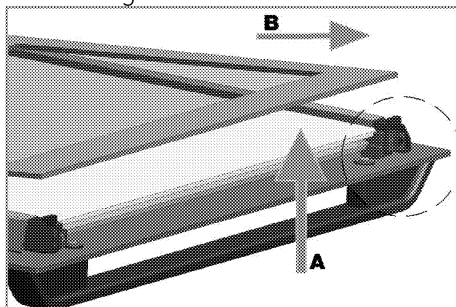
3 Tredje innvendige glasspanel

4 Ytre glasspanel

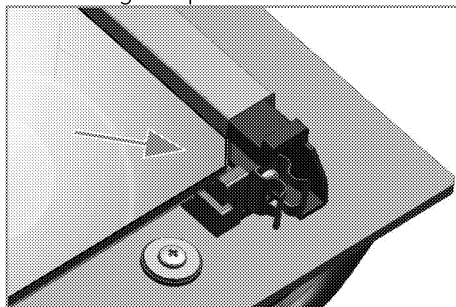
5 Plastglasspanelåpning - nedre

3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i

retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



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



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

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

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

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet.

Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5).

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

i Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

Utskifting av ovnspæren

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

i Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 10 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.

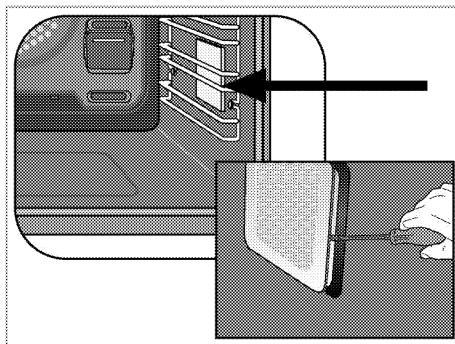
i Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

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 firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 40.



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

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ovnslýset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. →→→ *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



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

BI-UGN

BRUKSANVISNING



Läs denna bruksanvisning först!

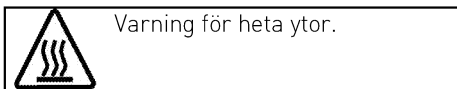
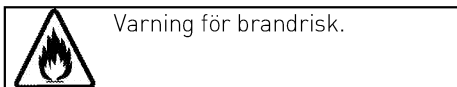
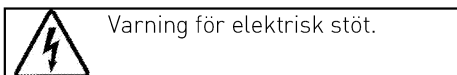
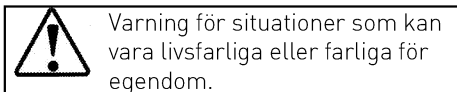
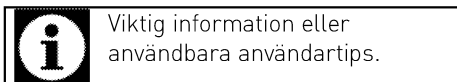
Bästa kund,

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

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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

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

2 Allmän Information **9**

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

3 Installation **12**

Före installationen.....	12
Installation och anslutning	14
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser **17**

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

5 Så här använder du ugnen **20**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	20
Så här använder du den elektriska ugnen.....	21
Användningslägen	26
Så här använder du ugnens kontrollenhet	27
Använda knapplås	31
Använda klockan som alarm	32
Tabell över tillagningstider	32
Färdiga måltidsfunktioner	35
Inställningsmeny	36
Så här förbereder du grillen	38
Tabell för tillagningstider för grillning.....	38

6 Underhåll och rengöring **39**

Allmän information.....	39
Rengöra kontrollpanelen	39
Rengöra ugnen	39
Ta bort ugnsluckan.....	41
Ta bort luckans innerglas	41
Byta ugnslampan.....	43

7 Felsökning **44**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra

relevanta dokument och delar.

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

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan

produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

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

den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.

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

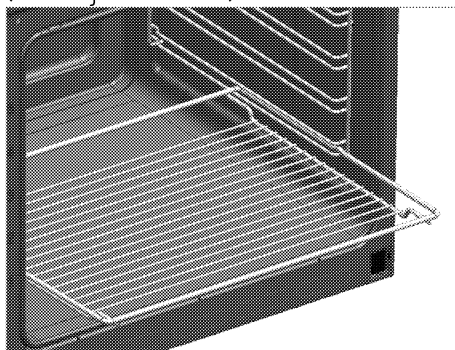
Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i

maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.

- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

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



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukhängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, gallret)

etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Avlägsna alla tillbehör inifrån ugnen.
- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
- Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.

- Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.

Brandskyddsåtgärder;

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

Avsedd användning

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

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

Barnsäkerhet

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

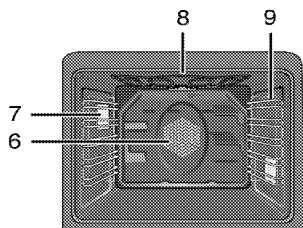
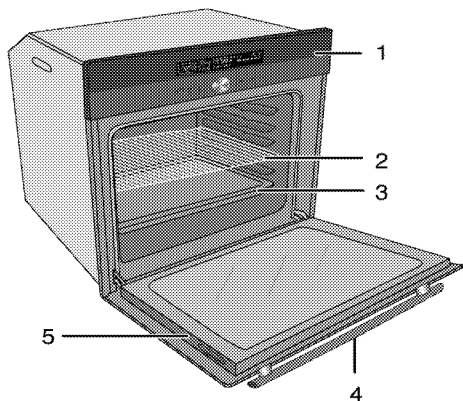
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

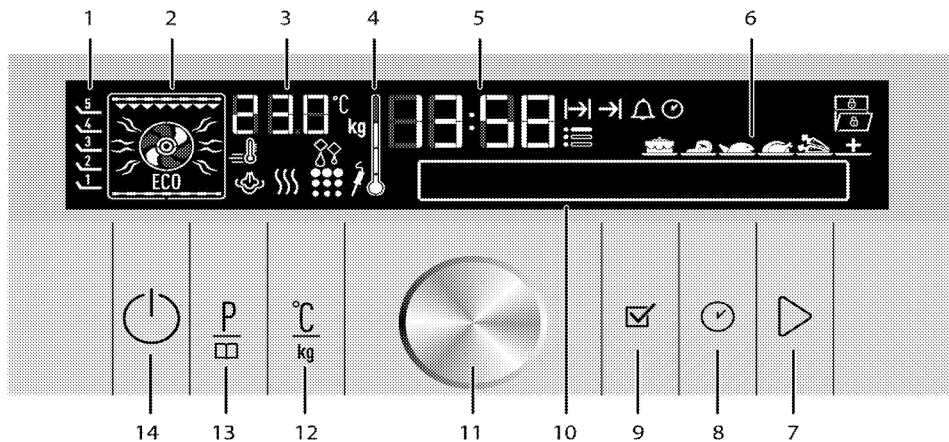
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Trådhylla | 7 | Lampa |
| 3 | Tråg | 8 | Övre värmeelement |
| 4 | Handtag | 9 | Hyllpositioner |
| 5 | Fremre lucka | | |



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




Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3,1kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

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

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

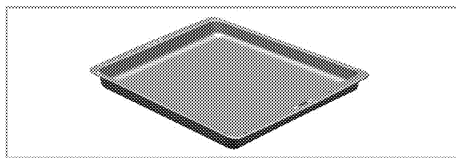
** Se. *Installation, sidan 12.*

	De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.
	Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.
	Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

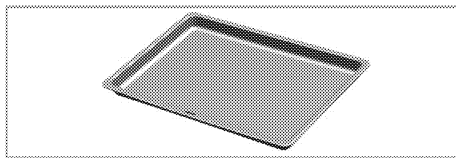
Förpackningens innehåll

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

1. **Bruksanvisning**
2. **Ugnsplåt**
Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.

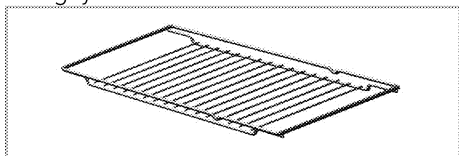


3. **Grund plåt**
Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Ugnsgaller

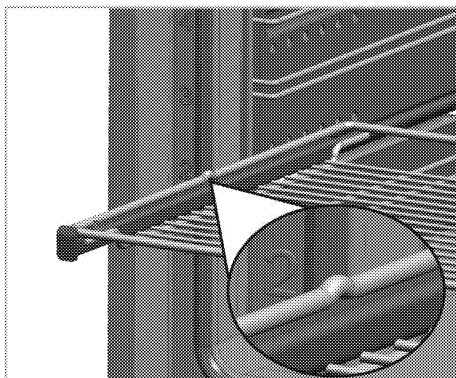
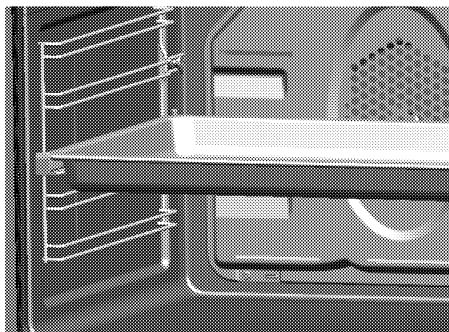
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna

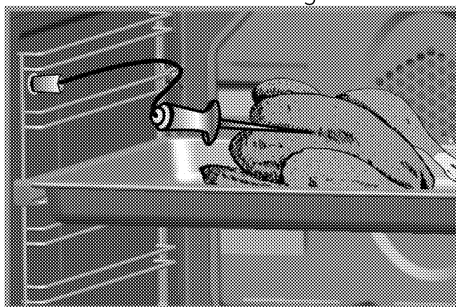
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

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



6. Kötttermometer

Vid tillagning av köttträtter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna

och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



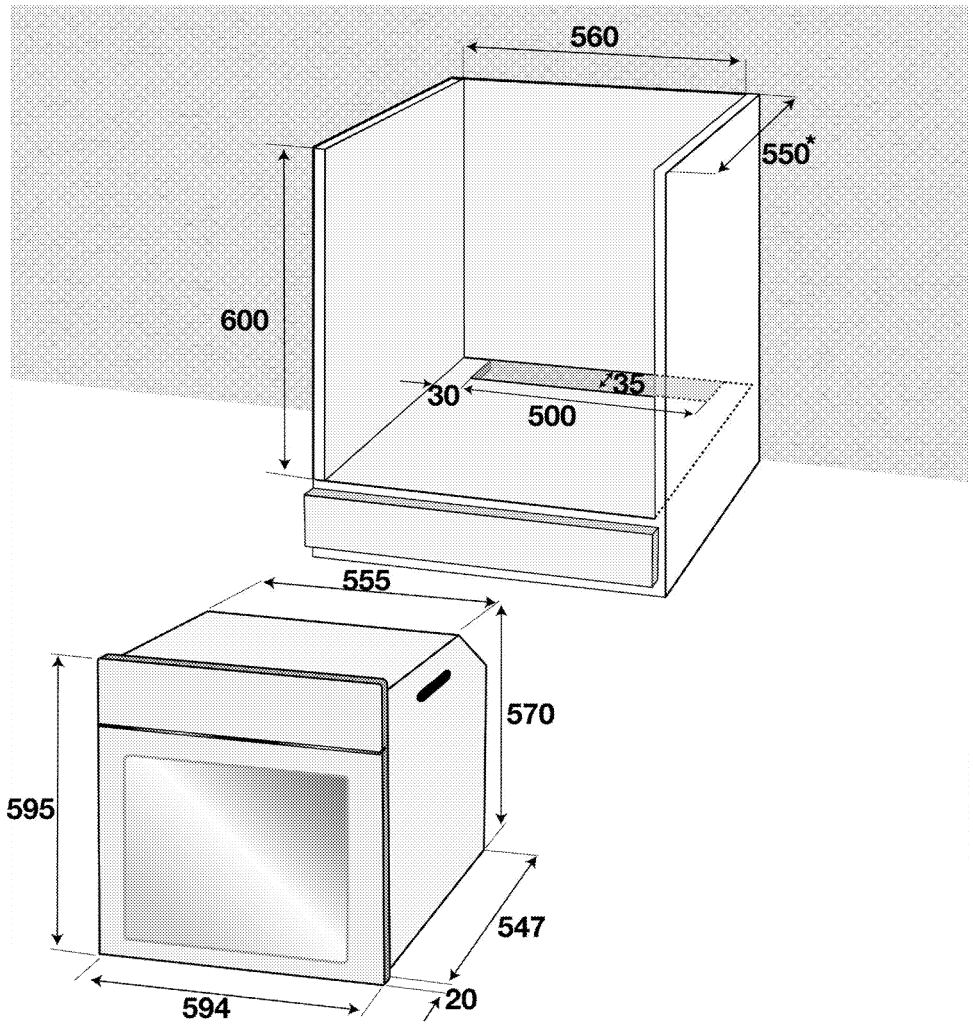
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



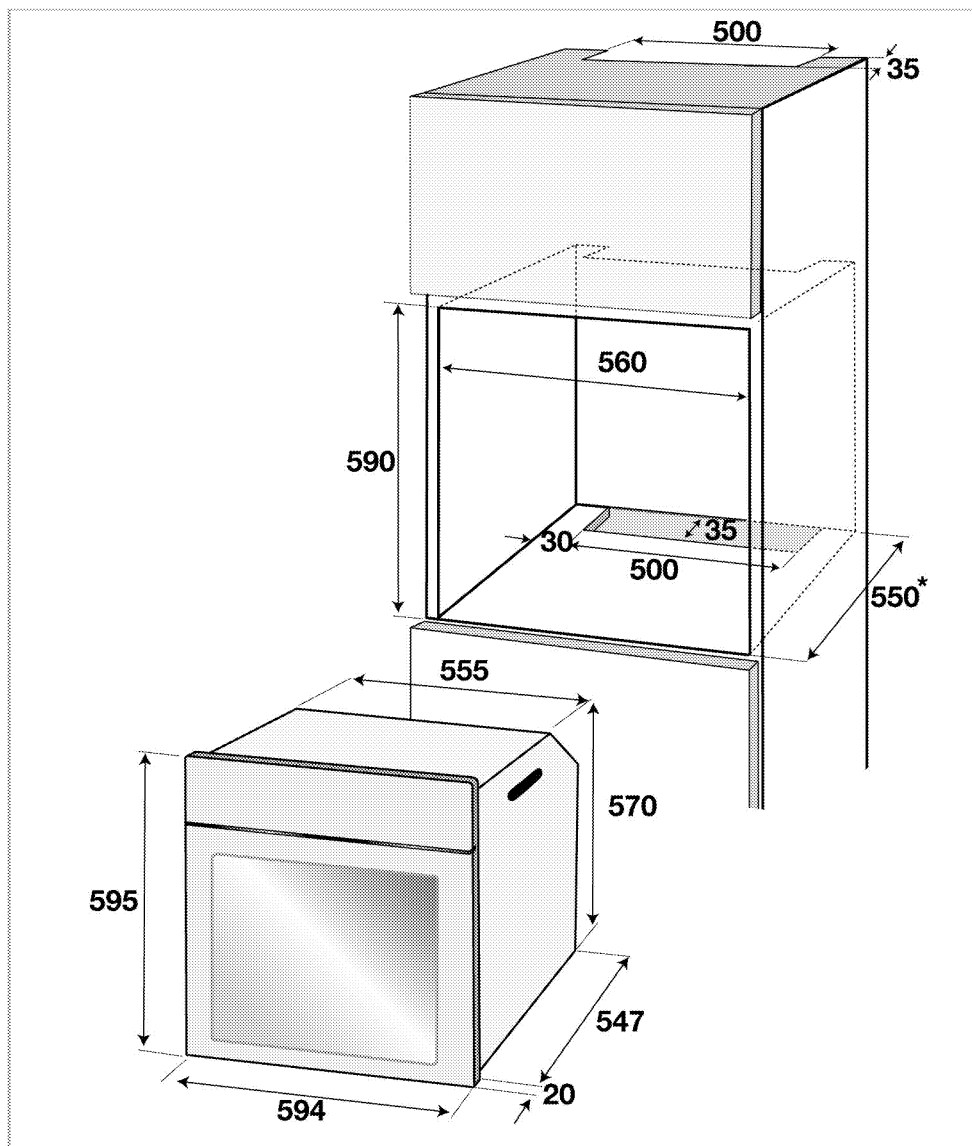
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat produkten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av


lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten


har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

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

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

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

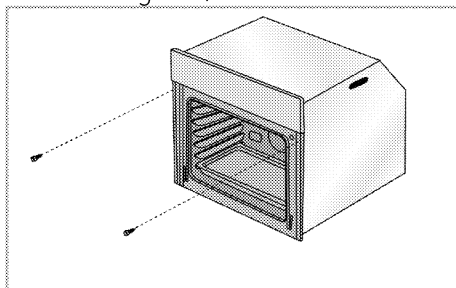
 **FARA:** Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

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

Koppla in strömsladden i vägguttaget.

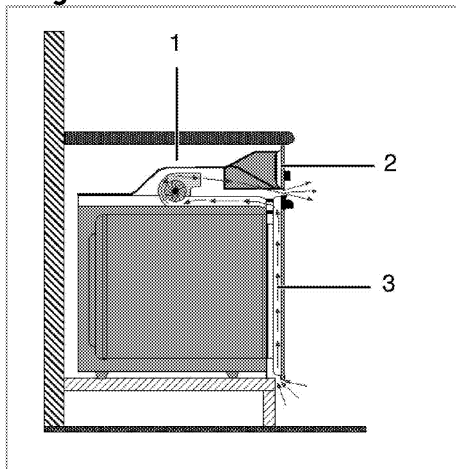
Installera produkten

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



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

För produkter med nedkylningsfläkt



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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



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

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

Slutkontroll

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

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



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

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

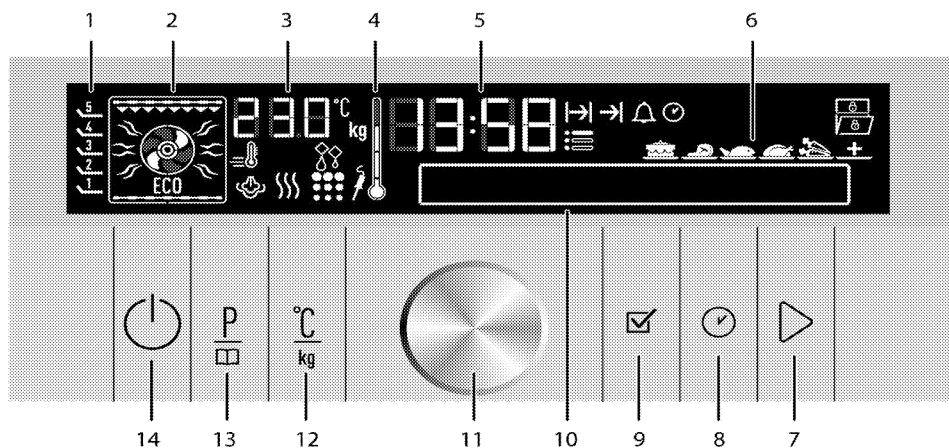
tillaga eller placera två kokkärn på ugnsgallret.

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

Initial användning

Dagtid

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



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

Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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

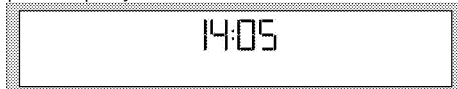
» Den återgår till standby-visning.

Ställ in tiden



1. Efter att ha valt språk visas "Tidsinställning" på textdisplayen symbolen blinkar. Vrid navigeringsratten för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.
2. Tryck på för att bekräfta timmen.
3. Fältet för Minut och symbolen blinkar på displayen. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in minut och bekräfta minutinställningen genom att trycka på knappen .

» Den återgår till standby-visning. Endast den aktuella starttiden visas på displayen.



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

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
 1. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21.*
 2. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
 3. Stänga av ugnen; see *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 38.*
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 38*



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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

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



FARA:

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

Tips för bakning

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

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning

kommer tillagningsprestandan att öka.

- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

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

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt

lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tips för kötttermometer

- Tillaga genom att sticka in kötttermometern i köttets tjockaste del. Låt inte termometern vidröra kärlet, ben eller fettvävnad.
- Vid tillagning av en hel kyckling, ska du sticka in kötttermometern mellan magen och låret i bröstdelen.
- Vid tillagning av kött i delar, ska du välja delar av liknande storlekar. Stick in kötttermometern i den tjockaste biten.
- Om du inte tycker att köttet är väl tillagat i slutet av koktiden ska du upprepa

tillagningsprocessen genom att sticka in kötttermometern på ett annat ställe.

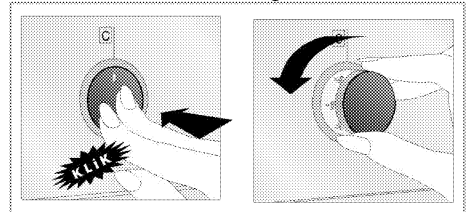
Så här använder du den elektriska ugnen



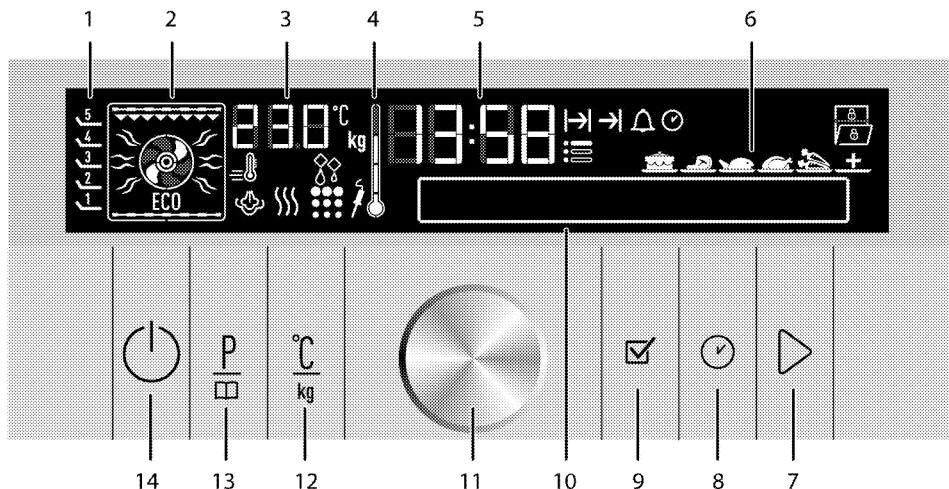
Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

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

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



2. När tillagningsprocessen är klar vrider du reglaget till positionen off (av) (övre) och trycker den inåt.



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



- Avfrostningssymbol
- Symbol för knapplås
- Symbol för öppen lucka
- Symbol för kötttermometer *
- Pyro-symbol *
- Ångsymbol *
- * Varierar beroende på modell.

Skärmsymboler:

- Snabbvärmningssymbol (Booster)
- Symbol för tillagningstid
- Tillagningstiden slut
- Alarmsymbol
- Symbol för aktuell tid
- Inställningssymbol


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

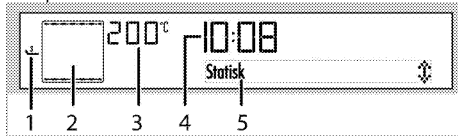
Endast knapparna och fungerar när skärmen är i den här statusen. Du kan utföra alla åtgärder på inställningsmenyn. Se .

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



Välj temperatur och användarläge

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



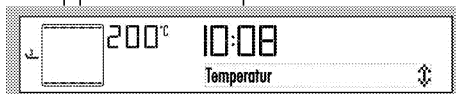
- 1 Hyllpositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Visar temperatur/vikt
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Textdisplay

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

3. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskat läge (funktion).


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

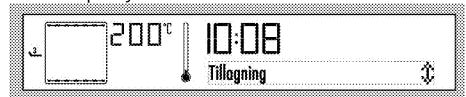
4. Om du vill ändra temperaturen trycker du på $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ en gång för att uppnå den temperatur som visas.








5. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikatorfältet för temperatur/vikt. Tryck på

för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.

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



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

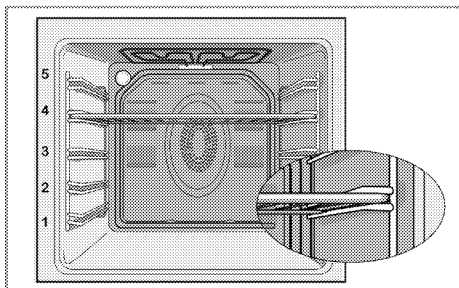
 Om du trycker på knappen  snabbt på den här skärmen visas meddelandet "Håll intryckt i 1 sekund" i textfältet. Tryck på knappen  längre än 1 sekund för att slå på ugnen.

Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna.

Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden. Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.



Funktionstabell

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

i Funktionerna kan variera beroende på modell.

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

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

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

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

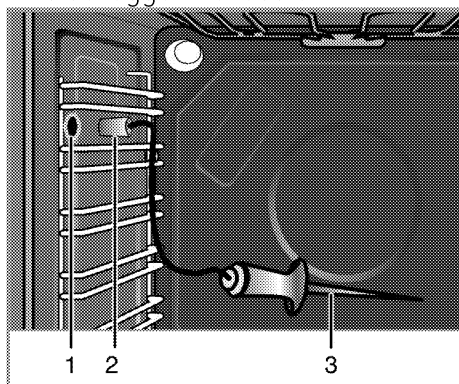
i Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

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

* Funktionerna kan variera beroende på modell.

Använda kötttermometern

- Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du kötttermometerns uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



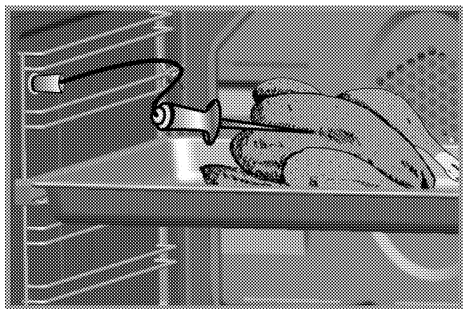
- Kötttermometerfack
- Anslutningsuttag för kötttermometer
- Kötttermometersensorslut

i Ugnen måste ställas in på en viss funktion och temperatur för att göra det möjligt att använda termometern.

i Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometers symbol visas kontinuerligt.

i Om du sätter i kötttermometern när ugnen arbetar i ett läge utan kötttermometer visas meddelandet "Ta bort kötttermometer" på displayen. Den här texten försvinner inte förrän du tar bort kötttermometern.

2. Tryck in sensorändan på kötttermometern i köttet.



» Din ugn detekterar kötttermometern automatiskt när du sätter i den och **75** visas i temperaturindikatorfältet. Kötttermometersensorn detekterar automatiskt när temperaturen i köttet har nått uppställd temperatur och slår sedan av ugnen.

i Om **75** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Rekommenderad temperatur för kötttermometern är 75 °C. Använd meny navigeringsratten för att ställa in önskad temperatur mellan 40 och 99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

i Om du använder kötttermometern utan att sticka in sensorändan i köttet detekterar sensorn temperaturen i ugnen och slår av ugnen när den inställda temperaturen uppnås. Om kötttemperaturmätaren utsätts för temperaturer över 250 °C skadas sensorn permanent.

i Vid tillagning med kötttermometer kommer den verkliga temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till och temperaturen du har valt visas på displayen omväxlande med 3 sekunders mellanrum. Under denna växling kommer kötttermometers symbol också visas på displayen tillsammans med temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till. Kötttermometers symbol kommer inte att visas på skärmen medan temperaturen du valt visas.

Matlagningsnivå	Köttets kärntemperatur (°C)
Mycket lättstekt	55-59
Blodigt	60-62
Medium	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82

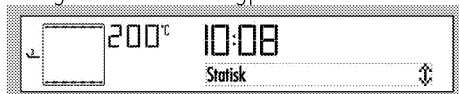
* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att köttets kärna (den kallaste punkten) (för rött kött och vitt kött) når minst 72° C.

Användningslägen

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

Fast

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



Statisk+fläkt

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

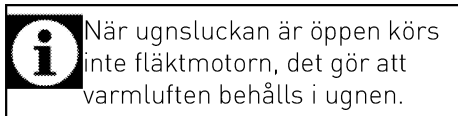


Fläktvärme

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

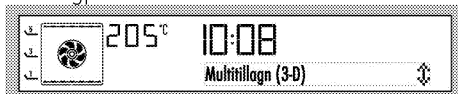


Fläktvärme



Multitillagn (3-D)

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



Fläktvärme + under

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



Full grill+Fläkt

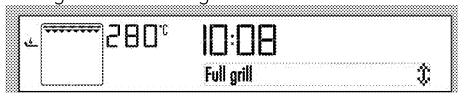
Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



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

Full grill

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



Full grill

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

Låg grill

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



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

Långsam tillagning/Ekofläktvärmare

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



Undervärme

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



Värmehållning

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

Så här använder du ugnens kontrollenhet

Värmehållning



Lågtempstillagn

Används för att tillaga rätter på låg temperatur under längre tid (10-15 timmar).



Avfrostning

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



Pyrolysis - ekonomiläge

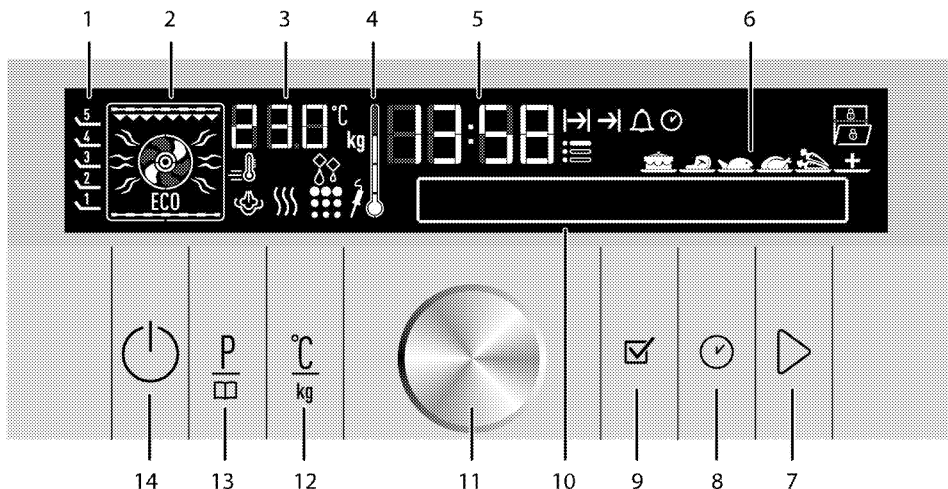
Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 40.*





Pyrolysis


Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 40.*

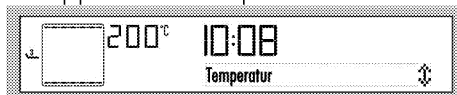







- 1 Hyllpositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Visar temperatur/vikt
- 4 Symbol för ugnens innertemperatur
- 5 Indikatorfält för aktuell tid
- 6 Visning av enkelt matval
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 OK-knapp
- 10 Textdisplay
- 11 Ökning/minskningsnavigeringsknapp för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

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


2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskat användningsläge [funktion].
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå den temperatur som visas.




4. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikatorfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstid trycker du på knappen  direkt för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  blinkar samtidigt.


Aktivera halvautomatisk användning




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

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.


6. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningstiden har ställts in visas  kontinuerligt.





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


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

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

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



9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck  för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Ugnen

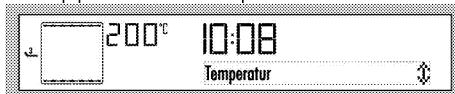
fortsätter arbeta i det valda läget om du trycker på knappen . Alarmet stoppas.



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


Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningssluttiden.



1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskat användningsläge (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå den temperatur som visas.






4. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikatorfältet för temperatur/vikt. Tryck på för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstid trycker du på knappen  direkt för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  blinkar samtidigt.
6. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När

tillagningstiden har ställts in visas  kontinuerligt.

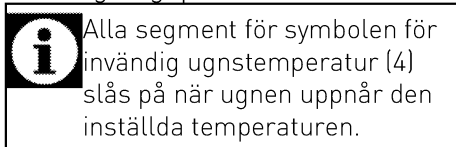





7. För slutet av tillagningstiden trycker du på  med korta mellanrum tills "Tillagningsluttid" visas på textdisplayen.  blinkar samtidigt.

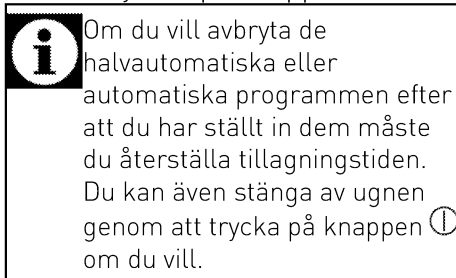


8. Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När tillagningsluttiden har ställts in visas  kontinuerligt.
9. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
10. Om tillagningsfunktionen, temperatur-, tids och tillagningsluttidsvärdena är riktiga trycker du på knappen  för att starta tillagningen. "Väntar" visas på displayen.
- » Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningsluttiden som du har angivit.
11. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning, "Tillagning" visas på displayen och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.

Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

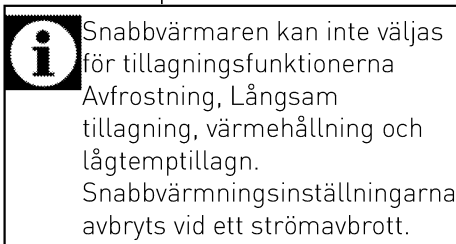


12. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck  för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
13. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Ugnen fortsätter arbeta i det valda läget om du trycker på knappen . Alarmet stoppas.
14. Ugnen slås av automatiskt och den aktuella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



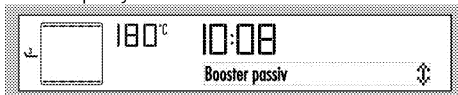
Ställa in snabbvärmaren (Booster)

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



Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på knappen $\frac{C}{kg}$ två gånger. "Booster passiv" visas på displayen.



2. Vrid menynavigeringsratten åt höger ett hack. Varningen "Booster aktiv" och symbolen \equiv visas på displayen. Tryck på för att bekräfta inställningen.



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

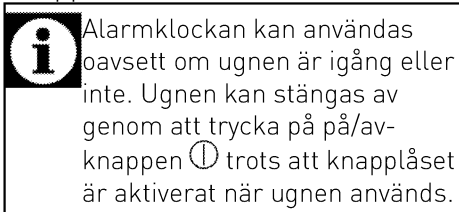
» \equiv -symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion det var innan snabbvärmningsfunktionen.

4. För att avbryta Booster-funktionen trycker du på knappen $\frac{C}{kg}$ med korta mellanrum tills "Booster aktiv" visas på displayen.
5. Vrid menynavigeringsratten åt vänster ett hack. Varningen "Booster passiv" och symbolen \equiv visas på displayen. Tryck på för att bekräfta inställningen.



Använda knapplås

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

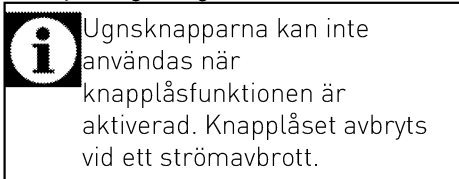


Aktivera knapplås

1. Tryck på knappen Ⓛ med korta mellanrum tills "Knapplås passivt" visas på displayen. Symbolen \equiv blinkar på displayen.
2. Vrid menynavigeringsratten åt höger ett hack för att aktivera knapplåset. När knapplåset är aktiverat visas "Knapplås aktivt" på displayen. Sedan visas symbolen Ⓛ .
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.




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

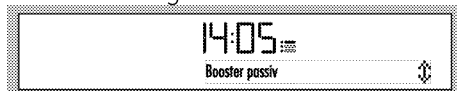


Avaktivera knapplås

1. Vrid navigeringsratten för menyval åt vänster två hack för att avaktivera knapplåset.

"Knapplås passivt" visas på displayen.

- Tryck på  för att bekräfta inställningen.




» Knapplåset avaktiveras och symbolen  på displayen döljs.

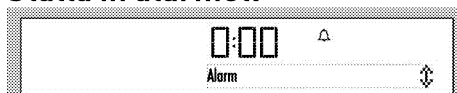
Använda klockan som alarm



Du kan använda klockan på produkten till annan varning och påminnelse än bara tillagningsprogram.



Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Larmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.


 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

Ställa in alarmet:







- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen.
- Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tid och bekräfta

inställningen genom att trycka på knappen . Symbolen  förblir tänd efter att du ställt in alarmtiden.


- Efter att alarmtiden är slut börjar  blinka och en alarmsignal hörs.
- Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmet.

Avbryta alarmet:


- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen.
- Vrid menynavigeringsratten åt vänster tills "00:00" visas på displayen och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .






» Alarmet avbryts och symbolen  döljs.

























Tabell över tillagningstider

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

Bakning och stekning

 Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	175	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	175	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55

Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	En nivå		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre fäsen och den grunda på den nedre.

* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

Långsam tillagning/Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Köttgryta	En nivå		3	160	100 ... 120
Kycklinggryta	En nivå		3	160	70 ... 100
Bönor	En nivå		3	160	130 ... 150
Äggplantegryta	En nivå		3	160	130 ... 150
Hel stek	En nivå		3	160	110 ... 130
Skivad stek	En nivå		3	160	100 ... 120
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		3	185	35 ... 40
Småkakor	En nivå		3	185	30 ... 35
Degkaka	En nivå		3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		3	200	40 ... 45

- Utför en förvärmning på 6-7 minuter.
- Vitt/rött kött måste vändas i plåten före tillagning tills den har stekts igenom.
- Bönor måste förkokas i 30 minuter före tillagning. Du kan använda konserverade bönor direkt.
- Om du täcker över tillagningsplåten ökar matlagningseffekten.

Tips för bakning av bakverk i formar

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

vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

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

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

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

Tips vid tillagning av grönsaker

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


Färdiga måltidsfunktioner

Välja färdiga måltidsfunktioner



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



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

Välja funktioner i Färdiga måltider:








1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.

Skärmen för grundläggande användning visas när ugnen slås på.


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



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



3. Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att välja funktionshuvudmenyn för Färdiga måltider (Kakor, bröd, tårter , Kött , Fisk , Kyckling , Specialmåltider , Special ).
4. Tryck på knappen  för att bekräfta valet av menyn för huvudrätt.
5. Vrid på meny navigeringsratten åt höger/vänster för att välja önskad måltid (småkakor, mjuk kaka etc.).




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


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

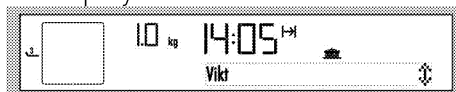
8. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid..." på displayen och en alarmsignal hörs.

i Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

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

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

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



2. Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in vikt och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .

i Ugnen ändrar temperatur och tillagningstid automatiskt utifrån viktändring.

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

3. Tryck på -knappen för att starta tillagningen.



Menyn Färdiga måltider:

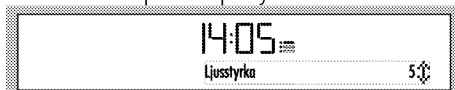
Kan variera beroende på modell

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

Inställningsmeny Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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



2. Det finns 5 ljusstyrkenivåer, nämligen 1, 2, 3, 4 och 5. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.





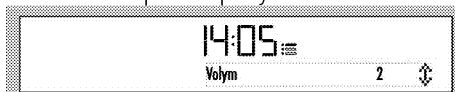
Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

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

Röstnivåinställning

Röstnivå kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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





2. Det finns 2 röststyrkenivåer, nämligen 1 och 2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.

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

Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.



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

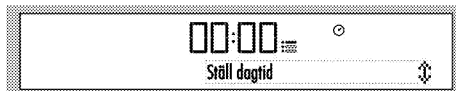



2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskat språk.
 3. Tryck på för att bekräfta inställningen.
- » Den återgår till standby-display. Endast aktuell tid visas på displayen.


Aktuell tidsinställning

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

1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen "Dagtid" visas på displayen. Timfält och symbolen  blinkar på displayen. Vrid navigeringsratten för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.



2. Tryck på för att bekräfta timmen.
3. Minutfält och symbolen  blinkar på displayen. Vrid menynavigeringsratten [11] åt höger/vänster för att ställa in minut och bekräfta

minutinställningen genom att trycka på knappen .

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

14:05


Så här förbereder du grillen




VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

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

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



3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att uppnå visad temperatur.

Tabell för tillagningstider för grillning


Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20..25 min. #
Skivad kyckling	4..5	25..35 min.
Lammkotletter	4..5	20..25 min.
Rostbiff	4..5	25..30 min. #
Kalvkotletter	4..5	25..30 min. #
Rostat bröd	4	1..2 min.

beroende på tjocklek

4. Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
5. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



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

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

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



FARA:

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

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

dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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



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

Rengöra kontrollpanelen

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



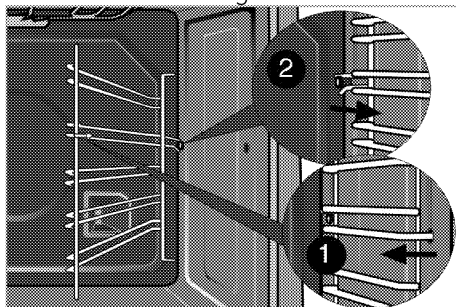
Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.

Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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



Pyrolytisk självrengöring



FARA:


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


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



1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.
2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.



Rengör inte dörrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas. Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)"  Välj den pyrolytiska funktionen [självrengöring].



 **eco** Vi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.

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

Slutet av självrengöringen kan ändras.



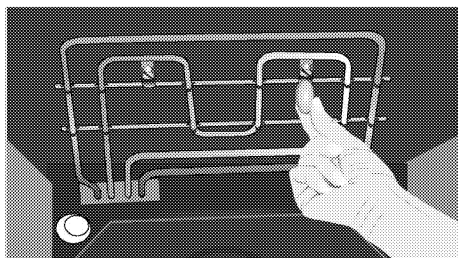
Vissa fåglar är väldigt känsliga för de ångor som uppstår under självrengöringen. Flytta eventuella fåglar till en annan stängd och väl ventilerad plats. Köket ska ha en god ventilation under självrengöringen.

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

Rengör innertaket i ugnen

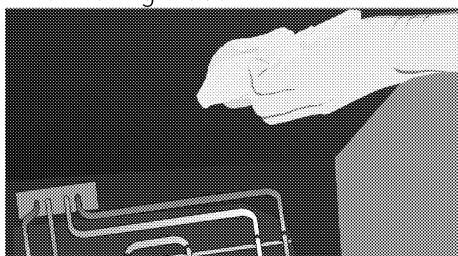
Grillelementet kan vikas ut för rengöring av innertaket i ugnen.

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



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

2. Rengör innertaket på ugnen med en fuktig trasa.



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

Rengör ugnsluckan

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

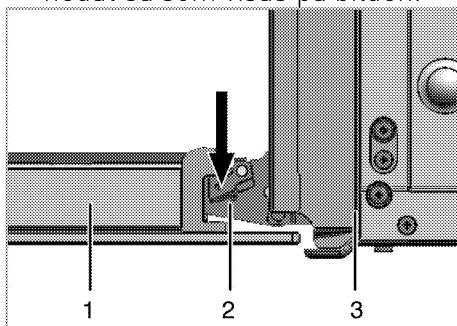


Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

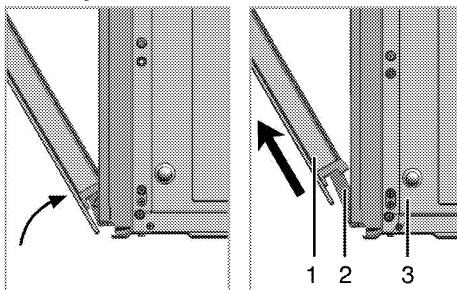
Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre

luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



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

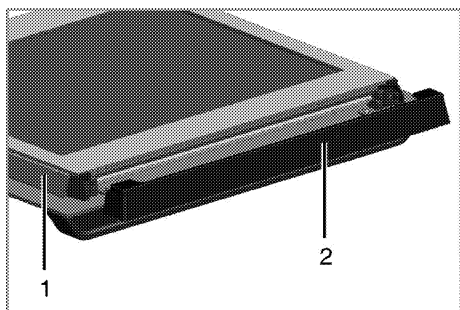


Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

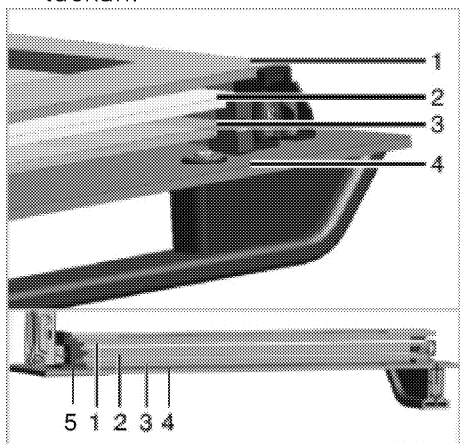
Ta bort luckans innerglas

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

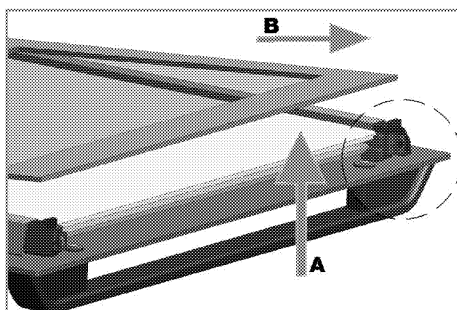
1. Öppna ugnsluckan.



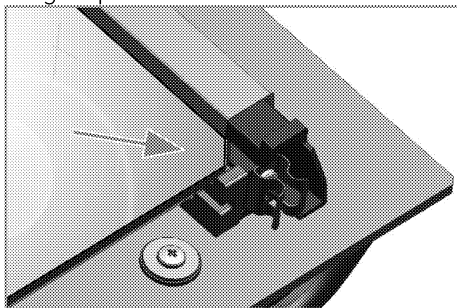
- 1 Ram
 - 2 Plastdel
2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



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



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



Det första steget att sätta ihop luckan igen är att sätta tillbaka den andra och tredje inre glaspanelen (2, 3).

Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.

Eftersom den andra och den tredje inre glaspanelen kan likadana spelar monteringsordningen inte någon roll. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den andra glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på alla inre glaspaneler i de nedre plastplatserna (5).

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

i Alla glas måste återmonteras efter rengöring.

Byta ugnslampa



FARA:

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

Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampa är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 10*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



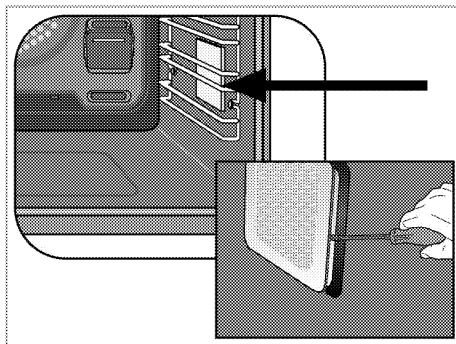
Lampa som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



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

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 39*.



3. Ta bort skyddsglasets skruvmejsel.
4. Dra ut ugnslampa och byt den mot en ny.
5. Montera skyddsglasets skruvmejsel och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ljuset i ugnen fungerar inte.

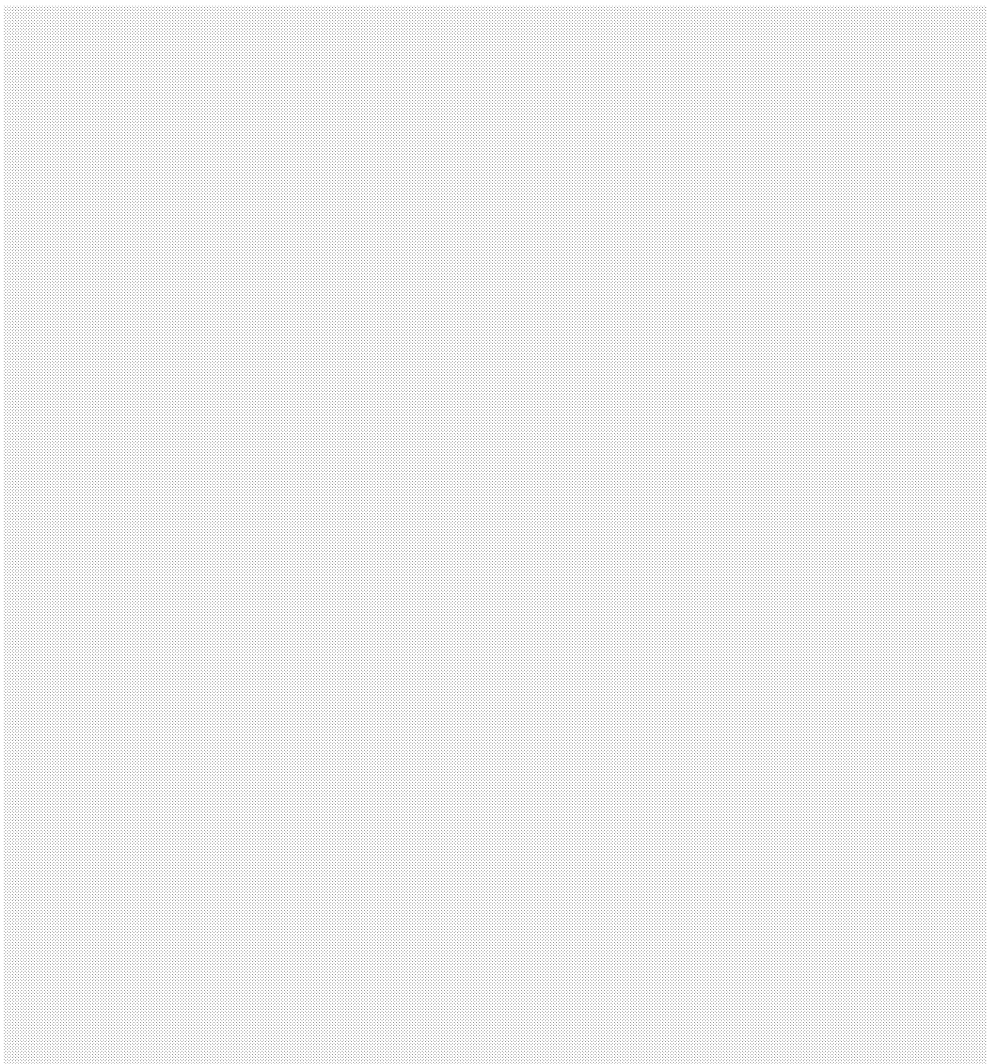
- Ugnslampan är defekt. →→→ *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. →→→ *Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.*
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



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



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com