

GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbygd ugn

Bruksanvisning



GEBM 25001 BP

NO / SV

285.4458.18/R.AC/25.11.2019/2-2

7757882930

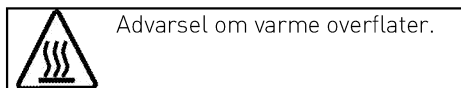
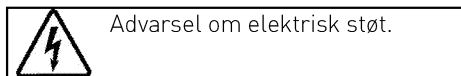
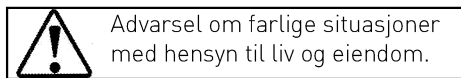
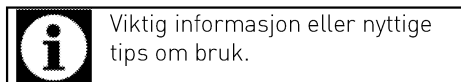
Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

INNHOLDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarslar for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Produktsikkerhet	6
Beregnet bruk	9
Sikkerhet for barn	9
Bortskaffing av det gamle produktet ..	9
Bortskaffing av emballasjen	10

2 Generell informasjon 11

Oversikt	11
Innholdet i pakken	12
Tekniske spesifikasjoner	13

3 Installasjon 14

Før installasjon	14
Installasjon og tilkobling	16
Framtidig transport	18

4 Forberedelser 19

Tips for energisparing	19
Første gangs bruk	19
Dagtid	19
Første rengjøring av produktet	20
Første oppvarming	20

5 Slik bruker du ovnen 21

Generell informasjon om baking, steking og grilling	21
Slik bruker du den elektriske ovnen ..	22
Driftsmoduser	25
Slik bruker du ovnens kontrollenhet ..	27
Bruk av tastelåsen	31
Bruke klokken som alarm	31
Tidstabell for matlaging	32
Innstillingsmeny	35
Slik bruker du grillen	36
Tidstabell for grilling	37

6 Vedlikehold og stell 38

Generell informasjon	38
Rengjøring av kontrollpanel	38
Rengjøre ovnen	38
Fjerne ovnsdøren	40
Fjerne dørens indre glass	41
Utskifting av ovnspæren	42

7 Feilsøking 43

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

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

etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

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

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

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

Produktsikkerhet

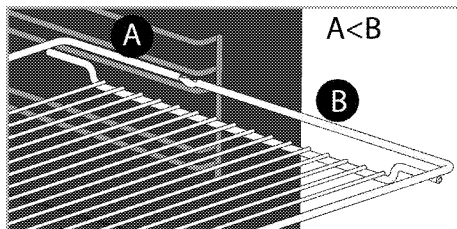
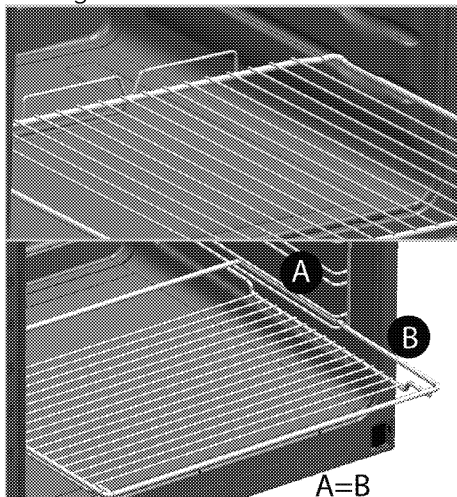
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk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

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

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

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

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



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

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

- ADVARSEL: Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringscyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovensrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehør, slik som stekebrett og stiger før pyrolyseprogram startes. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 12.*
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrennings-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.
- Når pyrolyseprogram er startet og tiden etterpå inntil rommet er tilstrekkelig luftet ut, så må barn og dyr holdes utenfor rommet.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets
brannsikkerhet;

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

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene.

Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

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

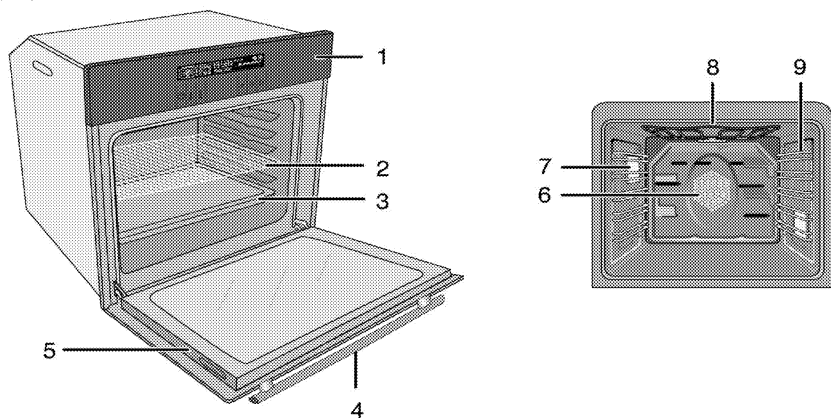
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

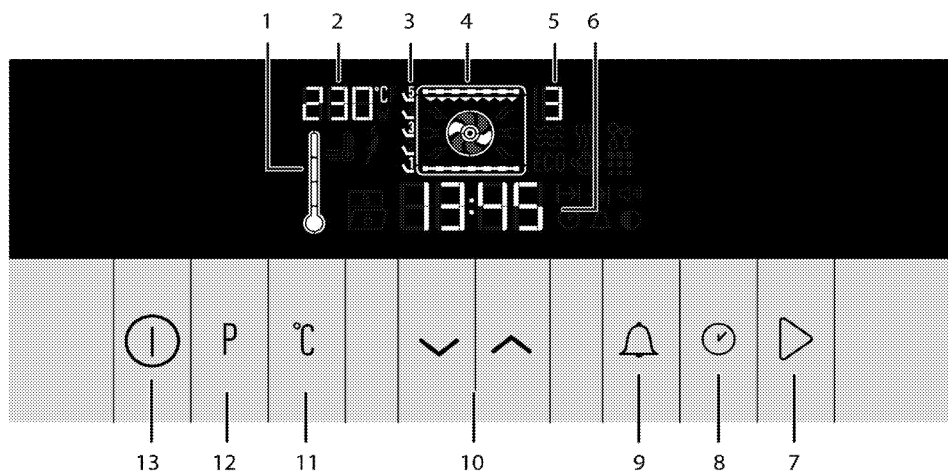
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem 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 | Symbol for ovns indre temperatur | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 2 | Indikatorfelt for temperatur | 9 | Alarmtast |
| 3 | Hylleposisjoner | 10 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 4 | Funksjonsdisplay | 11 | Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott |
| 5 | Funksjonsnummer | 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |
| 6 | Indikatorfelt for aktuell tid | 13 | På/AV-knapp |
| 7 | Tast for start/stopp matlaging | | |

Innholdet i pakken

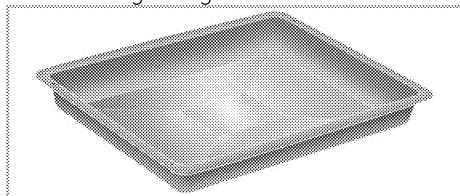


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

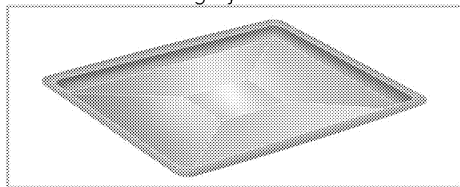
2. Dypt brett

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



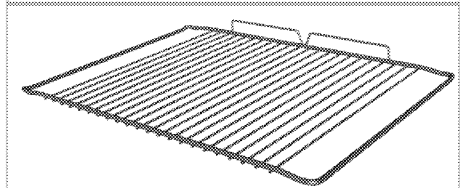
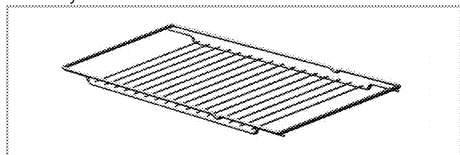
3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Rist

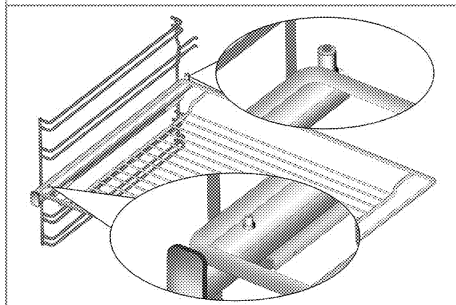
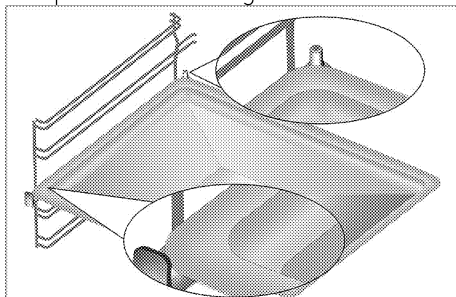
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

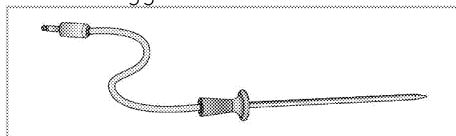
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

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



6. Steketermometer

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






Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
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 14.*

	Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
	Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

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

Før installasjon

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

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være

varmebestandige (minimum 100 °C).

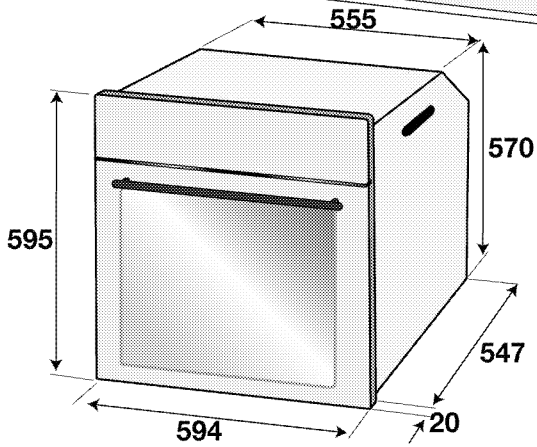
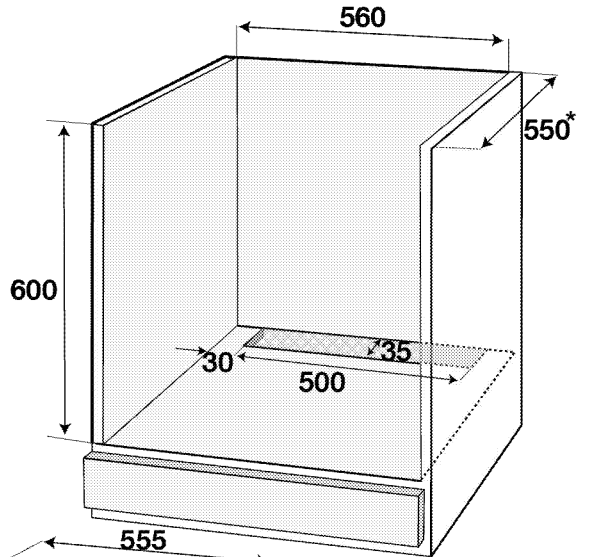
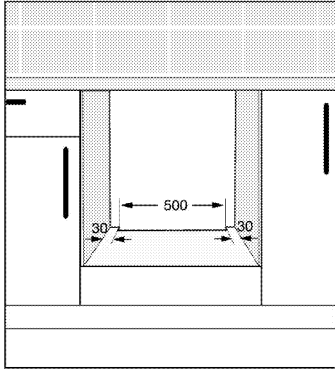
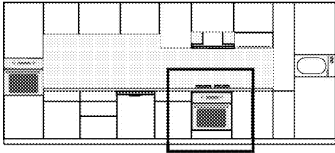
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du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



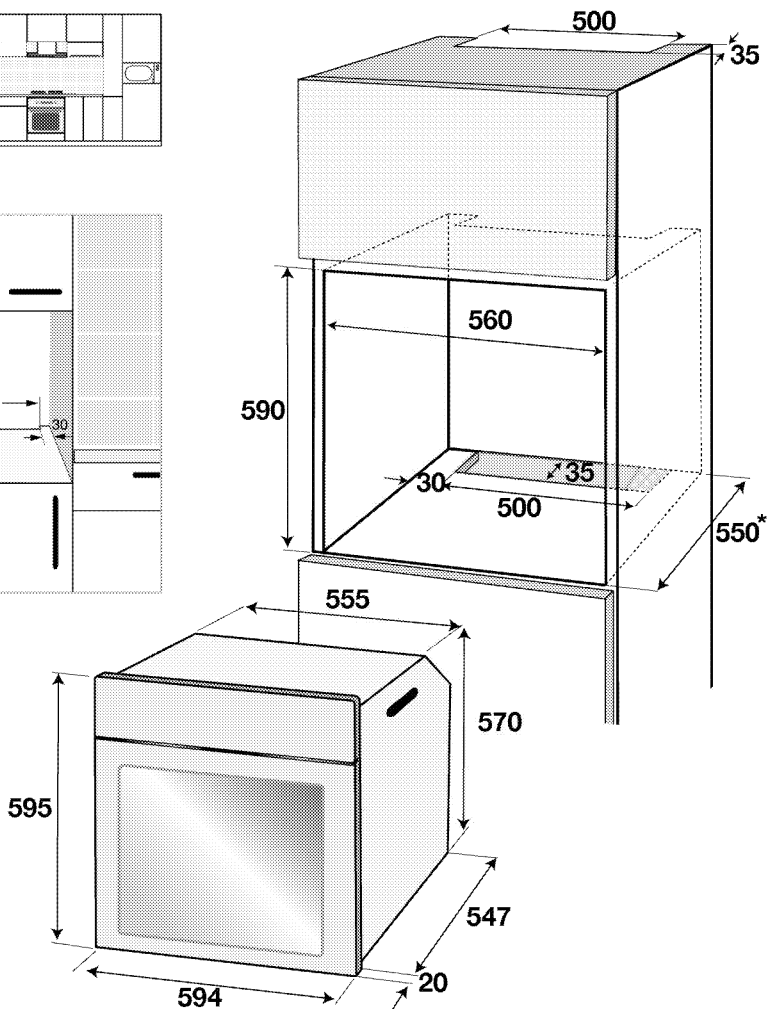
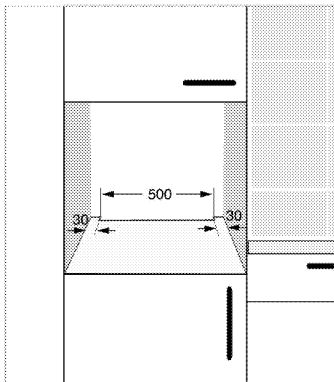
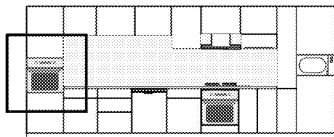
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkøpling

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

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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

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

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

**FARE:**

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



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

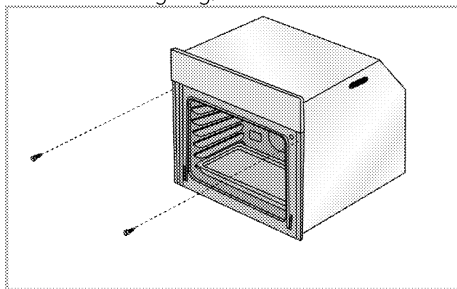


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

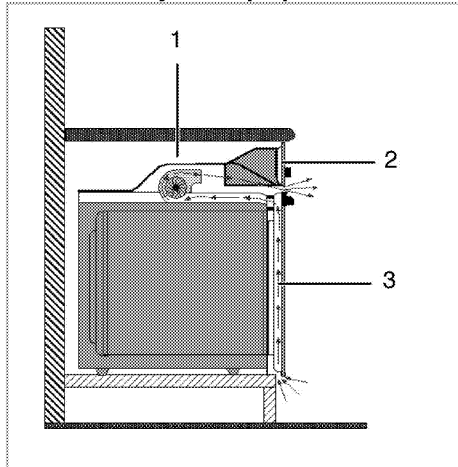
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

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

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



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.

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

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

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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

i	Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.
i	Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.

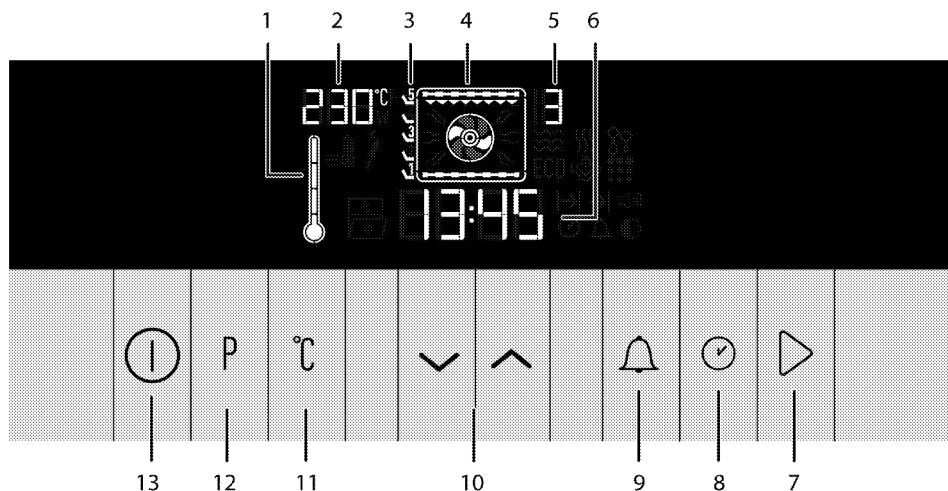
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Dagtid



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



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Symbol for ovnens indre temperatur | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 2 | Indikatorfelt for temperatur | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 3 | Hylleposisjoner | 9 | Alarmtast |
| 4 | Funksjonsdisplay | 10 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 5 | Funksjonsnummer | 11 | Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott |
| 6 | Indikatorfelt for aktuell tid | 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |

13 På/AV-knapp

Stille tiden



1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. "00.00" vises og -symbolet blinker på displayet. Still inn timen med / -tastene.

Ved å trykke på - eller -tasten kan du øke timetallet raskere.

3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.

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



Ved strømbrudd eller når produktet kobles fra og på igjen, vises menyen for tidsinnstilling igjen. Den angitte dagtiden beholdes under korte strømbrudd. I slike tilfeller kan du fortsette ved å bekrefte tidsverdien.

Første rengjøring av produktet



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

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

Første oppvarming

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



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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

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

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se .
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 36*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 36*



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

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

- Hver centimeters 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.

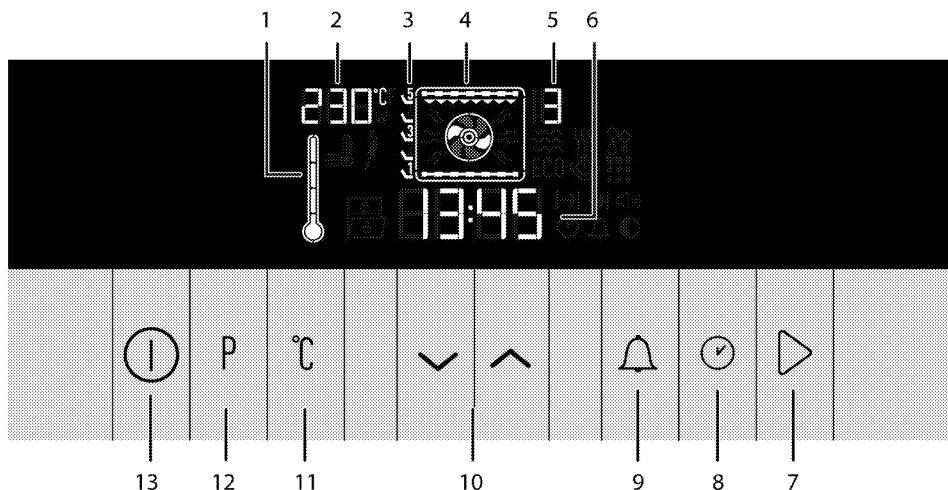


Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.

Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.








Slik bruker du den elektriske ovnen








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





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


Displaysymboler:

-  Symbol for hurtigoppvarming (booster)
-  Koketidsymbol
-  Symbol for slutt på steketid
-  Alarmsymbol
-  Symbol for aktuell tid
-  Symbol for voluminnstilling
-  Symbol for lysstyrkeinnstilling

-  Symbol for tining
-  Nøkkellåssymbol
-  Symbol for dør åpen
-  Symbol for ovnens indre temperatur
-  Symbol for steketermometer *
-  Pyro-symbol * / Enkelt damprengjøringsymbol*
-  Symbol for damp *
- * Varierer, avhengig av produktmodellen.

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

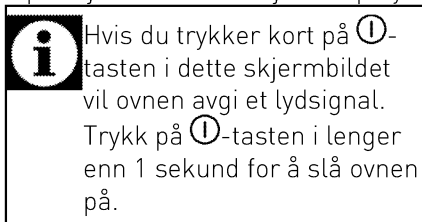
Kun tastene  og  fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger.

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

Velg temperatur og driftsmodus

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

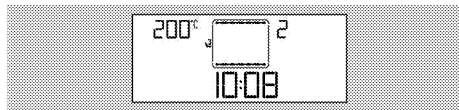
I dette skjermbildet står anbefalt temperatur i temperaturindikatoren, og de aktive varmeelementene, funksjonsnummer og anbefalt brettposisjon vises i funksjonsdisplayet.



3. Trykk på **^**- eller **v**-tastene for å stille inn ønsket driftsmodus (funksjon).

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

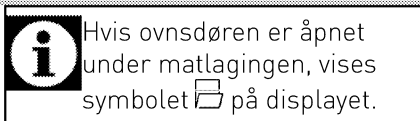
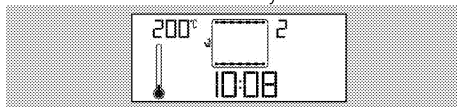
4. Trykk én gang på **°C**-tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker



5. Trykk på **^**/**v**-tastene til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på **°C**-, **Δ**- eller **⊖**-tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
6. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på **▷**-tasten for å starte.

Tilberedning starter og det står **!** på displayet. Etter som

innertemperaturen øker, øker også nivået i midten av symbolet.



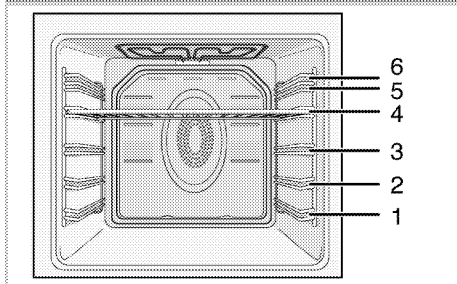
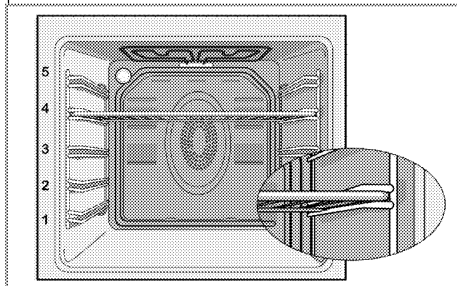
Slå av den elektriske ovnen

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

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllene. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse.

(Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllene. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilltelse.

Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.



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



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke.



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



Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.



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



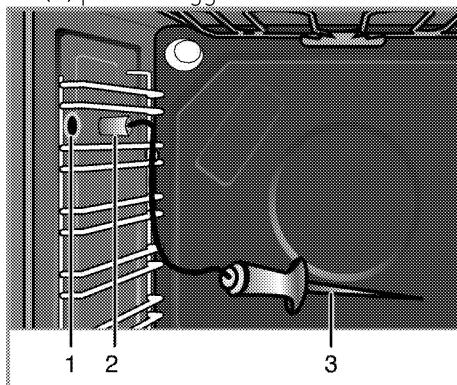
Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°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-vifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100
Tining	-	-

Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

Bruke steketermometer

1. Når ovnen er innstilt til en viss funksjon, setter du kontakten på steketermometeret (2) inn i sporet (1) på sideveggen i ovnen.



- 1 Steketermometerhus
- 2 Kontakt til steketermometer
- 3 Følerspiss på steketermometeret



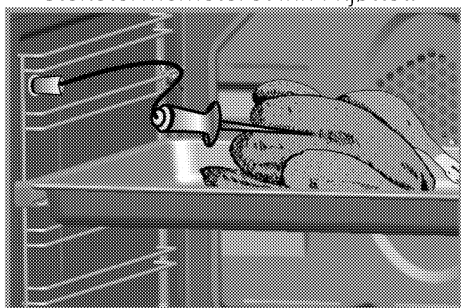
Ovnen må være innstilt på en spesiell funksjon og temperatur for at steketermometeret skal kunne aktiveres.


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

i Hvis du har stilt inn tidsuret på ovnen til en viss tilberedningstid før du bruker steketermometeret, kanselleres denne tidsinnstillingen automatisk når du setter i steketermometeret.

i Når du bruker steketermometeret, kan du ikke bruke hyllene ved kontakten til steketermometeret.


2. Stikk følerspissen på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnen din registrerer automatisk at steketermometeret er satt inn, og det står "75" i temperaturfeltet. Trykk på  for å begynne steking. Steketermometeret registrerer automatisk når innertemperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen, og slår ovnen av.

i Hvis det ikke står "75" i temperaturfeltet, må du passe på at kontakten er satt skikkelig inn i huset.

- Den anbefalte temperaturen for steketermometeret er 75 °C. Du kan angi den temperaturen du

ønsker, mellom 40–99 °C ved hjelp av -tastene.

- Hvis steketermometeret tas ut før steketiden er ferdig, vil ovnen fortsette med den tidligere funksjons- og temperaturinnstillingen.
- Steketermometeret skal rengjøres med en fuktig klut og tørkes etter hver bruk.

i Hvis steketermometeret brukes uten at spissen settes inn i kjøtt, vil den registrere temperaturen inne i ovnen og slå ovnen av ved angitt temperatur. Hvis steketermometeret utsettes for temperaturer på 250 °C eller høyere, vil det være ubrukelig.

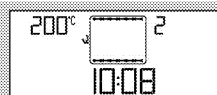
Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet [°C]
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

* 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.

1. Over- og undervarme

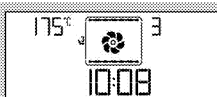


Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer.

Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme



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.

3. Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.

Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

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

4. "3D"-funksjon



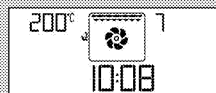
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



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

6. Full grill + vifte



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

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

7. Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift.

Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

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

8. Grill

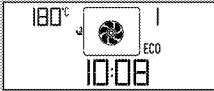


Liten grill i ovnstaket er i drift.

Egner seg til grilling og gratengretter.

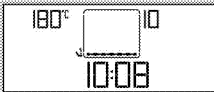
- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

9. Øko-varmluftsvifte



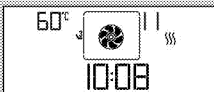
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Øko-varmluftsvifte".

10. Undervarme



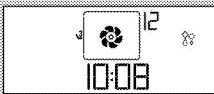
Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.

11. Holde maten varm



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

12. Bruk av vifte



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

13. Pyrolyse - økonomimodus



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

14. Pyrolyse



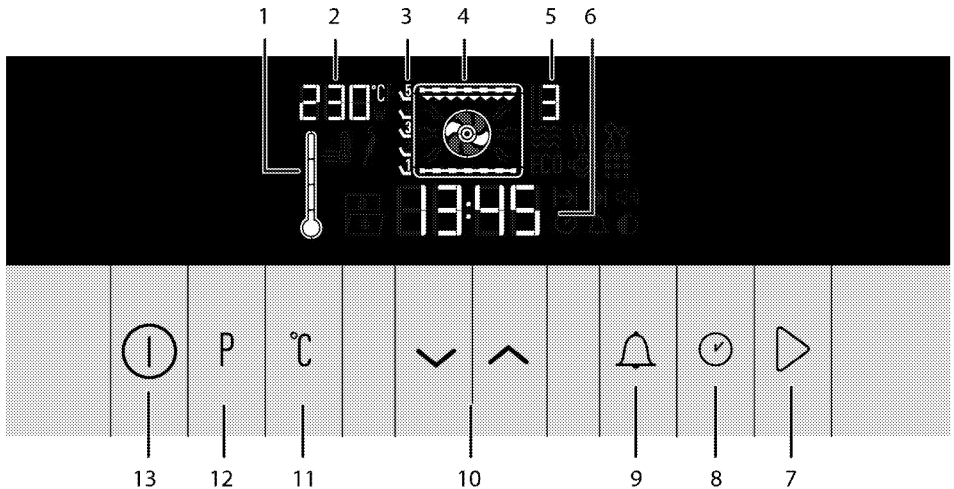
Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 39*.

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



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

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



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

Aktivert halvautomatisk drift

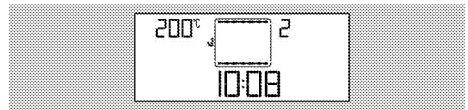
I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

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

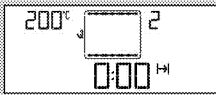


Hvis du trykker kort på -tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal. Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å slå ovnen på.

2. Trykk på - eller -tastene for å stille inn ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker



4. Trykk på /-tastene til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektindikatoren. Trykk én gang på , - eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. For steketid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
6. Trykk på /-tastene for å stille inn ønsket steketid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises kontinuerlig.



7. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
8. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står på displayet.



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

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



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

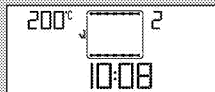
9. Når steking er ferdig avgis det et lydsignal.
10. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på , fortsetter ovnen i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.
11. Hvis du ikke trykker på -tasten slås ovnen automatisk av og gjeldende klokkeslett vises.

Slå på helautomatisk drift

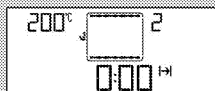
I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

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

2. Trykk på - eller -tastene for å stille inn ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på for å komme til temperaturdisplayet.




4. Trykk på /-tastene til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektindikatoren. Trykk én gang på , - eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. For steketid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
6. Trykk på /-tastene for å stille inn ønsket steketid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises kontinuerlig.



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





8. Trykk på /-tastene for å stille inn ønsket slutt på steketid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når slutt på steketid er angitt vises kontinuerlig.
9. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.

10. Hvis kokefunksjon og verdier for temperatur- og tid og slutt på steketid passer, trykker du på -tasten for å starte.


» Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn.



11. Den valgte ovnsmodusen aktiveres på det tidspunktet som er angitt for start av steketid. Tilberedning starter

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

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


12. Når steking er ferdig avgis det et lydsignal.

13. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på , fortsetter ovnen i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.


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

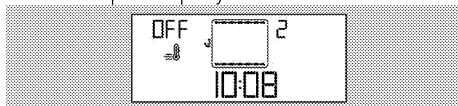
Innstilling av booster (hurtigvarming)




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

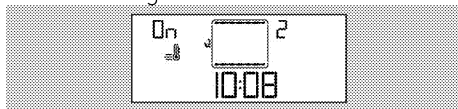
 Booster kan ikke velges under Tining, Øko-varmluftsvifte og Varmebevaring. Booster-innstillingen vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:


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




2. Trykk én gang på -tasten. "På" og -symbolet vil vises på displayet. Trykk på -tasten for å bekrefte innstillingen.






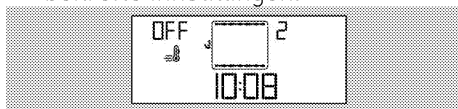
3. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.

Tilberedning starter og det står  på displayet.

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

4. For å avbryte boosterfunksjonen, trykk på -tasten med korte mellomrom helt til "PÅ" vises på displayet.

5. Trykk én gang på -tasten. "AV" vil vises og -symbolet vises på displayet. Trykk på -tasten for å bekrefte innstillingen.



Bruk av tastelåsen

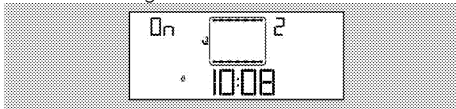
Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.



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

Aktivere tastelåsen

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

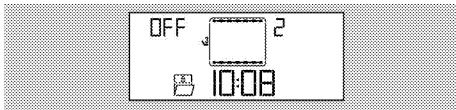


» Etter aktivering av tastelåsen vil advarselen "Tastelås aktiv" og -symbolet vises på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (unntatt /-tastene).



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

Deaktivere tastelåsen



1. Trykk to ganger på -tasten for å deaktivere tastelåsen.
- » Tastelåsen deaktiveres og -symbolet vises på displayet.

Bruke klokken som alarm

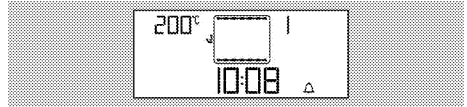
Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.

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



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

Stille inn alarmen:



1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.
2. Trykk på /-tastene for å stille inn ønsket tid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. -symbolet lyser fortsatt når alarmtiden er stilt inn.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

Avbryte alarmen:

1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.
2. Trykk på -tasten til det står "00:00" vises på skjermen, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten.

» Alarmen er kansellert, og -symbolet forsvinner.

Tidstabell for matlaging



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

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
	Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		3	180
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

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

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

Matlagingstabell for testretter

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

å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

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

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

øko-varmluftsvifte

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

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

Ret	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur [°C]	Steketid [ca. i min.]
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °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

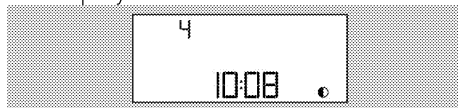
- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klagjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Innstillingsmeny

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

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



2. Det finnes 4 lysstyrkenivåer, nemlig 1, 2, 3 og 4. Trykk på /-tastene for å velge det ønskede nivået.
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 standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

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



2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Trykk på /-tastene for å velge det ønskede nivået.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.
» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling av gjeldende klokkeslett

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



1. Trykk på -tasten med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet. Timefeltet vises og -symbolet blinker på displayet. Trykk på eller for å stille inn ønsket tid.

Ved å trykke på - eller -tasten kan du øke timetallet raskere.

2. Trykk på for å bekrefte timen.
» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Trykk på / for å velge ønsket grillfunksjon.
Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.
3. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker
4. Trykk på /-tastene til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på , , eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte.

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

Slå av grillen

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



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

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

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

avhengig av tykkelse

*Forvarm i fem minutter

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

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

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

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

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

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

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



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



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

Rengjøring av kontrollpanel

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



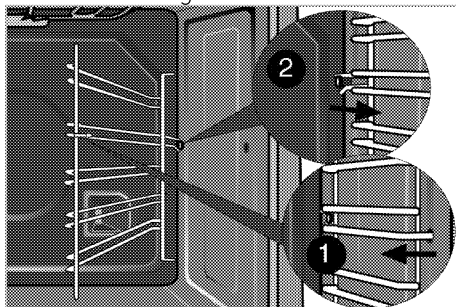
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

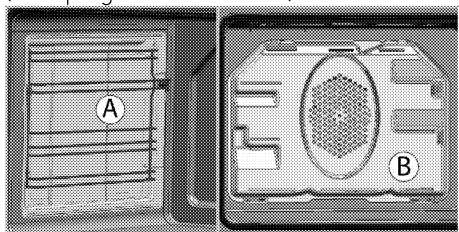
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

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



Katalytiske vegger

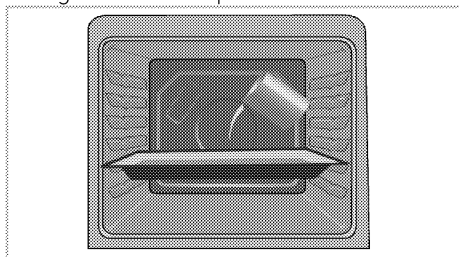
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vandrdråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

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



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring. Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille

inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.

4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.



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

Pyrolyserengjøring



FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrengjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 430-480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrengjøring ved høy temperatur),



trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.

2. Før rengjøringscyklusen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.

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

3. "Pyrolyse" **eco** Velg pyrolysefunksjonen (selvrenngjøring).
4. **eco** Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset.

Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen **eco** brukes etter økonomisk rengjøringscyklus **eco** er avsluttet. Selvrenngjøringstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres. Slutten av selvrenngjøringssyklusen kan justeres.

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

6. Etter en rengjøringscyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

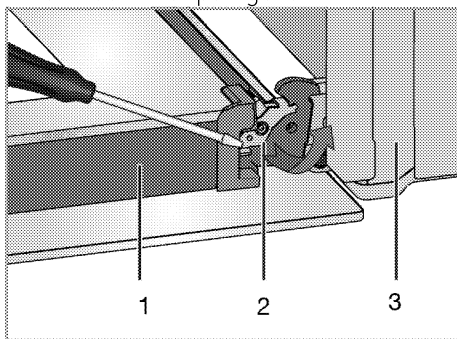
Rengjør ovnsdøren

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

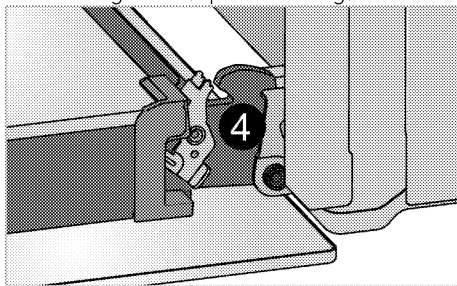
i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

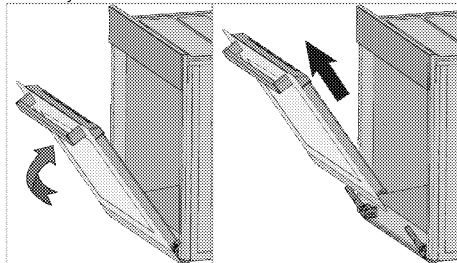
1. Åpne frontdøren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



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



3. Flytt frontdøren til halvveis.



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

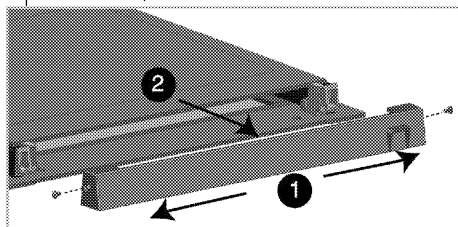
i Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

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

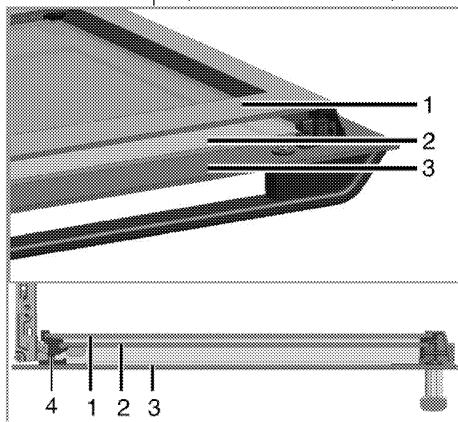
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

Opne ovnsdøren.



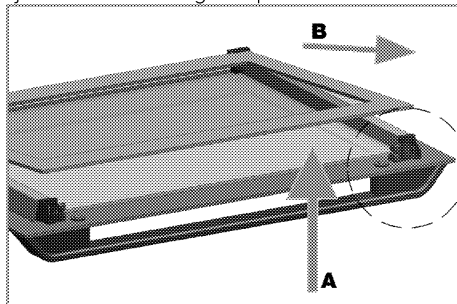
Skruløs skruene på siden av plastdelen (mot 1).

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



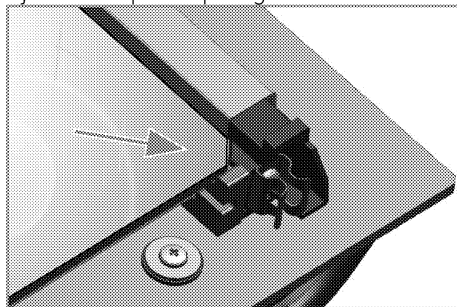
- 1 Innerste glasspanel
- 2 Indre glasspanel
- 3 Ytre glasspanel

- 4 Plastglasspanelåpning - nedre
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.
Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

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



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

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

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk". Fest plastdelen ved å

sette de to skruene inn i sporene på sidene.

Utskifting av ovnspæren



FARE:

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



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



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



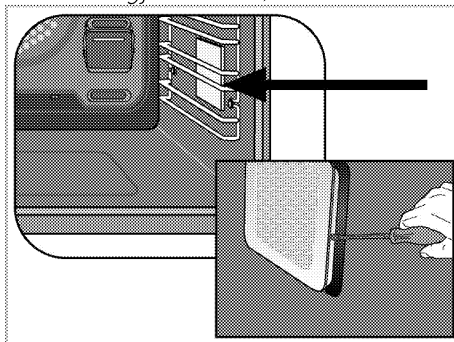
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



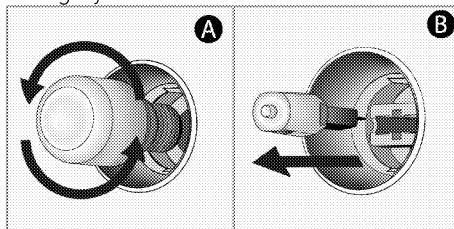
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen, side 38*.



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



5. Installer 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 tilkopleet (det jordede) strømuttaket. →→→ *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. →→→ *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se:)*

Ovnslýset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

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

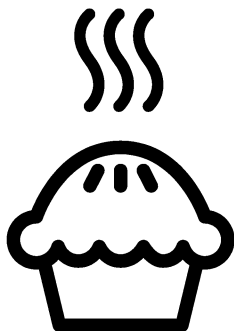


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



Läs denna bruksanvisning först!

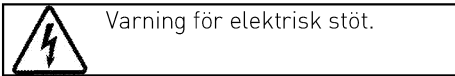
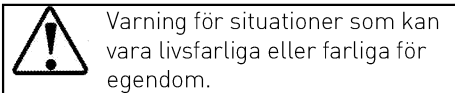
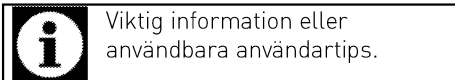
Bästa kund,

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

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	6
Avsedd användning.....	9
Barnsäkerhet.....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten	10
Avfallshantering av emballage.....	10

2 Allmän Information 11

Översikt	11
Förpackningens innehåll.....	12
Tekniska specifikationer	13

3 Installation 14

Före installationen	14
Installation och anslutning.....	16
Framtida transport.....	18

4 Förberedelser 19

Tips för att spara energi.....	19
Initial användning	19
Dagtid.....	19
Den första rengöringen av produkten	20
Initial uppvärmning.....	20

5 Så här använder du ugnen 21

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	21
Så här använder du den elektriska ugnen	22
Användningslägen.....	25
Så här använder du ugnens kontrollenhet	28
Använda knapplås.....	31
Använda klockan som alarm.....	31
Tabell över tillagningstider.....	32
Inställningsmeny.....	36
Så här förbereder du grillen.....	37
Tabell för tillagningstider för grillning	37

6 Underhåll och rengöring 38

Allmän information.....	38
Rengöra kontrollpanelen.....	38
Rengöra ugnen.....	38
Ta bort ugnsluckan.....	40
Ta bort luckans innerglas.....	41
Byta ugnslampan	42

7 Felsökning 43

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

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

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

Barn får inte leka med enheten.

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

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

Elsäkerhet

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

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

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

kan orsaka skador på kopplingarna.

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

Produktsäkerhet

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

alkoholintag och/eller användning av droger.

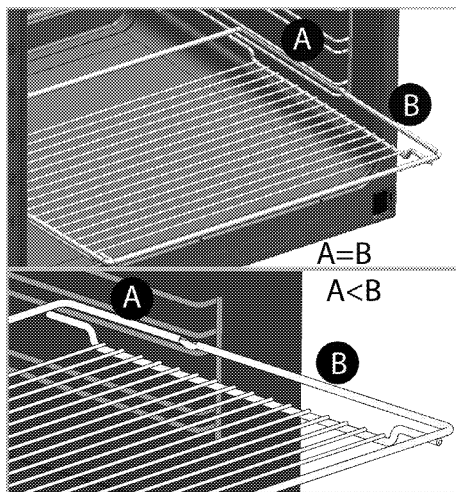
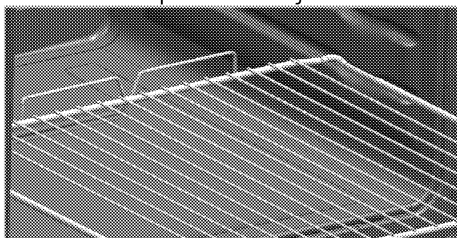
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning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

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

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

Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna

Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller droplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller droplåten 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 värmetåligna ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av

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

- VARNING: Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Alla tillbehör ska avlägsnas innan pyrolysrengöring utförs (även sidostegarna). Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. se

Förpackningens innehåll, sidan 12.

- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
 - Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.
 - Under och efter pyrolysrengöring ska barn och djur hållas på avstånd från området där apparaten står tills det att apparaten har svalnat ned och rummet har vädrats fullständigt.
 - Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.
 - Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.

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

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

Barnsäkerhet

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas.

Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en

återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

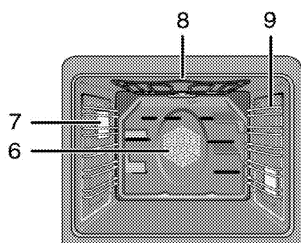
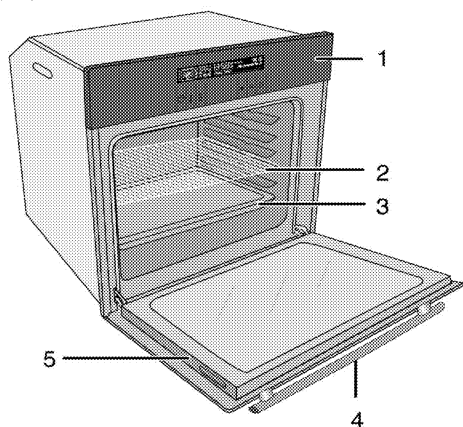
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

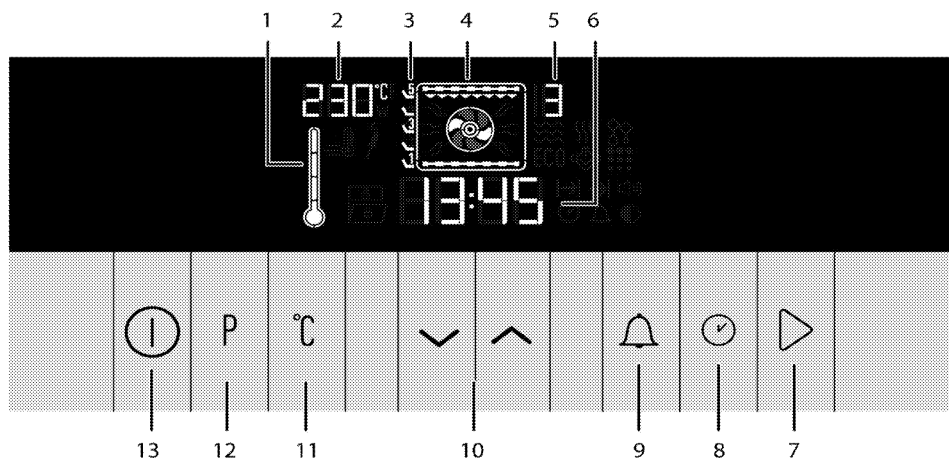
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

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 | Symbol för ugnens
innertemperatur | 8 | Tid- och inställningsknapp |
| 2 | Fält för temperaturvisning | 9 | Larmknapp |
| 3 | Hyllpositioner | 10 | Uppåt-/nedåtknappar (menysteg) |
| 4 | Funktionsvisning | 11 | Inställningsknapp för
temperatur/snabbvärmning |
| 5 | Funktionsnummer | 12 | Return för att funktionsvisning |
| 6 | Indikatorfält för aktuell tid | 13 | PÅ/AV-knapp |
| 7 | Tillagningsknapp start/stopp | | |

Förpackningens innehåll

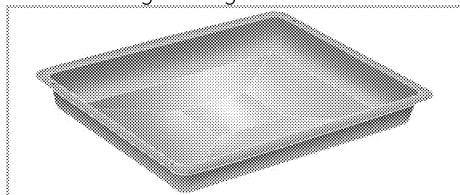


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

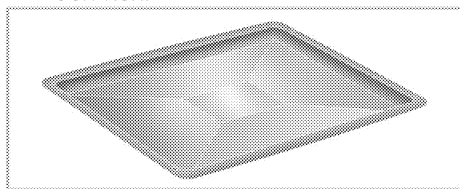
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



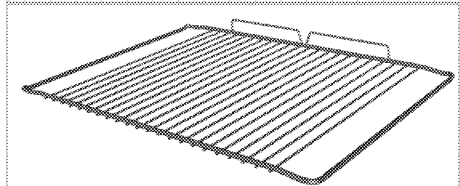
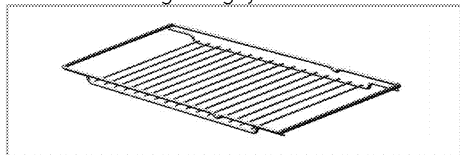
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

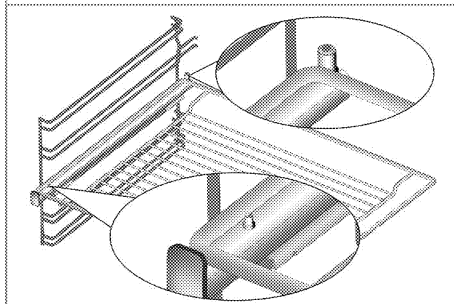
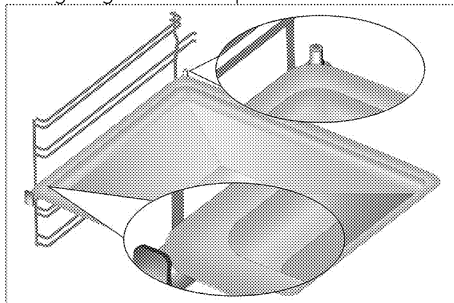
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



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

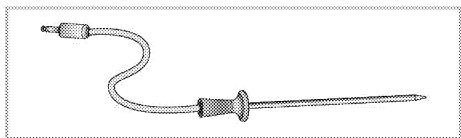
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

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



6. Kötttermometer

Vid tillagning av köttätter 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.



Tekniska specifikationer

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

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

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

** Se. *Installation, sidan 14.*

i	De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.
i	Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

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

3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

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

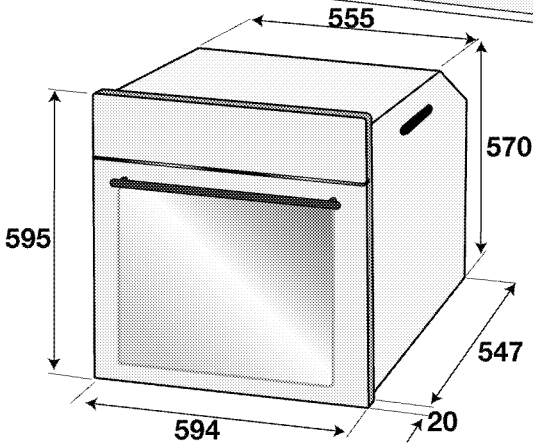
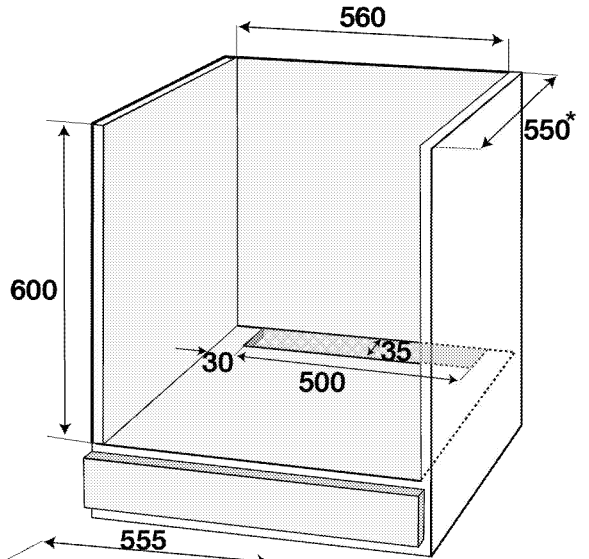
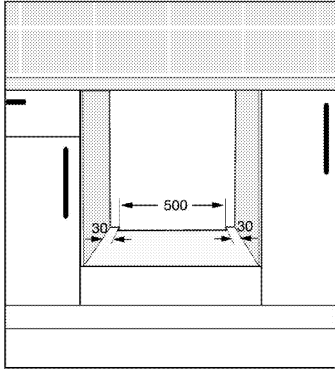
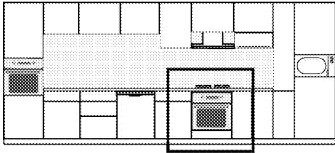
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att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



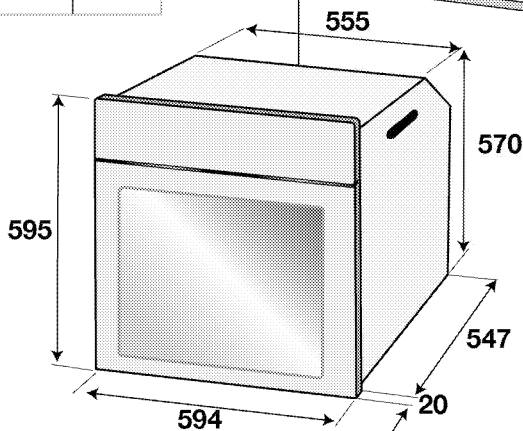
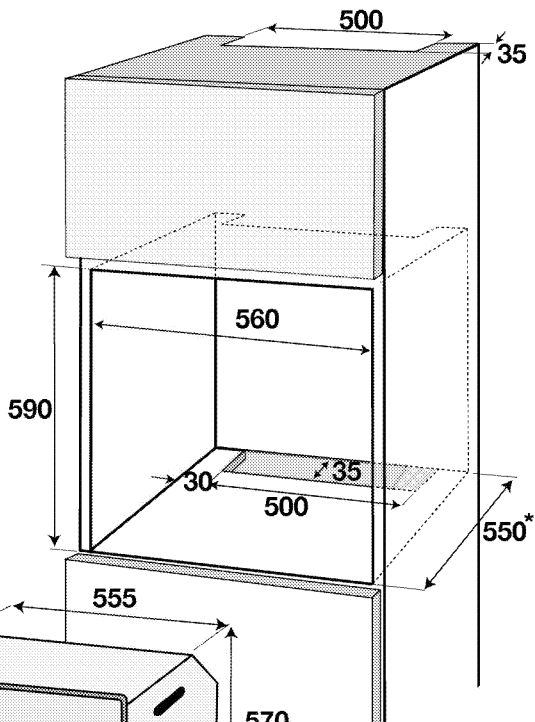
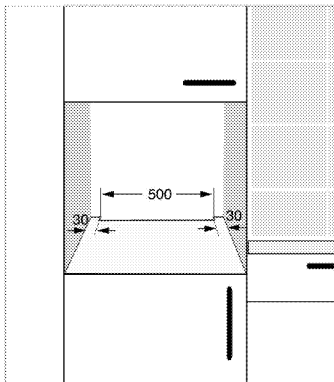
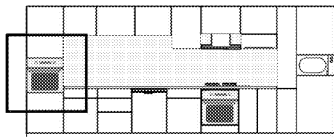
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



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



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

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

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

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

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

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

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

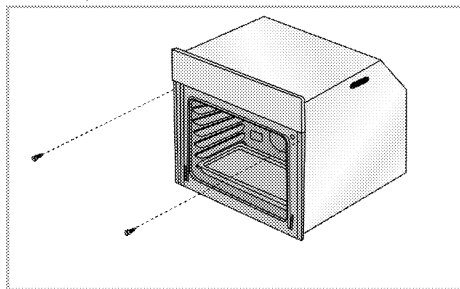
i Strömssladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

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

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

Installera produkten

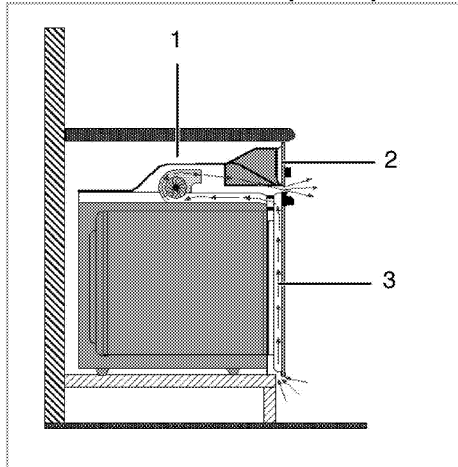
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömssladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

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

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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



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

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

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

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



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

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

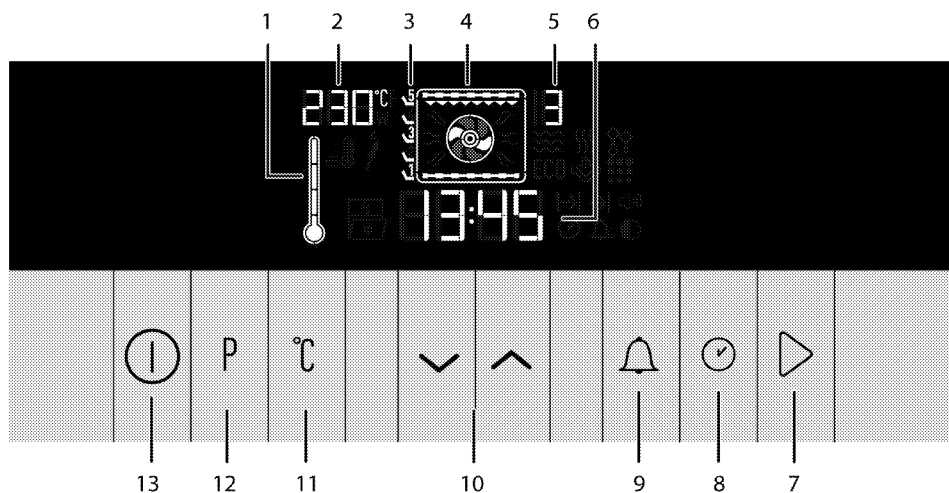
tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.

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

Initial användning

Dagtid




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






- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Symbol för ugnens innetemperatur | 9 | Larmknapp |
| 2 | Fält för temperaturvisning | 10 | Uppåt-/nedåtknappar (menysteg) |
| 3 | Hyllpositioner | 11 | Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning |
| 4 | Funktionsvisning | 12 | Return för att funktionsvisning |
| 5 | Funktionsnummer | 13 | PÅ/AV-knapp |
| 6 | Indikatorfält för aktuell tid | | |
| 7 | Tillagningsknapp start/stopp | | |
| 8 | Tid- och inställningsknapp | | |

Ställ in tiden



1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. "00:00" visas och symbolen  blinkar på displayen. Ställ in timme med knapparna  .

Genom att trycka på knappen  eller  kan du gå snabbare framåt genom tiden.

3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.

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



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

Den första rengöringen av produkten



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

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

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det

här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se .
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se

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 37*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 37*



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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

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



FARA:

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

Tips för bakning

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

Tips för stekning

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

- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i 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.

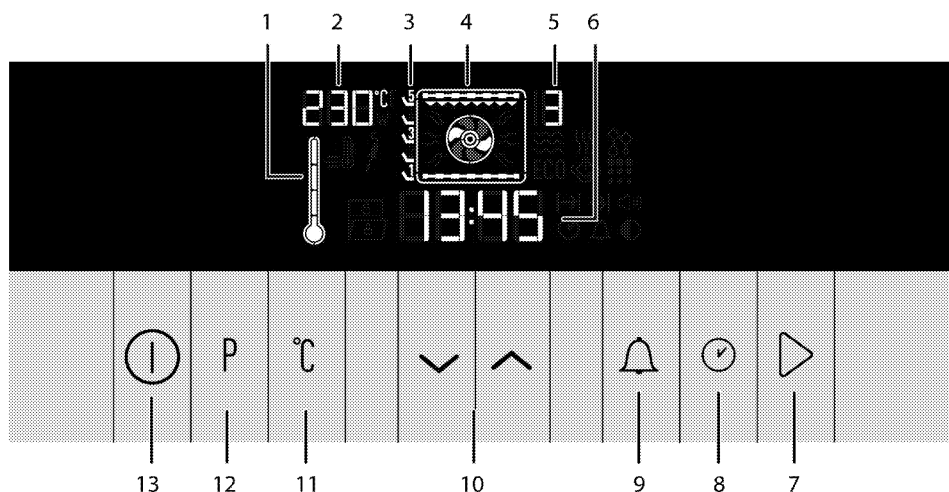
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre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








Så här använder du den elektriska ugnen








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





- 1 Symbol för ugnens innertemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Uppåt-/nedåtknappar (menysteg)
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp


Displaysymboler:

-  Snabbvärmningssymbol (Booster)
-  Symbol för tillagningstid
-  Tillagningstiden slut
-  Alarmsymbol
-  Symbol för aktuell tid
-  Volyminställningssymbol
-  Symbol för inställning av ljusstyrka

-  Avfrostningssymbol
 -  Symbol för knapplås
 -  Symbol för öppen lucka
 -  Symbol för ugnens innertemperatur
 -  Symbol för kötttermometer *
 -  Pyro-symbol * / Symbol för enkel ångrengöring*
 -  Ångsymbol*
- * Varierar beroende på modell.

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

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



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



Välj temperatur och användarläge


1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.

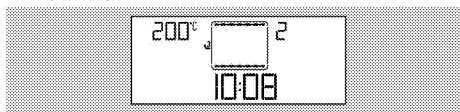
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.




Den här skärmen innehåller den rekommenderade temperaturindikatorn och aktiva värmare, funktionsnummer och rekommenderad plåtposition visas på funktionsdisplayen.

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



3. Tryck på knappen  eller  för att välja önskat användarläge (funktion). När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningssluttid" och "Booster" (snabbvärmning).

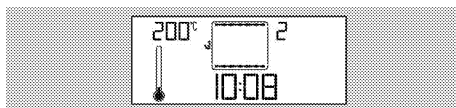
4. Tryck på knappen  en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar




5. Tryck på  tills önskad temperatur visas i indikatorn för temperatur. Tryck på knappen  eller  en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.

6. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på

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



i Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen  på displayen.

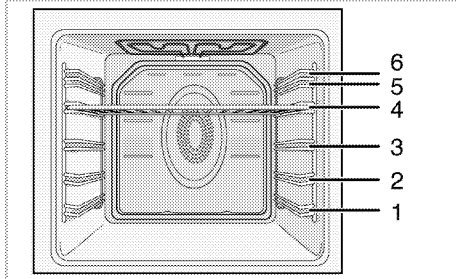
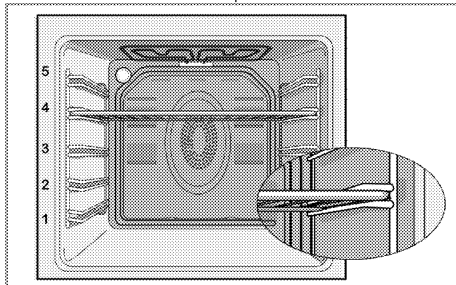
Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

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

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

(Varierar beroende på modell.)



Falspositioner (för modeller med ugnsgaller)

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.

Fläktvärme + under	210	40-280
Full grill+Fläkt	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofläkt	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Värmeållning	60	40-100
Avfrostning	-	-

Funktionerna kan variera beroende på modell.



Funktionerna kan variera beroende på modell.



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



Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.



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



Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.



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

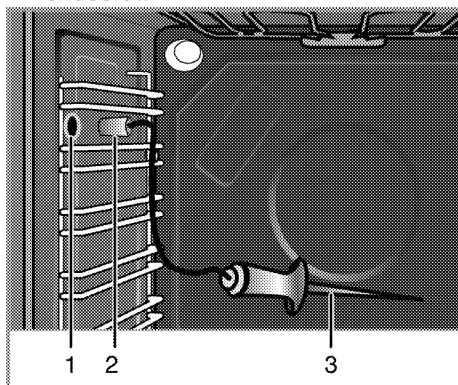


Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fast	200	40-280
Fast + fläkt	175	40-280
Fläktvärme	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280

Använda kötttermometern

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



- 1 Kåpa för kötttermometer
- 2 Anslutningsuttag för kötttermometer
- 3 Kötttermometersensorslut



För att aktivera kötttermometern måste ugnen ställas in på en viss funktion och temperatur.

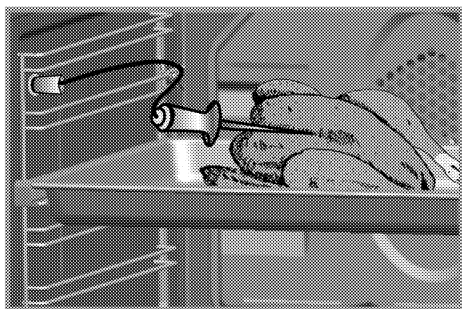



Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometers symbol visas kontinuerligt.

i Om du har ställt in ugnstimern på en viss tillagningstid innan du använder kötttermometern avbryts den här tidsinställningen automatiskt när du sätter i kötttermometern.


i Vid matlagning med kötttermometer kan hyllorna över kötttermometers infästning inte användas.

2. Tryck in sensorändan på kötttermometern i köttet.



» Ugnen detekterar automatiskt att kötttermometern sitter fast och "75" visas i temperaturindikatorfältet. Tryck på -knappen för att starta tillagningen. Kötttermometersensorn detekterar automatiskt hur den invändiga temperaturen för köttet uppnås för att ställa in värdet och slå av ugnen.

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

- Den rekommenderade kötttermometertemperaturen är 75 °C. Du kan ställa in önskad temperatur mellan 40-99 °C genom att använda knapparna  .
- När kötttermometern tas ut före slutet av tillagningen fortsätter

ugnen att arbeta med föregående funktions- och temperaturinställning.

- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

i Om kötttermometern används utan att sticka in sensorändan i köttet detekterar sensorändan den invändiga temperaturen i ugnen och stänger av ugnen automatiskt vid inställd temperatur. Om kötttermometern utsätts för temperaturer på 250 °C eller högre blir sensorn obrukbar.

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.

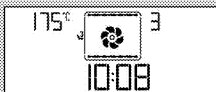
1. **Över- och undervärme**



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

Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. Fläkt som stöder under/övervärme

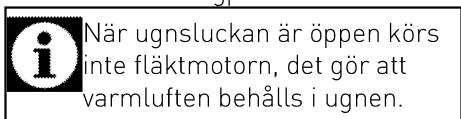


Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.

3. Fläktvärme



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



4. "3D"-funktion



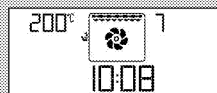
Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. Pizzafunktion



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

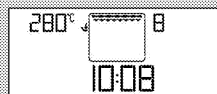
6. Full grill+Fläkt



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

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

7. Full grill



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

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

8. Grill



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.

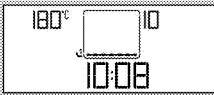
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

9. Ekofläktvärmare



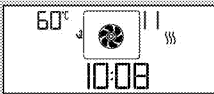
För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något. Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen 'Långsam tillagning/Ekofläktvärmare'.

10. Undervärme



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

11. Varmhållning



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

12. Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp

mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

13. Pyrolysis - ekonomiläge



Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 39.*

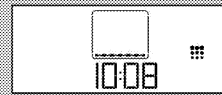
14. Pyrolysis



Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 39.*

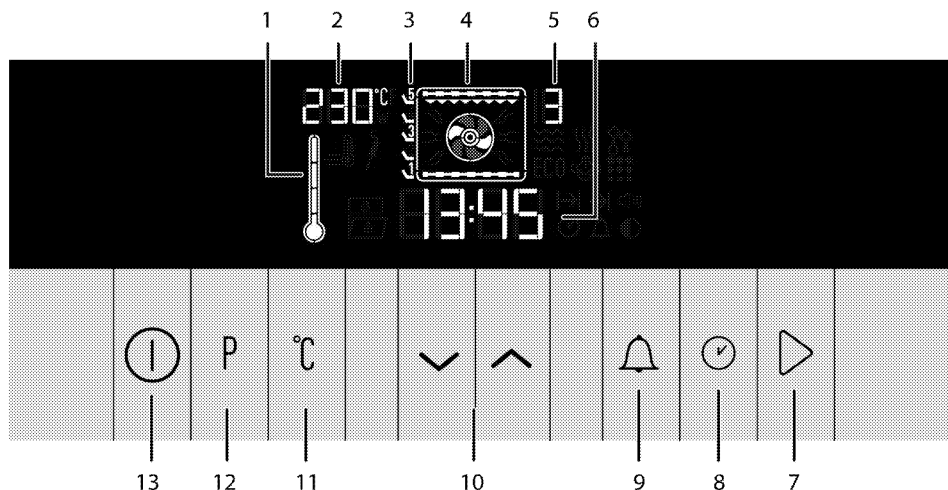
15. Enkel ångrengöring (Denna funktion finns som tillval.

Den kanske inte finns på din produkt.)



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

Så här använder du ugnens kontrollenhet



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

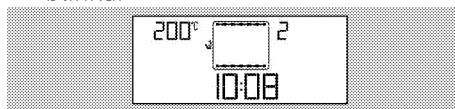
Aktivera halvautomatisk användning

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

1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.

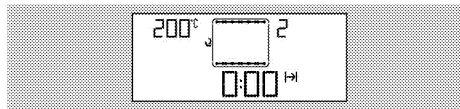
Om du trycker snabbt på knappen på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning. Tryck på knappen i mer än 1 sekund för att slå på ugnen.

2. Tryck på knappen eller för att välja önskat användarläge (funktion).
3. Tryck på knappen en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar



4. Tryck på / tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på knappen , eller en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen blinkar samtidigt.

6. Tryck på knapparna \wedge/\vee för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen \odot . Så fort tillagningstiden ställts in visas \rightarrow med fast sken.



7. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
8. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på \triangleright -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar

och \downarrow visas på displayen.

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

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

i Alla segment för \downarrow tänds när ugnen når den inställda temperaturen.

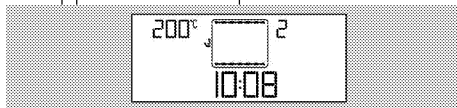
9. Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen. Om du trycker på \triangleright fortsätter ugnen arbeta i valt läge. Ljudvarningen stoppas.

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

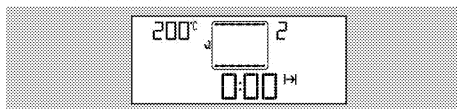
Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningslutiden.

1. Tryck på knappen \odot för att slå på ugnen.
2. Tryck på knappen \wedge eller \vee för att välja önskat användarläge (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på C en gång för att uppnå visad temperatur.



4. Tryck på \wedge/\vee tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på knappen C , Δ eller \odot en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen \odot en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen \rightarrow blinkar samtidigt.
6. Tryck på knapparna \wedge/\vee för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen \odot . Så fort tillagningstiden ställts in visas \rightarrow med fast sken.



7. Tryck på knappen \odot två gånger för tillagningstidens slut. Under tiden blinkar \rightarrow på displayen.



8. Tryck på knapparna för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Så fort tillagningstiden ställts in visas med fast sken.
 9. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
 10. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen.
- » Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningsluttiden som du har angivit.
11. Det valda funktionsläget aktiveras när stättiden för tillagningen är inne.

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

Alla segment för tänds när ugnen når den inställda temperaturen.

12. Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.
13. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen. Om du trycker på fortsätter ugnen arbeta i valt läge. Ljudvarningen stoppas.

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

Ställa in snabbvärmaren (booster)

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

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

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

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







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

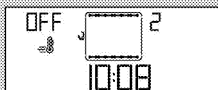


3. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och visas på displayen.

» -symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den



funktion det var innan snabbvärmningsfunktionen.

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









Använda knapplås



Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.


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

Aktivera knapplås

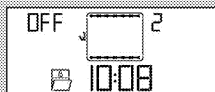
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. "AV" visas och symbolen  blinkar på displayen.
2. Tryck på -knappen för att slå på knapplåset. "PÅ" visas efter att knapplåset har aktiverats. Sedan visas symbolen .
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.



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

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

Avaktivera knapplås




1. Tryck på knappen  två gånger för att avaktivera knapplåset.
» Knapplåset är avaktiverat och symbolen  visas på displayen.

Använda klockan som alarm

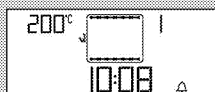
Du kan använda klockan på produkten till annan varning och påminnelse än bara tillagningsprogram.








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

Larmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.






 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

Ställa in alarmet:




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


Avbryta alarmer:


1. Tryck på knappen . Symbolen  blinkar på displayen.
 2. Tryck på knappen  tills "00:00" visas på displayen och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .
- » Alarmer avbryts och symbolen  döljs.



















Tabell över tillagningstider

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

Bakning och stekning

 Första falsen i ugnen är den undre falsen.

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

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

Vi förestår att du använder förvärmning för all mat.














* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.


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

Tillagningsbord för testmåltider

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

underlätta för kontrollinstitut att testa produkten

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

	2 fack	cm på galler** 1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60
--	--------	---	---	-------	-----	-----------

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare.

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

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

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

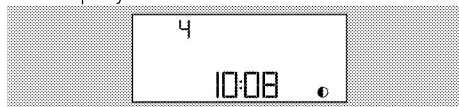
- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.




Inställningsmeny

Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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






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

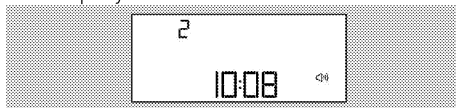
i Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.




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

Röstnivåinställning

Röstnivån kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

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

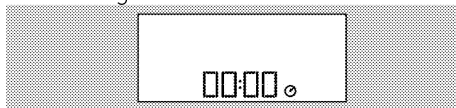







2. Det finns 2 ljusstyrkenivåer, nämligen 1 och 2. Tryck på knapparna   för att välja önskad nivå.
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.



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


Aktuell tidsinställning

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



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

Genom att trycka på knappen  eller  kan du gå snabbare framåt genom tiden.

2. Tryck på  för att bekräfta timmen.
» Den återgår till standby-display. Endast aktuell tid visas på displayen.



Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.
2. Tryck på för att välja önskad grillfunktion.

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

3. Tryck på knappen en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar
4. Tryck på tills önskad temperatur visas i indikatorn för temperatur. Tryck på knappen eller en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du

inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.

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

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

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen för att slå av ugnen.



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

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

Tabell för tillagningstider för grillning Grillning med elgrill

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

beroende på tjocklek

*Förvärm i fem minuter

**Om produktens grillningstemperatur inte kan justeras körs grillen på den högsta temperaturen.

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

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

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.

Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5-6 minuter.

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

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



FARA:

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

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



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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



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

Rengöra kontrollpanelen

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



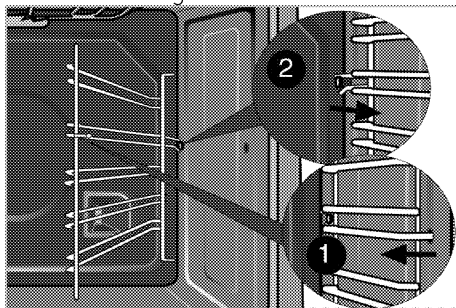
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

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

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

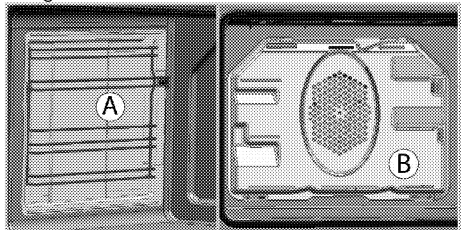
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

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

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).

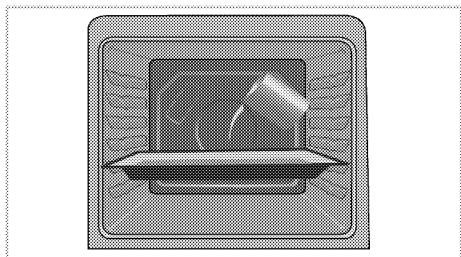


Enkel ångrengöring

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

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

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



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktion.

4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.



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

Pyrolytisk självrengöring



FARA:

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

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

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.
- Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.



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

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)" Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring).
4. 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 avslutats. Tiden för självrengöring visas på skärmen. Tidsförloppet kan inte ändras. Slutet av självrengöringen kan ändras.

5. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen försvinner.

6. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

Rengör ugnsluckan

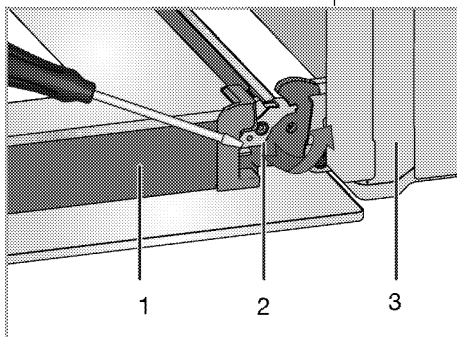
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



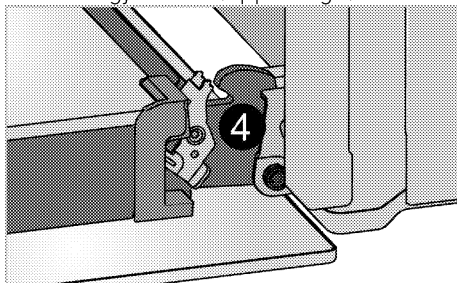
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort ugnsluckan

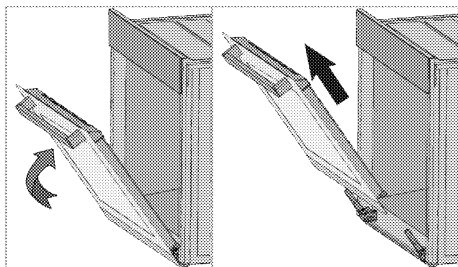
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



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



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



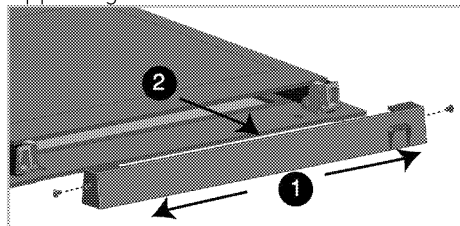
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

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

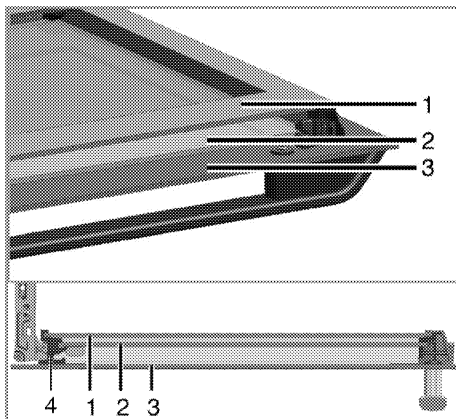
Luckans invändiga glastruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



Skruva ur skruvarna på plastdelens sidor (mot 1).

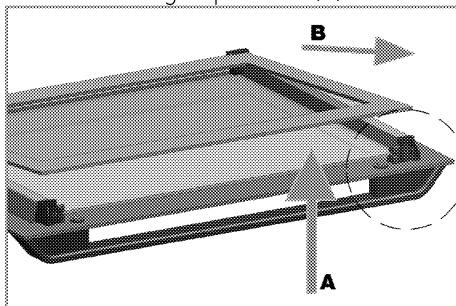
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

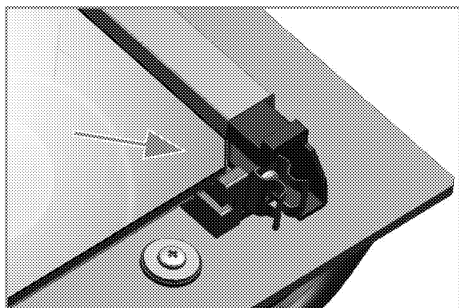
Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspalen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2).

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



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen.

Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick". Fixera plastdelen genom att skruva i skruvarna i skårorna på de båda sidorna.

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 13*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



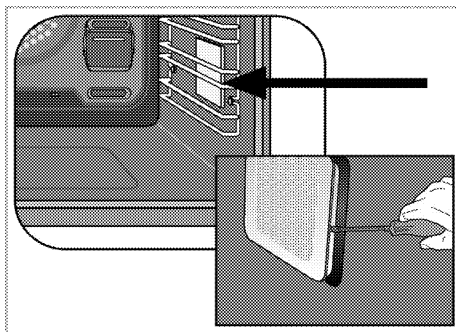
Lampa som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



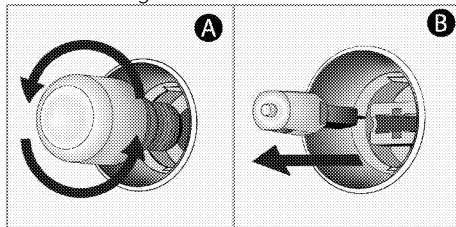
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

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



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



5. Montera skyddsglasets och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

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



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

