

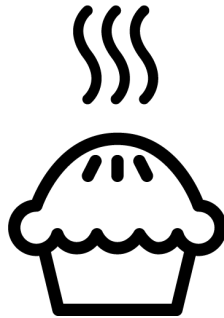
# GRUNDIG

## Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

## Inbygd ugn

Bruksanvisning



GEBD12401BMPH

385444208\_2/ NO/ SV/ R.AA/ 25.01.24 12:16  
7757787759

# Velkommen!

---

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Grundig-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

## Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

**MERKNAD** Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Innholdsfortegnelse

|          |  |           |          |   |           |
|----------|--|-----------|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sikkerhetsinstruksjoner .....</b>                               | <b>4</b>  | 5.5      | Bruke steketermometeret .....                       | 30        |
| 1.1      | Tiltenkt bruk .....  | 4         | <b>6</b> | <b>Generell informasjon om baking..</b>             | <b>32</b> |
| 1.2      | Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr .....             | 4         | 6.1      | Allmenne advarsler om baking i ovnen .....          | 32        |
| 1.3      | Elektrisk sikkerhet .....  | 5         | 6.1.1    | Bakverk og ovnsmat .....                            | 33        |
| 1.4      | Transportsikkerhet .....   | 7         | 6.1.2    | Kjøtt, fisk og fjærfe .....                         | 35        |
| 1.5      | Installasjonssikkerhet .....                                       | 7         | 6.1.3    | Grill .....   | 36        |
| 1.6      | Sikkerhet ved bruk .....   | 8         | 6.1.4    | Dampassistert koking .....                          | 37        |
| 1.7      | Temperaturadvarsler .....  | 8         | 6.1.5    | Test matvarer .....                                 | 38        |
| 1.8      | Bruk av tilbehør .....   | 9         | <b>7</b> | <b>Vedlikehold og rengjøring .....</b>              | <b>40</b> |
| 1.9      | Matlagingsikkerhet .....   | 9         | 7.1      | Generell informasjon om rengjøring .....            | 40        |
| 1.10     | Dampsystem .....   | 10        | 7.2      | Rengjøringstilbehør .....                           | 41        |
| 1.11     | Vedlikehold og rengjøringsikkerhet .....                           | 11        | 7.3      | Rengjøring av kontrollpanelet .....                 | 41        |
| 1.12     | Selrensing med høy temperatur (pyrolyse) .....                     | 11        | 7.4      | Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet) ..... | 42        |
| <b>2</b> | <b>Miljøinstruksjoner .....</b>                                    | <b>12</b> | 7.5      | Damprengjøring .....                                | 42        |
| 2.1      | Avfallsdirektivet .....  | 12        | 7.6      | Selrensing med høy temperatur .....                 | 43        |
| 2.1.1    | Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet ..... | 12        | 7.7      | Rengjøring av ovnsdøren .....                       | 44        |
| 2.2      | Pakkeinformasjon .....   | 12        | 7.8      | Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren .....    | 44        |
| 2.3      | Anbefalinger for energisparing .....                               | 12        | 7.9      | Rengjøring av ovnslampen .....                      | 45        |
| <b>3</b> | <b>Ditt produkt .....</b>  | <b>13</b> | <b>8</b> | <b>Feilsøking .....</b>                             | <b>46</b> |
| 3.1      | Produktintroduksjon .....  | 13        |          |   |           |
| 3.2      | Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk .....                   | 13        |          |   |           |
| 3.2.1    | Kontrollpanel .....  | 14        |          |   |           |
| 3.2.2    | Introduksjon av ovnens kontrollpanel .....                         | 14        |          |   |           |
| 3.3      | Betjeningsfunksjoner for ovn .....                                 | 15        |          |   |           |
| 3.4      | Produkttilbehør .....  | 16        |          |   |           |
| 3.5      | Bruk av produkttilbehør .....                                      | 17        |          |   |           |
| 3.6      | Tekniske spesifikasjoner .....                                     | 19        |          |   |           |
| <b>4</b> | <b>Første bruk .....</b>   | <b>20</b> |          |   |           |
| 4.1      | Første tidsbryterinnstilling .....                                 | 20        |          |   |           |
| 4.2      | Innledende rengjøring .....  | 20        |          |   |           |
| <b>5</b> | <b>Bruk av ovnen .....</b>   | <b>22</b> |          |   |           |
| 5.1      | Generell informasjon om bruk av ovnen .....                        | 22        |          |   |           |
| 5.2      | Betjening av ovnens kontrollenhet .....                            | 22        |          |   |           |
| 5.3      | Dampassistert koking .....   | 25        |          |   |           |
| 5.4      | Innstillinger .....  | 27        |          |   |           |

## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

### 1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Dette apparatet er beregnet for bruk opp til en maksimal høyde på 2500 meter over havet.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnen kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

### 1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale

ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.

- Når døren er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.

- Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
  1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
  2. Kutt av strømkabelen og koplett støpslet fra produktet,
  3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
  4. La ikke barn leke med produktet når det står i tomgangsstilling.



### 1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i

samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
- (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
- Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
- Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
- Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømkablene må ikke berøre baksiden av produktet. Ellers kan den bli skadet.
- Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
- Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Bruk ikke forlengeskabel eller padder for å benytte produktet.
- Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller godkjent sørvis-senter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
- Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
- Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å

unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.

Dersom apparatet har strømledning og støpsel:

- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
- Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kablen.

#### 1.4 **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.

- Sett ikke gjenstander oppå apparatet. Bær apparatet vertikalt.
- Produktet må ikke transporteres når det er vann i det. Sørg for at det ikke er vann i produktet før transport.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissenteret dersom det er skadd.

#### 1.5 **Installasjonssikkerhet**

- Før du begynner installasjonen må strømkablen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.

- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å unngå overoppheting bør produktinstallasjon ikke utføres bak dekorative deksler.
- I tilfeller der gasslange/-rør eller plastvannrør er plassert bak det angitte installasjonsområdet for produktet, er det viktig å garantere at det ikke er kontakt mellom produktet og disse strømledningene. Ellers kan slangen/røret bli knust.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.

## 1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble

produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.

- Ikke bruk produktet hvis frontdørglasset er fjernet eller sprukket. Ellers er det fare for skader og miljøskader.
- Ikke trakk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Ovnhåndtaket er ikke en håndklettørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

## 1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og



varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- Hold avstand når du åpner ovnsdøren under eller på slutten av tilberedningen. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Under drift er produktet varmt. Vær forsiktig for å unngå å berøre varme deler, innsiden av ovnen og varmeelementer.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du håndterer produktet.

### 1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig at trådgrillen og brettet er plassert riktig på trådhyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "**Bruk av tilbehør**".
- Lukk ovnsdøren etter å ha skjøvet tilbehøret helt inn i ovnsrommet, ellers kan det treffe dørglasset og skade det.
- Bruk kun steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

### 1.9 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matrester i stekeområdet, som olje, kan antennes. Rengjør disse restene før steking.
- Matforgiftningsfare: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glass i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Ikke plasser stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Varmen som akkumuleres kan skade bunnen av ovnen.

Vær oppmerksom på følgende forholdsregler når du bruker fettete pergamentpapir eller lignende materialer:

- Plasser det smøresikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, stålgrill, osv.) med mat og sett det i den forvarmede ovnen.
- For å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen av varm luft, fjern eventuelle overfløydige deler av smørepapir som henger fra tilbehør eller beholdere. Ikke bruk smørepapir ved ovnstemperaturer som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen spesifisert av produsenten. Legg aldri smørepapir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser den oppå tilbehør under forvarming.
- Trykk alltid ned med en tallerken eller lignende for å unngå at materialet flyr rundt på grunn av luftsirkulasjonen inne i ovnen.
- Dekk kun den nødvendige overflaten inne i brettet.
- Etter hver bruk bør brettet rengjøres, og eventuelt smørepapir eller lignende materialer som er brukt i brettet skal skiftes ut. Ellers kan væsker som drypper på brettet forårsake røyking eller til og med antenne flammer.
- En luftstrøm genereres når produktlokket åpnes. Smørepapir kan komme i kontakt med varmeelementer og antennes.
- Ved bruk av grillrist til steking bør det settes et brett på nederste rille. Ellers kan matoljen og andre komponenter som drypper på ovnsbunnen skape kraftig røyk og føre til flammer.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.

### **1.10 Dampsystem**

- Dersom du opnar døra når du brukar dampkoking kan damp som slepp ut føra til brannskadar. Ver varsam når du opnar døra.
- Dersom fukt blir verande attende i omnen etter dampkokinga kan dette medføra korrosjon. Lat (difor) omnen turka ut etter kokeprosessen. Bruk ikkje omnen til å lagra væskeholdande mat over lengre tid.

- Nå du fjernar maten etter å ha nytta dampkoking, kan varm væske renna over frå utstyret. Ver difor varsam.
- Mens du lager dampassistert matlaging, anbefales det å tilsette så mye vann som er nevnt i matlagingstabellen.
- Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.
- Bruk ikkje utstyr som kan korrodera frå dampen under kokinga.
- Ver varsam med å søla vatn på omnsyta eller uønskte yter når du fjernar eller plasserar vasstanken.

### 1.11 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler for å rengjøre

ovnens frontdørglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.

- Etter kvar dampassisterte kokeprosedyre skal attverande vatn i vasstanken tømast og vasstanken skal reingjerast. Bruken av vatnet som er att i kammeret før neste kokeprosedyre skaper vandemål når det gjeld hygiene.

### 1.12 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selvrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.
- Ved selvrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventiler kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.
- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør

(bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.

- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

## 2 Miljøinstruksjoner

### 2.1 Avfallsdirektivet

#### 2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

#### Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

### 2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale

miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjematerialer som er utpekt av lokale myndigheter.

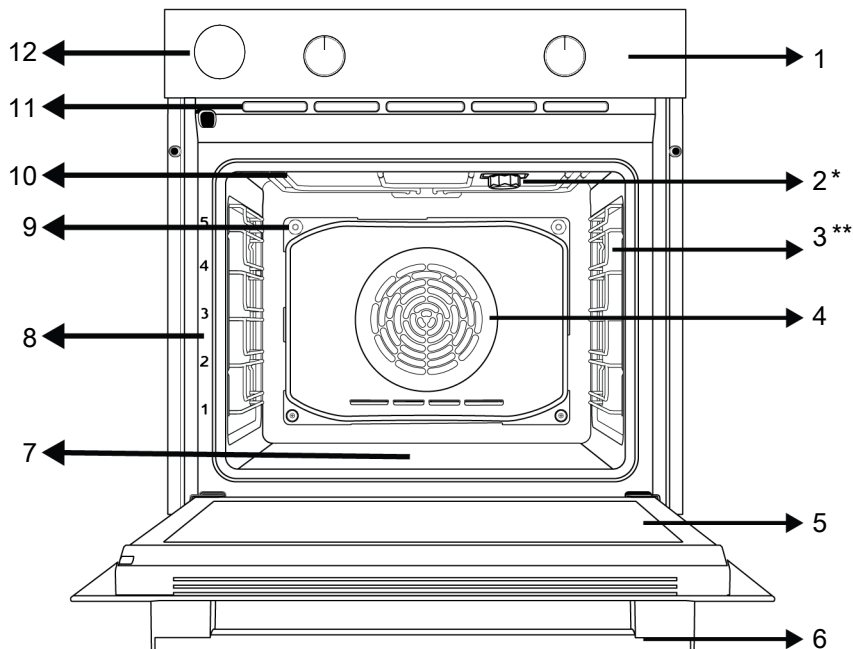
### 2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

### 3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Damputgangshull

11 Ventilasjonshull

2 Lampe

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

8 Hylleposisjoner

10 Øvre varmeelement

12 Vanntank

\* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

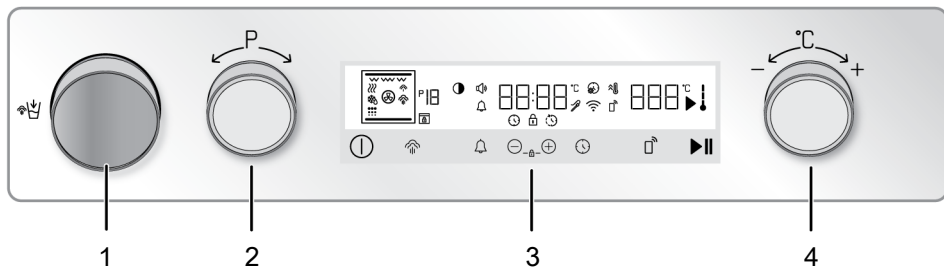
\*\* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

### 3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

## 3.2.1 Kontrollpanel

NO



1 Vanntank

2 Funksjonsvalgknapp

3 Kontrollenhet

4 Temperaturvalgknott

Hvis det er knott(er) som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i visse modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knott). For å gjøre innstillinger med disse knottene, skyv først den aktuelle knotten inn og trekker den ut. Etter å ha foretatt justeringen, skyver du den inn igjen og setter knotten tilbake.

## 3.2.2 Introduksjon av ovns kontrollpanel

### Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovns driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. For å velge trykker du først på ⏸-tasten og slår på ovnen. Drei deretter funksjonsvelgeren til høyre/venstre.

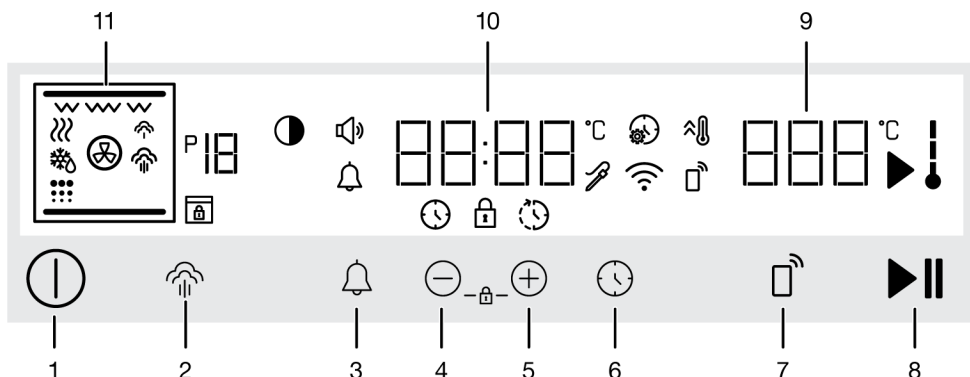
### Temperaturknott

Du kan velge temperaturen du vil bruke med temperaturknappen. For å velge trykker du først på ⏸-tasten og slår på ovnen. Drei deretter temperaturbryteren til høyre/venstre.

### Indikator for ovns indre temperatur

Du kan tyde ovns indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises symbolet på displayet, og når ovns innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.

### Kontrollenhet



### Taster :

1 : På/av-tast

2 : Dampstast

3 : Alarmtast

4 : Reduksjons- og fremgangstast













5 : Øknings- og fremgangstast


- 6 : Tids- og innstillingstast  
 7 : Fjernkontrolltast  
 8 : Start/stopp-tast for baking

#### Indikatorområder :

- 9 : Temperaturindikatorområde  
 10 : Tidsur/varighetsindikator-område  
 11 : Funksjonsvisning

#### Skjermssymboler :

-  : Baketidsymbol  
 : Sluttid-symbol for baking \*  
 : Alarmsymbol  
 : Alarm-/nøkkellåstast  
 : Symbol for temperatur i ovn  
 : Hurtigoppvarmingsymbol (booster)  
 : Innstillingssymbol  
 : Nøkkellåssymbol  
 : Volumnivåsymbol  
 : Lysstyrkesymbol  
 : Funksjonsnummer  
 : Avrimingssymbol

 : Ovnen din vil begynne å fungere umiddelbart med mikrobølgefunksjon og effekt.

 : Service-/anropsforespørsessymbol

 : Fjernkontrollsymbol


 : Wifi-symbol

 : Lav damp-symbol \*

 : Høy damp-symbol \*

 : Selvrensende symbol \*







 : Dørlåssymbol \*

 : Steketermometer-symbol \*

\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

### 3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn


På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperatuere som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

| Funksjonssymbol  | Funksjonsbeskrivelse            | Temperaturområde (°C) | Beskrivelse og bruk  |
|--|---------------------------------|-----------------------|--|
|    | Bruk med vifte                  | -                     | Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.   |
|   | Over- og undervarme             | 40-280                | Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.   |
|  | Undervarme                      | 40-220                | Bare nedre varmeelement er på. Det passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.  |
|  | Vifteassistert over-/undervarme | 40-280                | Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.   |
|  | Viftevarme                      | 40-280                | Varmeluften som varmes opp av varmeviften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for tilberedning med flere brett på forskjellige hyller.   |
|  | Økoviftevarme                   | 160-220               | For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Når denne funksjonen er valgt, vil "ECO" visast på displayet dei første 2 sekunda. Den anbefalte temperatursverdien blir vist etter 2 sekund. |

|  |                           |        |  |
|--|---------------------------|--------|--|
|   | Pizzafunksjon             | 40-280 | Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Det er egnet til å lage pizza.   |
|  | "3D"-funksjon             | 40-280 | Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.                  |
|  | Lav grill                 | 40-280 | Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.   |
|  | Full grill                | 40-280 | Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.   |
|  | Vifteassistert full grill | 40-280 | Varmluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.  |
|  | Hold varm                 | 40-100 | Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.  |
|  | Pyrolyse - økonomimodus   | -      | Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Den anbefales å bruke når ovnen er litt skitten. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.                 |
|  | Pyrolyse                  | -      | Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.  |
|  | Damprengjøring            | 80     | Denne posisjonen brukes til å myke opp smuss som dannes i ovnen umiddelbart etter at du er ferdig med å tilberede maten. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen. |

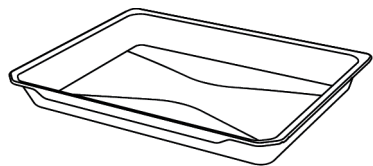
### 3.4 Produkttilbehør

Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.

 Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

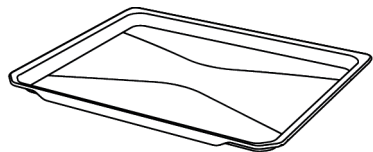
#### Langpanne

Det brukes til bakverk, steking av store stykker, saftig mat eller til oppsamling av flytende oljer ved grilling.



#### Bakebrett

Det brukes til bakverk som småkaker og kjeks.

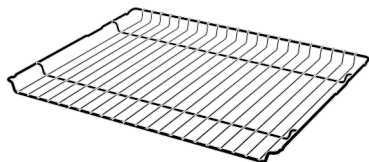


#### Trådgrill

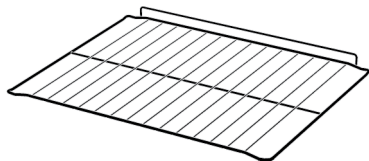
Det brukes til steking eller plassering av maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.



### På modeller med trådhyller :



### På modeller uten trådhyller :



### Steketermometer

Når du tilbereder kjøttretter, festes den tynne lange enden på kjøttet og den andre enden brukes ved å feste den andre enden til uttaket på chassisets sidevegg.

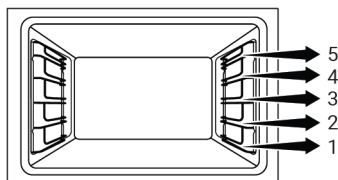


## 3.5 Bruk av produkttilbehør

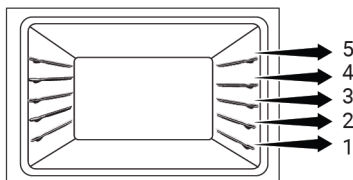
### Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

### På modeller med trådhyller :



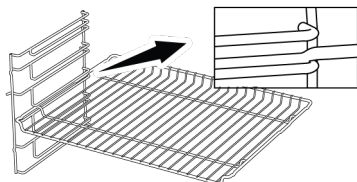
### På modeller uten trådhyller :



### Plassering av trådgrillen på stekehyllene

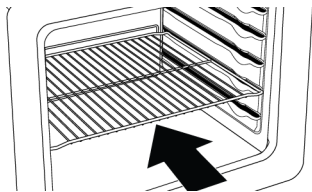
#### På modeller med trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrillen på trådsidhyllene riktig. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden. For bedre matlaging må trådgrillen festes på trådhyllens stoppepunkt. Den må ikke passere over stopppunktet for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



#### På modeller uten trådhyller :

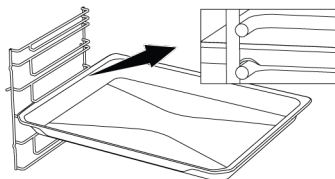
Det er avgjørende å plassere trådgrillen på sidehyllene riktig. Trådgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



### Plassering av brettet på kokehyllene

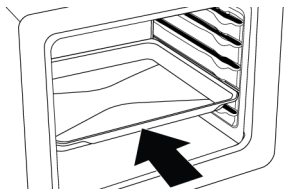
#### På modeller med trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidhyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlaging må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



### På modeller uten trådhyller :

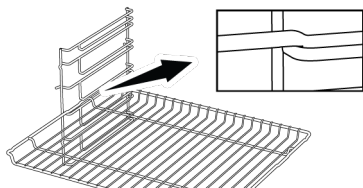
Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



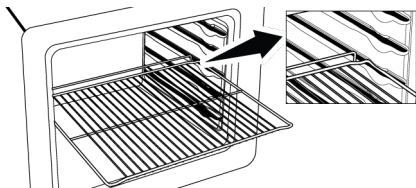
### Stoppfunksjon til trådgrillen

Det er en stoppfunksjon for å hindre at trådgrillen tipper ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stoppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

### På modeller med trådhyller :

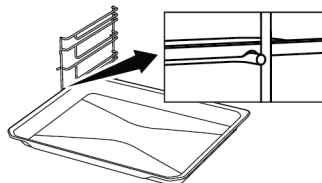


### På modeller uten trådhyller :



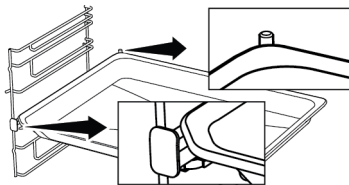
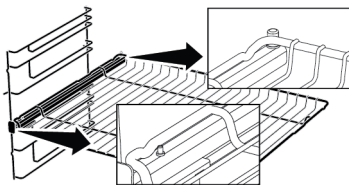
### Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekontakten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppekontakten for å fjerne det helt.



### Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være teleskopskinner, kan brett eller trådgrillen enkelt monteres og fjernes. Ved bruk av brett og trådgrill med teleskopskinnen bør man passe på at tappene foran og bak på teleskopskinnene hviler mot kantene på grillen og brettet (vist på figuren).



### 3.6 Tekniske spesifikasjoner

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Generelle spesifikasjoner                               |                                       |
| Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)           | 595 /594 /567                         |
| Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)     | 590-600 /560 /min. 550                |
| Spenning/frekvens                                       | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Totalt strømforbruk (kW)                                | 3,3                                   |
| Ovnstype  | Multifunksjonsovn                     |

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økovictevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



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



Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

## 4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

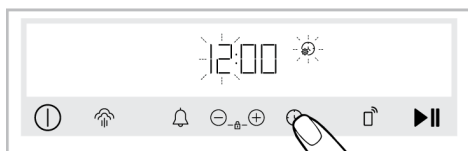
### 4.1 Første tidsbryterinnstilling



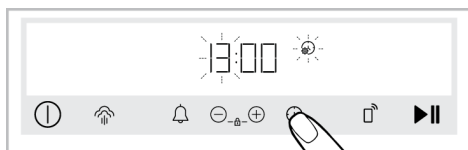
Still alltid inn tid på dagen før du bruker ovnen. Hvis du ikke stiller den inn, kan du ikke lage mat i enkelte ovnsmodeller.

1. Når ovnen startes første gang vises tidspunktet som er innprogrammert i displayet.
2. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
3. Røy / -tasten til symbolet synest på skjermen.
4. Berør -tasten for å aktivere tidtakerfeltet.

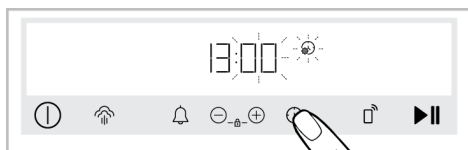
⇒ Tidtakerfeltet og symbolet blinker på skjermen.



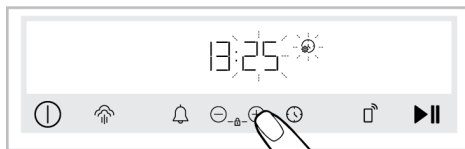
5. Still inn klokkeslettet ved å trykke på / -tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten igjen.



⇒ Minuttfeltet og symbolet blinkar på skjermen.



6. Trykk på / -tastene for å stille inn minutter. Stadfest innstillinga ved å røyva -tasten.



⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet lyser kontinuerlig.



Dersom den første tidtakerrinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra 12:00 Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "**Innstillinger**".



Ved langvarig strømbrudd annulleres klokkeslettinnstillingen. Den bør stilles inn på nytt.

### 4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn [► 15]". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

#### Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringssvamp.

**MERKNAD:** Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

**MERKNAD:** Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

NO

## 5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

### Kjølevifte ( Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. )



Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varmluft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

### Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.


I noen bakefunksjoner tennes lampen aldri for å spare energi.

Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket stilling, slås ovnsbelysningen på automatisk.

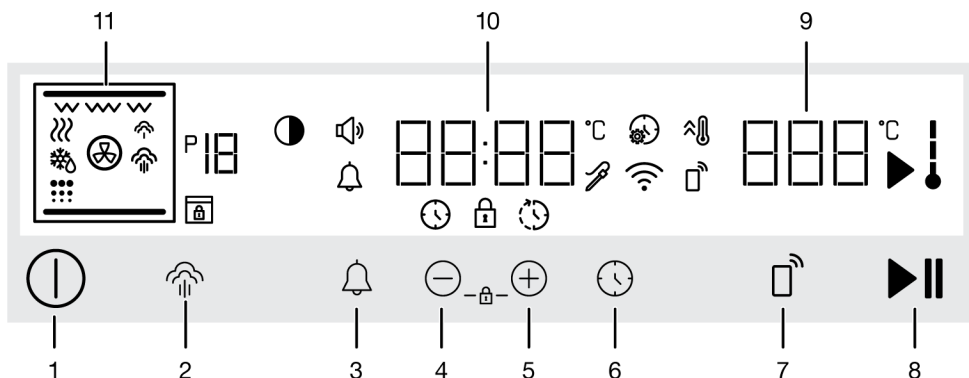
Hvis det er -tast på kontrollpanelet: I tilfeller der ovnslampen slås på eller av automatisk, kan du slå lampen av og på når som helst ved å trykke på -tasten.

## 5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

### Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strømbrudd kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.
- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «Innstillinger».

### Kontrollenhet



Taster :

1 : På/av-tast

- 2 : Damptast
- 3 : Alarmtast
- 4 : Reduksjons- og fremgangstast
- 5 : Øknings- og fremgangstast
- 6 : Tids- og innstillingstast
- 7 : Fjernkontrolltast
- 8 : Start/stopp-tast for baking

#### Indikatorområder :

- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Tidsur/varighetsindikator-område
- 11 : Funksjonsvisning

#### Skjersymboler :

- : Baketidsymbol
- : Sluttid-symbol for baking \*
- : Alarmsymbol
- : Alarm-/nøkkellåstast
- : Symbol for temperatur i ovn
- : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Volumnivåsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Funksjonsnummer
- : Avrimingssymbol
- : Ovnens din vil begynne å fungere umiddelbart med mikrobølgefunksjon og effekt.
- : Service-/anropsforespørsessymbol
- : Fjernkontrollsymbol
- : Wifi-symbol
- : Lav damp-symbol \*
- : Høy damp-symbol \*
- : Selvrensende symbol \*
- : Dørlåssymbol \*
- : Steketermometer-symbol \*

\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

#### Slik slår du ovnen på

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
  - ⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. Driftsfunksjon, temperatur og baketid kan justeres når displayet er i denne statusen.



Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 3 minutter og klokkeslettet vises på displayet.

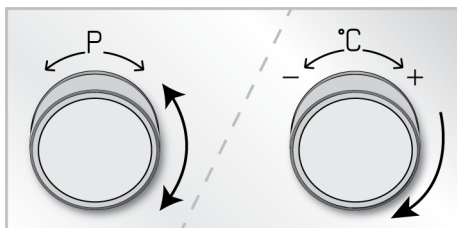
#### Slik slår du av ovnen;

Skru av ovnen ved å berøre -tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

#### Manuell baking ved å velge temperatur og ovnsdriftsfunksjon

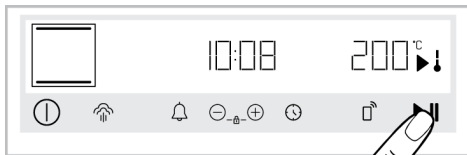
Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn baketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten.

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
2. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
3. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Still inn temperaturen du ønsker å tilberede med temperatur-/strømknappen hvis du ønsker å endre denne temperaturen.



Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

4. Etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur, trykk på -tasten for å starte bakingen.

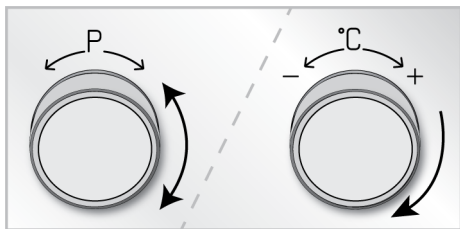


⇒ Ovnens starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og tiden som har gått vises på displayet. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp. Ovnens slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er fullført, trykker du på ►||-tasten for å avslutte bakingen, eller på ⏻-tasten for å slå av ovnen helt.

### Baking ved å stille inn baketiden;

Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på kontrollenheten.

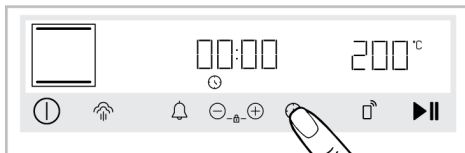
1. Skru på ovnen ved å berøre ⏻-tasten.
2. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
3. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Still inn temperaturen du ønsker å tilberede med temperatur-/strømknappen hvis du ønsker å endre denne temperaturen.



**i** Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

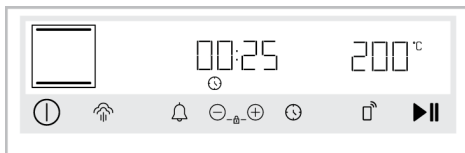
4. Berør ⏻-tasten én gang for baketiden.

⇒ Symbol ⏻ vises i displayet.



**i** For raskt å stille inn baketiden, kan du trykke på ⊕-tasten for å stille inn baketiden til 30 minutter etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur og deretter bruke ⊕/⊖-tastene for å endre tiden.

5. Still inn baketiden med ⊕/⊖-tastene.



**i** Baketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

6. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.

⇒ Ovnens begynner å fungere umiddelbart med den valgte driftsfunksjonen og temperaturen. Baketiden som er stilt inn på displayet, teller ned. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert



trinn i ↓-symbolet lyse opp. Når baketiden er fullført, vises teksten «End» på displayet, tidtakeren avgir en lydadvarel og bakingen stopper.

7. Advarselen lyder i to minutter. Hvis du berører ►||-tasten mens lydvarselet avgis og teksten «Slutt» vises på displayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Ovnen slås av hvis Ⓛ-tasten berøres. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

### 5.3 Dampassistert koking

Ovnen din har en dampassistert matlagingsfunksjon. Bedre bakeresultater oppnås med dampassistanse. Dampassistanse sørger for at overflaten på bakverk er lysere, skorpen er mer sprø og de er mer voluminøse. Dampassistanse reduserer også fukttapet av mate slik som kjøtt og gjør at de kan tilberedes mer saftig på innsiden og mer delikate.

Det finst to ulike dampnivå: låg damp og høg damp. Under bakingen tilfres damp i ovnen med visse intervaller. Generelt anbefales lavt dampnivå for baking av bakverk slik som kaker, bakverk, brød, mens det høye dampnivået anbefales for baking av kjøttmat (slik som store kjøttstykker, hel kylling). Denne funksjonen kan avhenga av den maten du kokar. Se baketabellen for dette formålet.

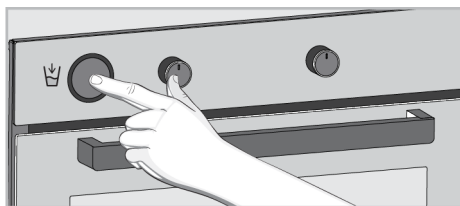
#### Allmenne advarsler

- Dampassistert koking kan einast gjennomførast med bruksfunksjonar som der ⚡-symbolet blinkar på skjermen når funksjonen først er vald.
- Dampassistert koking kan berre gjerast dersom temperaturen er høgare enn 120 °C.
- Vanntankens kapasitet er 250 ml. Ikke ha mer enn 250 ml vann i vanntanken under steking.

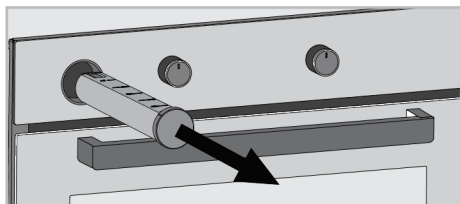
- Kondens som samlar seg på omnsdøra etter dampassistert koking kan dryppa rundt når omnsdøra blir opna. Straks omnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.
- Stå til sides når du opnar omnsdøra, då damp og varme kan sleppa ut under og etter dampassistert koking. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Hvis det er vann igjen inne i ovnen etter hver dampassistert tilberedning, tørk det gjenværende vannet med en tørr klut etter at ovnen er avkjølt. Elles kan restevannet føra til forkalking.
- Hvis produktet ditt har en kjøtttermometer, sørg for at kjøtttermometerdekselet er lukket før dampassistert tilberedning. Ellers kan det være damplekkasje fra kjøttsondekontakten.

#### For dampassistert kokeprosedyre.

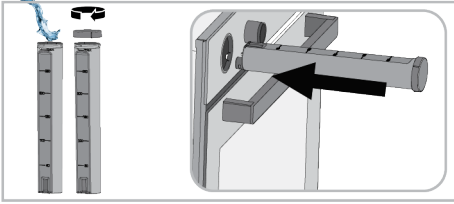
1. Start bakingen etter å ha sjekket tabellen med dampassistert matlagings og stilt inn funksjon, temperatur og tid i henhold til maten du vil tilberede. Du kan bestemme mengden vann som skal tilsettes, temperatur, bakefunksjon og tid for baking som ikke står i tabellen.
2. Skyv vanntanken på ovnens kontrollpanel.







3. Fjern vannbeholderen fra sporet.










4. Åpne lokket på vannbeholderen og fyll på mengden spesifisert i baketabellen.






5. Lukk lokket og sett vanntanken på plass.
6. Plasser maten i ovnen på anbefalt rist.
7. Med funksjonsknappen velger du funksjonen som passer for maten din, der funksjonen for dampassistert tilberedning er aktiv.
8. Vel lågt eller høgt dampnivå ved å røyva -tasten i samsvar med matslaget. På skjermen vises -symbolet for høyt dampnivå, og -symbolet vises for lavt dampnivå.
9. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Still inn temperaturen du vil bruke til førebuing med temperaturknotten dersom du vil endre denne temperaturen.
10. Du kan stille inn baketiden eller lage mat manuelt ved å kontrollere bakingen selv. For å fastsette koketid, se "**Koking ved å fastsette koketid**" -seksjonen.
11. Trykk på -tasten for å starte bakingen.

⇒ **Hvis baketiden ikke er stillt inn:** Ovnen starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og tiden som har gått vises på displayet. På displayet vises symbolene  og . Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolet  lyse. For dampassistanse begynner ovnen å trekke vann fra vanntanken og gir damp inn i ovnen med jevne mellomrom under steking. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Når bakingen er fullført,

trykker du på -tasten for å avslutte bakingen, eller på -tasten for å slå av ovnen helt.

⇒ **Hvis baketiden er stillt inn:** Ovnen starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og nedtellingen av baketid vises på displayet. På displayet vises symbolene  og . Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolet  lyse. For dampassistanse begynner ovnen å trekke vann fra vanntanken og gir damp inn i ovnen med jevne mellomrom under steking. Når baketiden er fullført, vises teksten «End» på displayet, tidtakeren avgir en lydadvarel og bakingen stopper. Advarselen lyder i to minutter. Hvis du trykker på -tasten mens lydvarselet avgis og teksten «End» vises på  displayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid, og hvis tasten berøres, slår ovnen seg av. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

#### Medan du kokar med dampassistering:

- Hvis det er nok vann i vanntanken, fortsetter ovnen med dampassistert baking til vannet renner ut i tanken.
- Hvis vannet i vannbeholderen går tom for vann, eller hvis det ikke er tilsatt nok vann, vil symbolet  eller  begynne å blinke på displayet og etter en stund vil det avgis et lydvarsel. I mellomtida held omnen fram med å koka/steika utan damp.
- Hvis du vil avbryte lydvarselet og fortsette å bake utan damp, trykk på -tasten. Lydsignalet stoppar og omnen held fram med å koka utan damp.
- For å fortsette dampassistert baking, fjern vanntanken, fyll den med nok vann og sett den på plass. Omnen startar å levera damp til seg sjølv ved å heimta vatn frå vasstanken.

- Under dampassistert matlaging er lyden av pumpedrift fra ovnen normal, spesielt når det er lite gjenværende vann i vannbeholderen.

#### Etter koking med dampassistanse:

- En tid etter at den dampassisterte matlagingen er fullført, trekker ovnen det gjenværende vannet fra generatoren tilbake til tanken. I mellomtiden er pumpens driftslyd fra ovnen normal.
- Når restvannet er sugd opp, skal vasstanken tømast - av hygieniske årsaker.
- På grunn av helserisiko, kan du tømme vanntanken og tilsette ferskvann før du starter hver dampassisterte baking.


## 5.4 Innstillinger





3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedtellingen utløper, aktiveres den aktuelle menyen eller innstillingen.

#### Aktivering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du sikre tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Berør  $\oplus/\ominus$ -tastane samtidig til symbolet  vises på displayet.





- ⇒ Symbolet  synes på skjermen, og låsen blir aktivert. Når en tast berøres etter at tastelåsen er stilt inn, høres et lydsignal og symbolet  blinker.



Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Lykjellåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.

#### Deaktivering av tastelåsen

1. Berør  $\oplus/\ominus$ -tastane samtidig til symbolet  forsvinner fra displayet.

» Symbolet  forsvinner fra skjermen, og låsen blir aktivert.

#### Innstilling av alarmen


Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn matlaging.

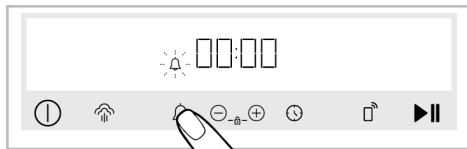
Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt har utløpt, avgir klokken et hørbart varsel.



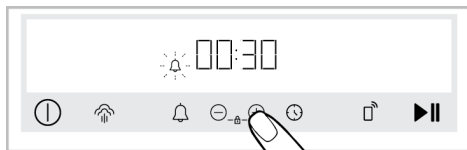
Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.


1. Trykk på -tasten for å stille inn alarmperioden.


⇒ Symbolet  begynner å blinke på displayet.



2. Still inn alarmtida med  $\oplus/\ominus$ -tastane. Trykk på -tasten att for å bekrefte innstillingen.



⇒ Symbolet  lyser kontinuerlig, og alarmtiden begynner å telle ned på displayet. Hvis alarmtid og bakestid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på displayet.

3. Etter at alarmtiden er fullført, begynner symbolet  å blinke og gir deg et lydvarsel.

## Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder åtvaringa i to minutt. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.


⇒ Den lydlege åtvaringa er stoppa.

## Dersom du vil avbryta alarmen;

1. Trykk på -tasten for å nullstille alarmperioden. Berør ⊖-tasten til symbolet the **“00:00”** vises på displayet.
2. Du kan også avbryte alarmen ved å trykke lenge på -tasten.

## Stilla inn volum


Du kan stille inn volumet på kontrollenheten din. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på ⊕-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Berør ⊕/⊖-tastene til  vises på displayet.
3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på ⊕-tasten att. **(b-1, b-2)**
4. Still inn ønsket tone med ⊕/⊖-tastene.

⇒ Vald voluminnstilling blir stadfest med det same. Trykk på ⊕-tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

## Stilla inn skjermlystyrken

Du kan stilla inn volumet på kontrolleiningsskjermen. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.


1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på ⊕-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Berør ⊕/⊖-tastene til  vises på displayet.
3. Aktivér lysstyrkeinnstillinga ved å trykkja på ⊕-tasten att.

4. Still ynskt lysstyrke med ⊕/⊖-tastane. **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ Vald lysstyrkeinnstilling blir stadfesta med det same. Trykk på ⊕-tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

## Innstillingen av hurtiginnstillingen for forvarming (Booster)

Du kan betjene bakingen på produktet automatisk med hurtigforvarmingsfunksjon. For dette førmålet skal du aktivere hurtiginnstillingen for forvarming. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på ⊕-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Røyv ⊕/⊖-tasten til symbolet  synest på skjermen.
3. Aktivér hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på ⊕-tasten igjen.
4. Med ⊕/⊖-tastene setter du du «OFF»-innstillingen (PÅ) til «ON» (PÅ) på displayet.


⇒ Valgt hurtiginnstillingen for forvarming bekrefte med det samme. Trykk på tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.





Du kan slå av hurtiginnstillingen for forvarming med samme fremgangsmåte. Ved å sette innstillingen til «OFF» (AV) kan du avbryte innstillingen for automatisk hurtigforvarming.

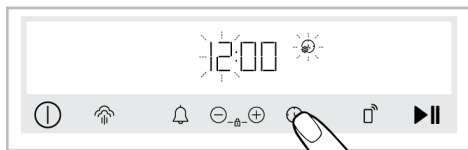
## Endre tid på dagen




For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

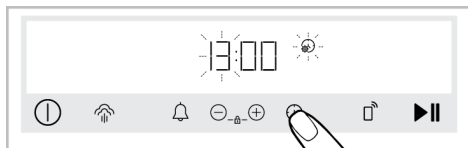
1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på ⊕-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Røyv ⊕/⊖-tasten til symbolet  synest på skjermen.


3. Berør -tasten for å aktivere tidtakerfeltet.

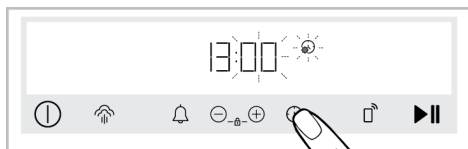
⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på skjermen.







4. Still inn klokkeslettet ved å trykke på /  
-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten igjen.



⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinkar på skjermen.





5. Trykk på /  
-tastene for å stille inn minutter. Stadfest innstillinga ved å røyva -tasten.



⇒ Justert tidspunkt på dagen bekreftes umiddelbart. Trykk på -tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

### **Koble ovnen til det trådløse nettverket og introduser den til "HomeWhiz"-applikasjonen**

Du kan koble ovnen til det trådløse nettverket og kontrollere den via "HomeWhiz"-appen med en smartenhet. For dette formålet må du først installere "HomeWhiz"-applikasjonen på smartenheten din. "HomeWhiz"-enheten er tilgjengelig på IOS og Android-mobilers operativsystemer.

 Etter at du har lastet ned "HomeWhiz"-appen, følger du instruksene i appen for å opprette hjemskjerm.


 Du kan fullføre prosedyren for å koble ovnen til et trådløst nettverk og aktivere fjernkontrollen til ovnen ved å følge instruksjonene i applikasjonen.

1. For å sett ovnen til oppsettmodus trykker du på tastene  og  samtidig i ca. 3 sekunder når ovnen er slått av (klokkeslettet vises på displayet).

⇒ Når ovnen bytter til oppsettmodus, vises en animasjon på skjermen der noen linjer blinker.





2. Åpne "HomeWhiz"-applikasjonen du har installert på smartenheten din. Etter å ha opprettet hjemmet ditt, velger du ovnen under kjøkkenapparater og skriver inn lagernummeret til produktet ditt i applikasjonen og følger trinnene beskrevet på applikasjonen.



 Lagernummeret til produktet ditt er nummeret som byrjar med "77 ..." plassert på bunnen på handbokens forside.

3. Fullfør introduksjonen av ovnen til applikasjonen ved å følge instruksjonene på applikasjonen.




### **Aktivering av fjernkontrollen til ovnen**

Etter å ha introdusert ovnen din for "HomeWhiz"-appen, gjør du følgende for å tillate fjernkontroll:





1. Rør ved -tasten en gang mens -symbolet vises på displayet.

⇒ På displayet skal symbolet  vises sammen med symbolet .



Hvis symbolet  ikke vises, berører du -tasten til symbolet  vises på displayet. Dersom du ikkje har introdusert apparatet ditt for HomeWhiz-appen, blinker symbolet  én gang og et feilsignal lyder.





Hvis symbolet  vises på displayet, men det høres et feilsignal når du trykker på -tasten, og hvis symbolet  ikke vises på displayet eller symbolet , må du kontrollere internettilkoblingen til produktet. Dersom internettilkoblinga er OK og problemet vedvarer, herm trinna for installasjon.

### Fjerne paringen av en ovn koblet til “HomeWhiz”

Etter at du har lagt til produktet ditt i “HomeWhiz”-appen, parer brukerkontoen du brukte for “HomeWhiz” informasjonen for produktet. For å slette et par på grunn

av tap av tilgang til kontoen du bruker i applikasjonen eller av andre grunner, må følgende handlinger utføres.


1. Når produktet er slått av (mens klokkeslettet vises på skjermen), trykke du på tastane  og  i ca. fem sekunder.
  - ⇒ Ei nedteljing frå fem (5) synest på skjermen.
2. Etter at nedtellingen er fullført, vises en slett slette paring-animasjon på displayet.
3. Etter at sletteprosessen for paringen er fullført utan vanskelighet, høres et lydsignal og ovnen starter på nytt.



Hvis det oppstår et problem i prosessen med å slette en paring og prosessen ikke kan fullføres, vil en feillyd høres.

4. Du kan pare produktet på nytt til “HomeWhiz”-kontoen din etter at paringsprosessen er fullført.

### Samsvar med standarder og testinformasjon / EU-samsvarserklæring

|  |  |
|--|--|
|    | Utviklings-, produksjons- og salgsstadiene for dette produktet utføres i henhold til sikkerhetsreglene spesifisert i all relevant lovgivning i EU. |
| <b>Frekvensbånd</b>  | : 2.4 Ghz  |
| <b>Maks. overføringskraft</b>  | : max. 100 mW  |
| <b>CE-samsvarserklæring</b>  |  |
| Arçelik A.Ş. erklærer at dette produktet er i samsvar med 2014/53/EU-direktivet. En detaljert RØD samsvarserklæring er tilgjengelig online på nettstedet <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> i tilleggskjønnene på produktsiden for produktet ditt. |  |

Den definerte støtteperioden for programvareoppdatering relatert til cybersikkerhet for produktet er garantiperioden for produktet. Etter denne perioden er ikke sikkerhetsrelaterte programvareoppdateringer garantert.

## 5.5 Bruke steketermometeret

### Generell informasjon og advarsler

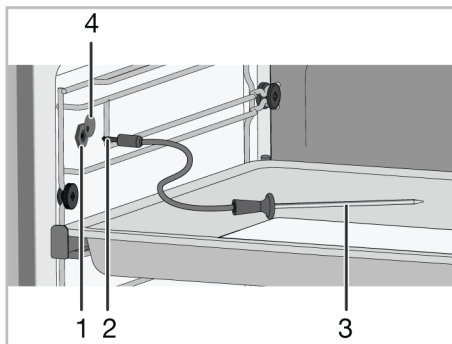
- Ovnen skal stilles inn på en spesifikk driftsfunksjon og temperatur for at steketermometeret skal kunne brukes.
- Steketermometerfunksjonen er tilgjengelig i funksjoner der kjøtttermometersymbolet lyser kontinuerlig.

- Hvis du har stilt inn tidtakeren for en bestemt bakeperiode før du bruker steketermometeret, avbrytes denne perioden automatisk når steketermometeret er installert.
- Du kan ikke bruke stativene over steketermometeret mens du lager mat med et steketermometer.
- Rengjør steketermometeret med en våt klut og tørk den deretter med en tørr klut etter hver operasjon.
- Hvis **75 C** ikke vises på funksjoner der steketermometeret er aktivert, sørg for at kontakten er godt installert i setet.
- Hvis sensorspissen på steketermometeret brukes uten at den settes inn i kjøttet, registrerer sensorspissen temperaturen inne i ovnen og avslutter tilberedningen når den innstilte temperaturen er nådd. Hvis kjøttsonden utsettes for 250 °C eller høyere, blir imidlertid sensoren ubrukelig.
- Driftstemperaturen kan være minst 30 °C høyere enn steketermometertemperaturen.  
Eksempel: Hvis steketermometertemperaturen er satt til 70 °C, skal driftstemperaturen settes til minimum 100 °C.
- Kjernetemperaturen på kjøttet (det kaldeste punktet) skal være minst 63 °C med tanke på matsikkerhet.
- Kjernetemperaturen på det kaldeste punktet på fjærkrekjøtt skal være minst 74°C med tanke på matsikkerhet, og kjernetemperaturen skal være 85 °C for gjennomstekt kjøtt.

### Referansetabell for tilberedning av rødt kjøtt:

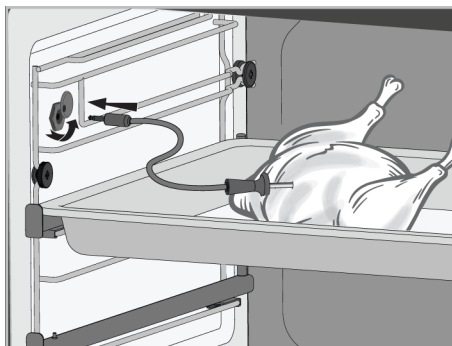
| Stekenivå  | Kjernetemperatur på kjøttet* (°C) |
|------------|-----------------------------------|
| Blå        | 55-59                             |
| Rå         | 60-62                             |
| Medium rå  | 63-70                             |
| Medium     | 71-76                             |
| Godt gjort | 77-81                             |
| Overkokt   | ≥ 82                              |

1. Skyv spordekselet **(4)** på ovns sidevegg oppover, og sett inn steketermometerkontakten **(2)** i steketermometersporet **(1)**.






- 1 Steketermometer-spor
- 2 Steketermometer-plugg
- 3 Spiss på steketermometer
- 4 Deksel på steketermometer-spor


2. Sett inn sensorspissen på steketermometeret til maten du skal tilberede.





3. Roter funksjonsvalg-bryteren til den ovnsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med. Steketermometerfunksjonen er ikke tilgjengelig i alle funksjoner, men fungerer i funksjoner der steketermometersymbolet (🍴) lyser kontinuerlig. Pass på at 🍴-symbolet vises i funksjonen du har valgt.


 "00:00" vises og symbolet  blinker når en driftsfunksjon hvor steketermometer er deaktivert, er valgt.


- Når driftsfunksjonen hvor steketermometeret er aktivert, er valgt, vises vekselvis symbolet  og 75 °C som anbefalt temperatur for steketermometeret og gjeldende temperatur på steketermometeret.

 Anbefalt steketermometertemperatur er 75 °C. Du kan endre temperaturen mellom 40 og 99 °C som du ønsker.

- Du kan bruke /-tastene for å endre den interne temperaturinnstillingen for steketermometeret.
- Still inn innvendig temperaturverdi for ovnen du vil lage mat med ved hjelp av temperaturknappen.
  - ⇒ Når du tilbereder med et steketermometer, skal den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i og den interne steketermometertemperaturen du har stilt inn, vises vekselvis med

intervaller på ca. 3 sekunder. Når den indre temperaturen til steketermometeret vises, vises en animasjon med tre linjer ved siden av. steketermometeret registrerer at kjøttets innvendige temperatur når den innstilte temperaturen for steketermometeret automatisk og avslutter tilberedningen når temperaturen inne i kjøttet når denne temperaturen. Når steketermometeret fjernes før steketiden er ferdig, vises «End» på displayet og stekingene slutter.

 Steketermometer skal være varmt på grunn av innvendig temperatur i ovnen før eller ved slutten av stekingene. Bruk alltid varmebestandige hansker når du fjerner steketermometeret. Hvis ikke kan du brenne deg!

- Når matlagingen er avsluttet, vil meldingen "End" vises i displayet og ovnen kommer med et lydvarsel. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.
- Når tilberedningen er fullført, slår du av ovnen ved å trykke på -tasten.

## 6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

### 6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.



- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningssytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

### Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

### Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

## 6.1.1 Bakverk og ovnsmat

### Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningssytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.

## Kokebord for bakverk og ovnsmat

### Forslag til baking med enkeltbrett

| Mat             | Tilbehør som skal brukes                                   | Betjeningsfunksjon              | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|-----------------|--|---------------------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Kake på brettet | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 3             | 180             | 30 ... 45                |
| Kake i formen   | Kakeform på trådgrill **                                   | Viftevarme                      | 2             | 180             | 30 ... 40                |
| Småkaker        | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 3             | 160             | 25 ... 35                |
| Småkaker        | Standard brett *   | Viftevarme                      | 3             | 150             | 25 ... 35                |
| Sukkerbrødkake  | Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill ** | Over- og undervarme             | 2             | 150             | 30 ... 40                |
| Sukkerbrødkake  | Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill ** | Viftevarme                      | 2             | 150             | 35 ... 45                |
| Småkake         | Bakebrett *  | Over- og undervarme             | 3             | 170             | 25 ... 40                |
| Småkake         | Bakebrett *  | Viftevarme                      | 3             | 170             | 20 ... 30                |
| Kake            | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 2             | 200             | 30 ... 40                |
| Kake            | Standard brett *   | Vifteassistert over-/undervarme | 2             | 180             | 35 ... 45                |
| Bolle           | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 2             | 200             | 20 ... 35                |
| Bolle           | Standard brett *   | Viftevarme                      | 3             | 180             | 20 ... 30                |
| Hele brød       | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 3             | 200             | 30 ... 45                |
| Hele brød       | Standard brett *   | Viftevarme                      | 3             | 200             | 30 ... 40                |
| Lasagne         | Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **       | Over- og undervarme             | 2 eller 3     | 200             | 30 ... 45                |
| Eplepai         | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Over- og undervarme             | 2             | 180             | 50 ... 70                |
| Eplepai         | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Viftevarme                      | 3             | 170             | 50 ... 65                |
| Pizza           | Standard brett *   | Over- og undervarme             | 3             | 280             | 5 ... 9                  |
| Pizza           | Standard brett *   | Pizzafunksjon                   | 2             | 280             | 5 ... 10                 |

Forvarming anbefales til all mat.

\*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\*Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

## Forslag til matlaging med to brett

| Mat      | Tilbehør som skal brukes            | Betjeningsfunksjon | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|----------|-------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Småkaker | 2-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 2 - 4         | 150             | 25 ... 35                |
| Småkake  | 2-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 2 - 4         | 170             | 25 ... 35                |
| Kake     | 1-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 1 - 4         | 180             | 40 ... 50                |
| Bolle    | 2-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 2 - 4         | 180             | 20 ... 30                |

Forvarming anbefales til all mat.

\*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\*Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".

- Ikke åpne døren under kokingen under Økoviftevarme-driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.
- Ikke forvarm i "Økoviftevarme" driftsfunksjonen.

| Mat      | Tilbehør som skal brukes | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|----------|--------------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Småkaker | Standard brett *         | 3             | 160             | 25 ... 35                |
| Småkake  | Standard brett *         | 3             | 180             | 25 ... 35                |
| Kake     | Standard brett *         | 3             | 200             | 45 ... 55                |
| Bolle    | Standard brett *         | 3             | 200             | 35 ... 45                |

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

## 6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

### Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttet.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

## Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

| Mat                        | Tilbehør som skal brukes                        | Betjeningsfunksjon              | Hyllestilling | Temperatur (°C)                            | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|----------------------------|---|---------------------------------|---------------|--|--------------------------|
| Biff (hel) / stekt (1 kg)  | Standard brett *                                | Vifteassistert over-/undervarme | 3             | 15 min. 250/<br>maks, etter 180 ...<br>190 | 60 ... 80                |
| Lammeskank (1,5-2 kg)      | Standard brett *                                | Vifteassistert over-/undervarme | 3             | 170  | 85 ... 110               |
| Fritert kylling (1,8-2 kg) | Trådgrill *<br>Legg ett brett på en nedre hylle | Vifteassistert over-/undervarme | 2             | 15 min. 250/<br>maks, etter 190            | 60 ... 80                |
| Fritert kylling (1,8-2 kg) | Trådgrill *<br>Legg ett brett på en nedre hylle | Viftevarme                      | 2             | 200 ... 220                                | 60 ... 80                |
| Fritert kylling (1,8-2 kg) | Trådgrill *<br>Legg ett brett på en nedre hylle | "3D"-funksjon                   | 2             | 15 min. 250/<br>maks, etter 190            | 60 ... 80                |
| Kalkum (5.5 kg)            | Standard brett *                                | Vifteassistert over-/undervarme | 1             | 25 min. 250/<br>maks, etter 180 ...<br>190 | 150 ... 210              |
| Kalkum (5.5 kg)            | Standard brett *                                | "3D"-funksjon                   | 1             | 25 min. 250/<br>maks, etter 180 ...<br>190 | 150 ... 210              |
| Fisk                       | Trådgrill *<br>Legg ett brett på en nedre hylle | Vifteassistert over-/undervarme | 3             | 200  | 20 ... 30                |
| Fisk                       | Trådgrill *<br>Legg ett brett på en nedre hylle | "3D"-funksjon                   | 3             | 200  | 20 ... 30                |

Forvarming anbefales til all mat.

\*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\*Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### 6.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

#### Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

#### Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet.

Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

## Grillbord

| Mat                                | Tilbehør som skal brukes | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|------------------------------------|--------------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Fisk                               | Trådgrill                | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25                |
| Kyllingbiter                       | Trådgrill                | 4 - 5         | 250             | 25 ... 35                |
| Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp | Trådgrill                | 4             | 250             | 20 ... 30                |
| Lammekotelett                      | Trådgrill                | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25                |
| Biff - (kjøtterninger)             | Trådgrill                | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30                |
| Kalvekotelett                      | Trådgrill                | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30                |
| Grønnsaksgrateng                   | Trådgrill                | 4 - 5         | 220             | 20 ... 30                |
| Ristet brød                        | Trådgrill                | 4             | 250             | 1 ... 3                  |




Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.  
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.








### 6.1.4 Dampassistert koking

#### Generell informasjon

- Dampassistert matlaging kan kun utføres med de dampassisterte stekefunksjonene som er spesifisert i håndboken. Se avsnittet «Ovnsdriftsfunksjoner» [► 15] for dampassisterte stekefunksjoner.
- Hvis forvarming er anbefalt i steketabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming. Varighetene som er spesifisert ved vanntilførselen indikerer tiden som har gått etter forvarming.
- Steketabellen inneholder stekeanbefalinger testet av produsenten. Du kan stille inn vannmengde, temperatur, dampassistert kokefunksjon og tid for mat som ikke er i tabellen.
- Gjør den dampassisterte matlagingen med ett brett.

#### Forslag til baking med enkeltbrett

| Mat                        | Tilbehør som skal brukes | Hyllestilling | Betjeningsfunksjon              | Temperatur (°C)               | Mengde vann som skal brukes (ml) | Dampnivå  | Vanninntakstid (min.)** | Bakesymbol<br>Bakesymbol | Ca. matvekt (g) |
|----------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| Hele brød                  | Standard brett *         | 2             | Viftevarme                      | 180                           | 200                              |  | før forvarming          | 30 ... 40                | 820             |
| Fritert kylling (1,8-2 kg) | Trådgrill *              | 2             | Vifteassistert over-/undervarme | 25 min. 250/ maks., etter 190 | 250                              |  | 25                      | 60 ... 70                | 2000            |
| Indrefilet (enkelt stykke) | Standard brett *         | 3             | "3D"-funksjon                   | 180                           | 250                              |  | 15                      | 40 ... 55                | 1000            |

| Mat                       | Tilbehør som skal brukes                                     | Hyllestilling | Betjeningsfunksjon | Temperatur (°C) | Mengde vann som skal brukes (ml) | Dampnivå  | Vanninntakstid (min.)**        | Bakesymbol<br>Bakesymbol | Ca. matvekt (g) |
|---------------------------|--|---------------|--------------------|-----------------|----------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|-----------------|
| Lammeskank med grønnsaker | Standard brett *   | 3             | "3D"-funksjon      | 170             | 250+250***                       |  | etter forvarming (umiddelbart) | 80 ... 100               | 2000            |
| Gjærbolle                 | Standard brett *   | 3             | Viftevarme         | 180             | 150                              |  | før forvarming                 | 20 ... 30                | 1200            |
| Ostekake                  | Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **** | 3             | Viftevarme         | 120             | 200                              |  | 30                             | 60 ... 70                | 1450            |
| Kyllingbein legg          | Standard brett *   | 3             | "3D"-funksjon      | 200             | 150                              |  | etter forvarming (umiddelbart) | 20 ... 30                | 800             |
| Bakt potet                | Standard brett *   | 3             | "3D"-funksjon      | 190             | 100                              |  | 25                             | 45 ... 55                | 500             |
| Hamburgerebrød            | Standard brett *   | 3             | Viftevarme         | 180             | 200                              |  | før forvarming                 | 20 ... 30                | 800             |
| Laks med grønnsaker       | Standard brett *   | 3             | "3D"-funksjon      | 200             | 100                              |  | etter forvarming (umiddelbart) | 15 ... 25                | 500             |

\* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\* Angir tiden som er gått etter forvarming.

\*\*\* Tilsett ytterligere 250 ml vann når halve koketiden er gått.

\*\*\*\* Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

## 6.1.5 Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

## Steketabell for testmåltider

### Forslag til baking med enkeltbrett

| Mat            | Tilbehør som skal brukes                                   | Betjeningsfunksjon  | Hyllestilling   | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|----------------|--|---------------------|---|-----------------|--------------------------|
| Kakekjeks      | Standard brett *   | Over- og undervarme | 3   | 140             | 20 ... 30                |
| Kakekjeks      | Standard brett *   | Viftevarme          | På modeller med trådhyller :3<br>På modeller uten trådhyller :2 | 140             | 15 .. 25                 |
| Småkaker       | Standard brett *   | Over- og undervarme | 3   | 160             | 25 ... 35                |
| Småkaker       | Standard brett *   | Viftevarme          | 3   | 150             | 25 ... 35                |
| Sukkerbrødkake | Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill ** | Over- og undervarme | 2   | 150             | 30 ... 40                |
| Sukkerbrødkake | Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill ** | Viftevarme          | 2   | 150             | 35 ... 45                |
| Eplepai        | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Over- og undervarme | 2   | 180             | 50 ... 70                |
| Eplepai        | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Viftevarme          | 3   | 170             | 50 ... 65                |

Forvarming anbefales til all mat.

\*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\*Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

### Forslag til matlagning med to brett

| Mat       | Tilbehør som skal brukes            | Betjeningsfunksjon | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|-----------|-------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Småkaker  | 2-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 2 - 4         | 150             | 25 ... 35                |
| Kakekjeks | 2-Standard brett *<br>4-Bakebrett * | Viftevarme         | 2 - 4         | 140             | 15 ... 25                |

Forvarming anbefales til all mat.

\*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

\*\*Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

| Mat                                   | Tilbehør som skal brukes | Hyllestilling | Temperatur (°C) | Bakesymbol<br>Bakesymbol |
|---------------------------------------|--------------------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Kjøttballe (kalvekjøtt)<br>- 12 beløp | Trådgrill                | 4             | 250             | 20 ... 30                |
| Ristet brød                           | Trådgrill                | 4             | 250             | 1 ... 3                  |

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.  
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

## 7 Vedlikehold og rengjøring

### 7.1 Generell informasjon om rengjøring

#### Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnede rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

#### Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

#### Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.



- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.

### Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

### Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.

- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

### Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## 7.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

## 7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

## 7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetyperne i ovnen din.

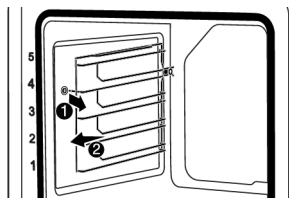
### Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

### Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

## 7.5 Damprengjøring

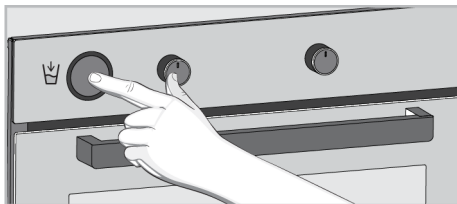
Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vanndråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.


### Allmenne advarsler

- Funksjonstida for damprengjøring, temperatur og dampinnstillingar kan ikkje endrast.
- Hvis vannet renner ut i løpet av de første 5 minuttene etter at damprengjøringsfunksjonen er startet, vil

rengjøringsfunksjonen bli avbrutt hvis vanntanken fjernes under rengjøring eller døren åpnes.

- Dersom den indre temperaturen i ovnen overstig 120 °C startar ikkje damprengjøringsfunksjonen.
1. Fjern alt utstyr frå ovnen.
  2. Skyv vannbeholderen på kontrollpanelet til ovnen og fjern beholderen fra sporet. Fyll beholderen med 200 ml vann.

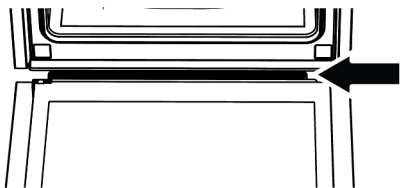


3. Plasser vannbeholderen i sporet.
4. Sett funksjonsknappen i driftsmodus for damprengjøring.
  - ⇒ Symbolet  lyser på skjermen og en nedtelling fra 20 minutter starter.
5. Mot slutten av tida **00:00** kjem til syne på skjermen.
6. Åpne døren og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut.
7. For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

**i** I damprengjøringsfunksjonen forventes det at vannet på gulvet i ovnen fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks ovnsdøra blir åpna bør du turka kondensatet vekk.

8. **(Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)** Etter

kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.



## 7.6 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende skitten blir til aske. En sterk røyk kan genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

### Allmenne advarsler






#### Varme overflater forårsaker brannskader!

Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før rensing for å unngå skader.
- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.

- Tøm vanntanken før du velger selvrenningsfunksjon med høy temperatur. Ettersom innsiden av ovnen vil nå høyere temperaturer under rensing, kan det oppstå høy støy og skade på innsiden av ovnen hvis vann tilføres innsiden av ovnen.

### Slik starter du pyrolysefunksjonen:

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.
4. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.
  - ⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.
5. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
6. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre -tasten.
7. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

## 7.7 Rengjøring av ovnsdøren

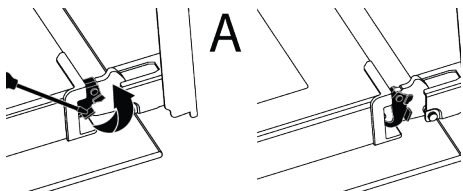
Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «Fjerne ovnsdøren» og «Fjerne de indre glassene til døren». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnsglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.



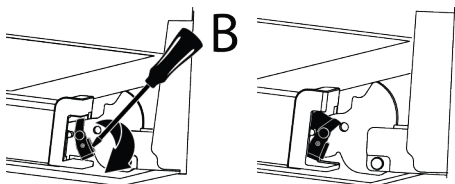
Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

### Fjerning av ovnsdøren

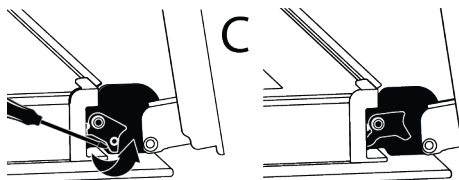
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



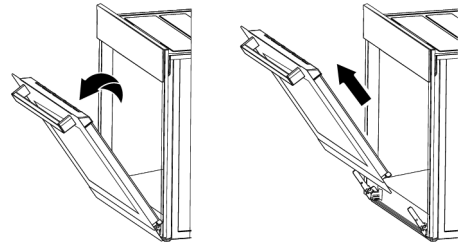
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



8. Trekk den fjernede døren oppover for å løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

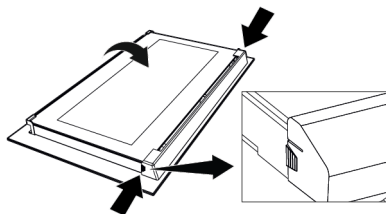


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

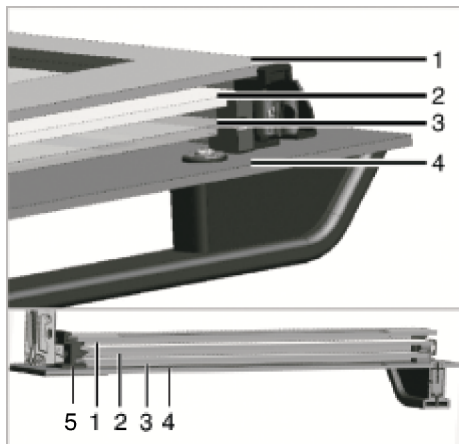
## 7.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.

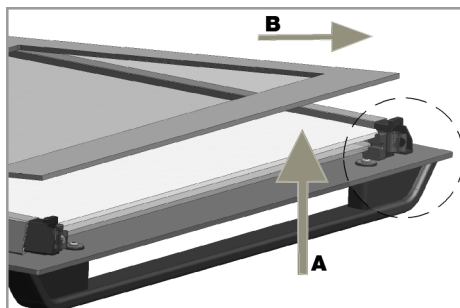


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



- |                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| 1 Innerste glass      | 2 Andre innerglass |
| 3 Tredje innerglass   | 4 Utvendig glass   |
| 5 Plastglasspor-Nedre |                    |

3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



4. Gjenta den samme prosessen for å fjerne det andre og tredje glasset.



Det første trinnet i å omgruppere døren er å bytte ut det andre og tredje glasset (2, 3). Som vist på figuren, plasserer du den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet.

Mens du fester det innerste glasset (1), vær oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på det andre innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene på alle innerglass for å møte de nedre plastsporene (5). Skyv plastdelen mot rammen til du hører et «klikk».



Etter rengjøring skal alle glass settes sammen igjen.

## 7.9 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

### Bytte ovnslampen

#### Allmenne advarsler

- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.

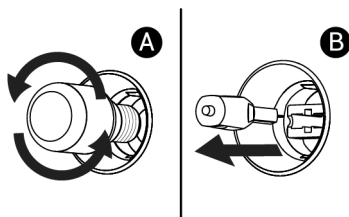
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

### Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.



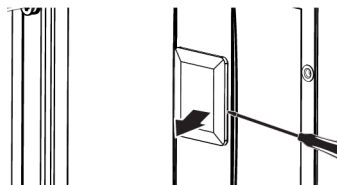
3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



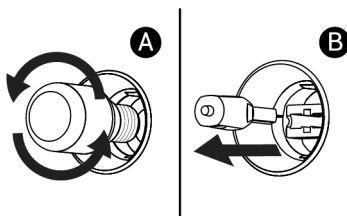
4. Sett glassdekselet på igjen.

### Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skruer på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

## 8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

### Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

### Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

### Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldeleer kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

### Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.

- (Hvis det er tidsbryter på apparatet)  
Taster på kontrollpanelet fungerer ikke.  
>>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver tastelåsen.

### **Ovnslyset er ikke på.**

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnsens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

### **Ovnen varmes ikke opp.**

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5 minutter, avbrytes tidsinnstillingen for matlaging og varmeovnene fungerer ikke.
- For modellene med tidater er ikke tiden stilt inn. >>> Still inn tiden.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

### **(For modeller med tidsbryter) Tidtagerdisplayet blinker eller tidsbrytersymbolet står åpent.**

- Det har vært strømbrudd tidligere. >>> Still inn klokkeslettet / Slå av produktfunksjonsknappene og slå den på nytt til ønsket posisjon.

### **Etter at tilberedningen har startet, blinker ►-symbolet på displayet, og det høres et varsel.**

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

### **Kommandoen du ønsker å sende fra “HomeWhiz”-appen går ikke gjennom. (hvis vilkårene for ekstern tilgang er oppfylt)**

- Linken din kan bli avbrutt en stund. >>> Sørg for at ovnen er koblet til det trådløse nettverket og slå programmet av og på.

### **“HomeWhiz”-appen viser ikke ovns status rett.**

- Linken din kan bli avbrutt en stund. >>> Sørg for at ovnen er koblet til det trådløse nettverket og slå programmet av og på.

### **Etter å ha introdusert produktet til “HomeWhiz”-appen, hvis det er en feil som sier «Det oppstod en feil under tilknytning av produktet til hjemmet ditt eller rommet du spesifiserte. Denne enheten tilhører et annet hjem.» eller hvis du har glemt hvilken “HomeWhiz”-konto**

- Slett sammenkoblingen ved å følge instruksjonene i avsnittet «Slette sammenkoblingen av en “HomeWhiz” tilkoblet ovn» og gjenta produktsammenkoblingen fra begynnelsen.

### **Advarselen «Flere Bluetooth-nettverk oppdaget» vises mens du installerer produktet til “HomeWhiz”-appen.**

- Hvis mer enn ett husholdningsapparat i hjemmet ditt er satt til oppsettmodus samtidig og kringkaster bluetooth-signal, kan du støte på «Flere bluetooth-nettverk oppdaget»-advarsel under installasjonen til “HomeWhiz”-appen. >>> Slå av installasjonsmodusene til de andre apparatene og fortsett å bruke bare ett apparat med installasjonsmodus på.

### **Andre termer enn språket jeg spesifiserte vises i “HomeWhiz”-appen.**

- I tilfeller der internetstrømmen er lav, kan termer på andre språk enn de du spesifiserte i appen vises i homewhiz-appen. >>> Dette er ikke en feil.

## Välkommen!

---

Kära kund,

Tack för att du valde Grundig produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

### Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



# Innehåll

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Säkerhetsinstruktioner.....</b>  | <b>50</b> |
| 1.1 Avsedd användning .....   | 50        |
| 1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet .....                              | 50        |
| 1.3 Elsäkerhet .....  | 51        |
| 1.4 Transportsäkerhet.....  | 53        |
| 1.5 Installationssäkerhet.....  | 53        |
| 1.6 Användningssäkerhet .....   | 54        |
| 1.7 Temperaturvarningar .....   | 55        |
| 1.8 Användning av tillbehör .....   | 55        |
| 1.9 Matlagningssäkerhet .....   | 55        |
| 1.10 Ångsystem.....   | 56        |
| 1.11 Underhåll och rengöring.....   | 57        |
| 1.12 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys) .....                      | 58        |
| <b>2 Miljöinstruktioners.....</b>   | <b>58</b> |
| 2.1 Avfallsdirektiv .....   | 58        |
| 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten ..... | 58        |
| 2.2 Information om förpackningen.....                                       | 58        |
| 2.3 Rekommendationer för energibesparing.....                               | 59        |
| <b>3 Din produkt.....</b>   | <b>60</b> |
| 3.1 Produkt introduktion .....  | 60        |
| 3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....            | 60        |
| 3.2.1 Kontrollpanel.....  | 61        |
| 3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel .....                            | 61        |
| 3.3 Ugnsfunktioner .....  | 62        |
| 3.4 Tillbehör till produkter .....  | 63        |
| 3.5 Användning av produkttillbehör ...                                      | 64        |
| 3.6 Tekniska specifikationer.....   | 66        |
| <b>4 Första användning .....</b>  | <b>67</b> |
| 4.1 Första timerinställning .....   | 67        |
| 4.2 Första rengöring .....  | 67        |
| <b>5 Att använda ugnen.....</b>   | <b>69</b> |
| 5.1 Allmän information om att använda ugnen .....                           | 69        |
| 5.2 Användning av ugnens kontrollenhet.....                                 | 69        |
| 5.3 Ångassisterad matlagning.....   | 72        |
| 5.4 Inställningar .....   | 74        |

|   |           |
|---|-----------|
| 5.5 Använda köttsond.....                                   | 77        |
| <b>6 Allmän information om matlagning .....</b>             | <b>79</b> |
| 6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen ..... | 79        |
| 6.1.1 Bakverk och ugnsmat .....                             | 80        |
| 6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä.....                          | 82        |
| 6.1.3 Grill .....   | 83        |
| 6.1.4 Ångassisterad matlagning .....                        | 84        |
| 6.1.5 Testa livsmedel .....                                 | 85        |
| <b>7 Underhåll och rengöring .....</b>                      | <b>87</b> |
| 7.1 Allmän rengöringsinformation.....                       | 87        |
| 7.2 Rengöring av tillbehör.....                             | 88        |
| 7.3 Rengöring av kontrollpanelen .....                      | 88        |
| 7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta).....                | 88        |
| 7.5 Ångrengöring.....                                       | 89        |
| 7.6 Självrengöring vid hög temperatur.....                  | 90        |
| 7.7 Rengöring av ugnsluckan .....                           | 90        |
| 7.8 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....              | 91        |
| 7.9 Rengöring av ugnslampan .....                           | 92        |
| <b>8 Felsökning.....</b>                                    | <b>93</b> |

## 1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

### 1.1 Avsedd användning

SV

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- Denna apparat är avsedd för användning upp till en maximal höjd av 2500 meter över havet.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt bör inte användas för tallriksuppvärmning, torkning genom att hänga handdukar eller kläder på handtaget.

### 1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska,

- sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
- Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
  1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.
  2. Klipp av strömsladden och koppla den ur produkten med kontakten.
  3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn får tillträde till produkten.
  4. Låt inte barn leka med produkten, när den inte är i bruk.



### 1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska

- installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll
  - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
  - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
  - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
  - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
  - Ugnens bakre yta blir varm när den används. Strömkablarna får inte vidröra produktens baksida. I annat fall kan den skadas.
  - Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
  - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
  - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
  - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
  - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
  - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
  - **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för

elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.

Om enheten har strömkabel och stickkontakt:

- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
- Rör aldrig kontakten med våta händer!
- Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

#### 1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, minst två personer måste bära den.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Placera inga föremål på apparaten. Bär apparaten i lodrät läge.
- Produkten får inte transporteras när det finns vatten i den. Se till att det inte finns något vatten i produkten före transport.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

#### 1.5 Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa skydd.
- I de fall en gasslang/rör eller vattenledning av plast finns bakom det avsedda installationsområdet för produkten, är det absolut nödvändigt att garantera att det inte finns någon kontakt mellan produkten och dessa ledningar. Annars kan slangen/röret komma i kläm.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.



## 1.6

### Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt. I annat fall finns risk för personskador och miljöskador.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.

- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

### 1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- Håll avstånd när ugnsluckan öppnas under eller i slutet av tillagningen. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Under drift är produkten het. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar vid hantering av produkten.

### 1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att galler och bricka placeras korrekt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".
- Stäng ugnsluckan när tillbehören har förts in helt i ugnsutrymmet, annars kan de träffa luckglaset och skada det.
- Använd endast den köttsond som rekommenderas för denna ugn.

### 1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matrester i tillagningszonen, såsom olja, kan antändas. Rengör dessa rester innan användning.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.

Följ följande rekommendationer när bakplåtspapper eller motsvarande material används.

- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen.
- För att undvika kontakt med värmeelementen och obstruktion av strömmen av varm luft, ta bort överbliven del av bakplåtspappret som hänger utanför kärlet. Använd inte bakplåtspappret i högre temperaturer än vad som tillverkaren har specificerat. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera den inte över kärlet under förvärmningen.
- Tryck alltid pappret ner med en tallrik eller motsvarande föremål för att förhindra att den flyger omkring pga. luftcirkulationen i ugnen.
- Täck bara över nödvändig del i kärlet.
- Efter användning ska kärlet rengöras och eventuell fettsäker papper eller motsvarande material i kärlet bytas. Annars kan droppande vätskor i kärlet orsaka rökbildning eller antändas.
- En luftström bildas när produktens lucka öppnas. Fettsäker bakplåtspapper kan komma i kontakt med värmeelementen och antändas.
- När grillhyllan används ska kärlet placeras på den nedre hyllan. Annars kan matolja och andra ämnen som droppar på ugnsbottnet orsaka kraftig rökbildning och antändas.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

### 1.10 Ångsystem

- Vid ångassisterad matlagning kan öppning av dörren orsaka ångans utrymning, vilket



skapar risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar dörren.

- Om fukt finns kvar i ugnen efter ångassisterad tillagning kan det orsaka korrosion. Låt ugnen torka efter tillagning. Förvara inte våta livsmedel i ugnen under en längre tid.
- När du tar bort maten efter ångassisterad matlagning kan varm vätska rinna från tillbehören, var försiktig.
- Vid ångassisterad matlagning rekommenderas att lägga till så mycket vatten som mängden i matlagningstabellen.
- Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.
- Använd inte tillbehör som kan korrodera från ånga under tillagningen.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten på ugnsytan eller oönskade ytor när du tar bort eller placerar vattentanken.



## 1.11 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckans glas. Dessa material kan orsaka repor och sprickor på glasytan.
- Efter varje ångassisterad matlagning ska det återstående vattnet i vattentanken tömmas och vattentanken rengöras. Användningen av vatten kvar i kammaren i nästa matlagning skapar problem när det gäller hygien.



## 1.12 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.

- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
- Om det finns en kokplatta ovanför ugnen, använd inte kokplattan under pyrolysfunktionen.

## 2 Miljöinstruktioners

### 2.1 Avfallsdirektiv

#### 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationsymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering

av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

### 2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

## 2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot.

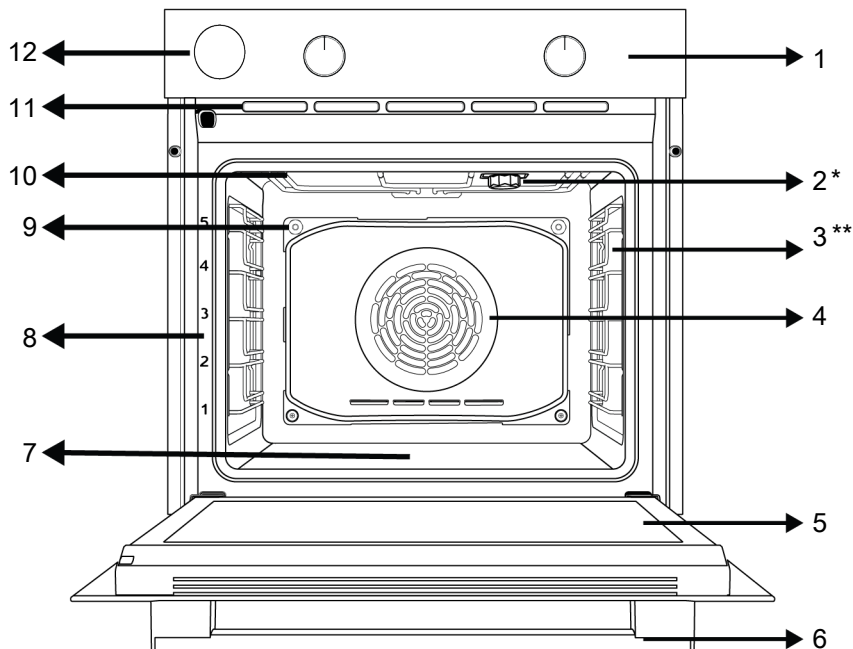
Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
  - I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
  - Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
  - Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.
  - Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

## 3 Din produkt

### 3.1 Produkt introduktion

SV



- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Kontrollpanel                     | 2 Lampa                         |
| 3 Trådhyllor                        | 4 Fläktmotor (bakom stålplatta) |
| 5 Dörren                            | 6 Hantera                       |
| 7 Nedre värmare (under stålplattan) | 8 Hyllpositioner                |
| 9 Ångans utgångsöppning             | 10 Övre värmare                 |
| 11 Ventilationshåll                 | 12 Vattentank                   |

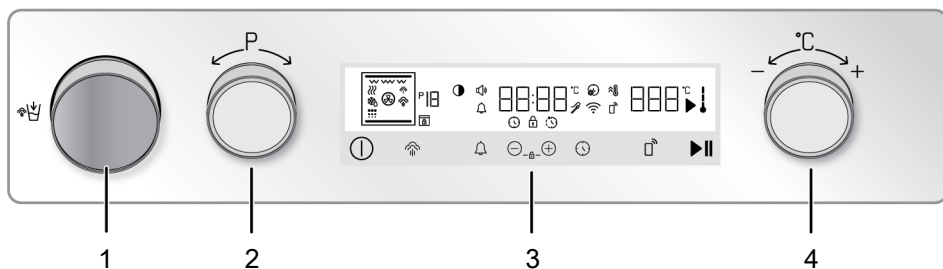
\* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

\*\* Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

### 3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

## 3.2.1 Kontrollpanel



- 1 Vattentank
- 3 Kontrollenhet

- 2 Funktion valsrott
- 4 Temperaturvalsrott

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

### 3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

#### Funktion valsrott

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. För att välja, tryck först på ⓪ knappen och slå på ugnen. Vrid sedan funktionens valknopp till höger/vänster.

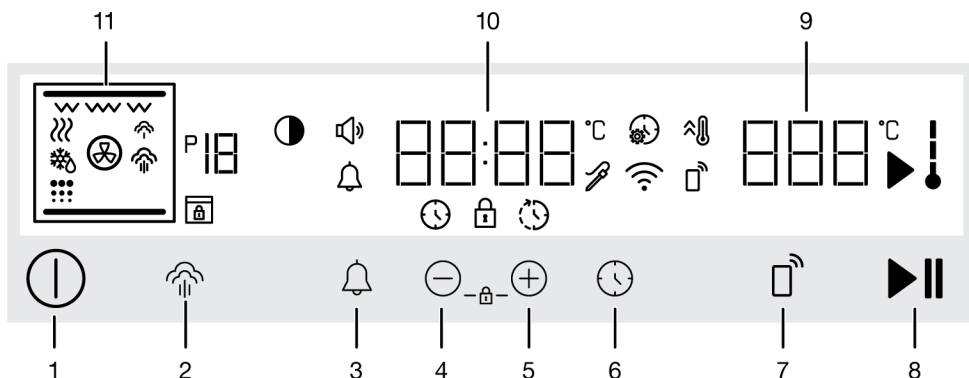
#### Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. För att välja, tryck först på ⓪ knappen och slå på ugnen. Vrid sedan temperaturvredet till höger/vänster.

#### Ugnen inntemperaturindikator

Du kan förstå ugnens inntemperatur från inntemperatur symbolen på displayen. När matlagningen startar, visas symbolen på skärmen och när inntemperaturen når inställd temperatur, tänds varje nivå av symbolen.

#### Kontrollenhet



#### Nycklar :

- 1 : På/av-knapp
- 2 : Ångknapp
- 3 : Larmnyckel

- 4 : Knappen minska och gå framåt
- 5 : Knapp för att öka och gå framåt
- 6 : Tid och inställningsnyckel
- 7 : Fjärrkontrollsknapp

8 : Start-/stopppknapp för bakning


#### Indikatorområden :

9 : Temperaturindikatorområde

10 : Indikator fält för timer/varaktighet

11 : Funktionsskärm

#### Visa symboler :

 : Tidssymbol för bakning

 : Sluttidssymbol för bakning \*

 : Larmsymbol

 : Bakningssymbol


 : Temperatursymbol för inbyggd ugn

 : Snabb uppvärmning (booster) symbol

 : Symbol för inställningar

 : Knapplåssymbol

 : Volymnivåsymbol

 : Symbol för ljusstyrka

 : Funktionsnummer


 : Avfrostningssymbol


 : Värmningssymbol

 : Service/ring symbol

 : Fjärrkontrollssymbol


 : Wifi-symbol

 : Låg nivå ångsymbol \*

 : Hög nivå ångsymbol \*

 : Självrengöringssymbol \*








 : Symbol för dörrlås \*









 : Symbol för köttsond \*

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

### 3.3 Ugnsfunktioner


I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

| Funktionsymbol   | Funktionsbeskrivning              | Temperaturområde (°C) | Beskrivning och användning  |
|--|-----------------------------------|-----------------------|---|
|    | Arbeta med fläkt                  | -                     | Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Fryst mat avfrostas sakt i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke är längre än för mat med korn.   |
|    | Upp- och bottenvärme              | 40-280                | Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.  |
|   | Bottenvärme                       | 40-220                | Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.   |
|  | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 40-280                | Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.   |
|  | Fläktuppvärmning                  | 40-280                | Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.  |
|  | Eko fläkt uppvärmning             | 160-220               | För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre. När den här funktionen är vald visas "ECO" på skärmen under de första 2 sekunderna. Det rekommenderade värdet för temperaturen visas efter 2 sekunder. |
|  | Pizza funktion                    | 40-280                | Undre värmare och fläktvärme används. Den är lämplig för bakning av pizza.  |

|  |                             |        |  |
|--|-----------------------------|--------|--|
|   | "3D"-funktion               | 40-280 | Övre, undre värmare och fläktvärmare används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.  |
|  | Låg grill                   | 40-280 | Den lilla grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av mindre mängder.   |
|  | Full grill                  | 40-280 | Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.   |
|  | Fläkt assisterad full grill | 40-280 | Den varma luften från grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.  |
|  | Hålla värme                 | 40-100 | Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.   |
|  | Pyrolysis - ekonomiläge     | -      | Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Den rekommenderas att användas, när ugnen är lite smutsig. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna. |
|  | Pyrolysis                   | -      | Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.  |
|  | Ångrengöring                | 80     | Denna position används till att lösa upp smuts i ugnen omedelbart efter att matlagningen är färdig. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.               |

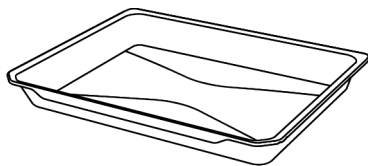
### 3.4 Tillbehör till produkter

Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

 Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

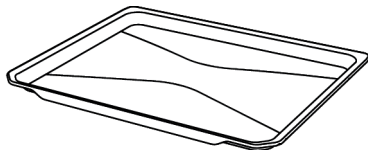
#### Djupt fack

Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



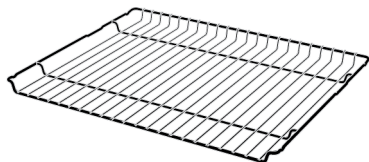
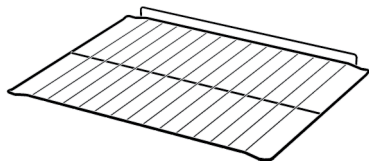
#### Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.



#### Tråd grill

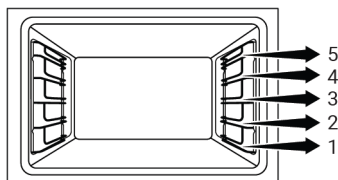
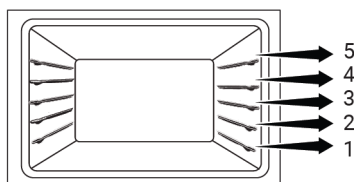
Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

**Modeller med trådhyllor :****Modeller utan trådhyllor :****Köttsond**

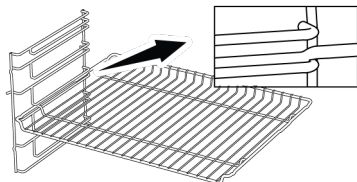
Vid tillagning av köttträtter fastnar den tunna långa änden på köttet och den andra änden används genom att fästa den andra änden på sitt uttag på chassissidans vägg.

**3.5 Användning av produkttillbehör****Matlagning hyllor**

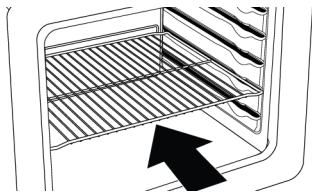
Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

**Modeller med trådhyllor :****Modeller utan trådhyllor :****Placera trådgallret på kokhyllorna****Modeller med trådhyllor :**

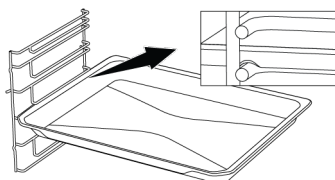
Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgallret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.

**Modeller utan trådhyllor :**

Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.

**Placera facket på kokhyllorna****Modeller med trådhyllor :**

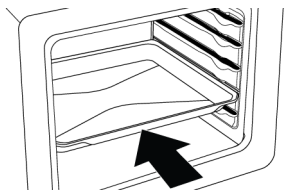
Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.





### Modeller utan trådhyllor :

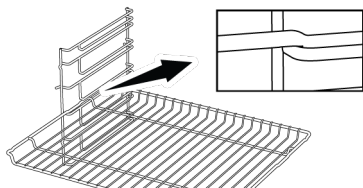
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



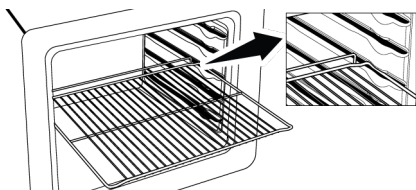
### Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippas ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

### Modeller med trådhyllor :

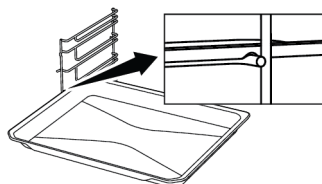


### Modeller utan trådhyllor :



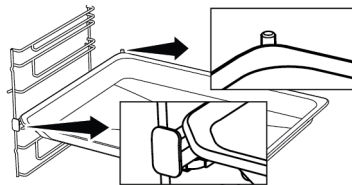
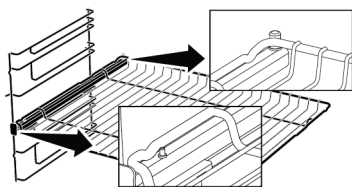
### Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



### Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och fackets kanter (visas i figuren).



### 3.6 Tekniska specifikationer

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Allmänna specifikationer   |                                       |
| Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)                      | 595 /594 /567                         |
| Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)                             | 590-600 /560 /min. 550                |
| Spänning / frekvens  | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Totala strömförbrukning (kW)   | 3,3                                   |
| Typ av ugn   | Multifunktionsugn                     |

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.









Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användning




Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

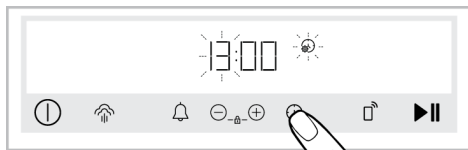
### 4.1 Första timerinställning


**i** Ställ in dag alltid innan du använder ugnen. Om den inte ställs in, kan inte vissa ugnsmodeller användas.

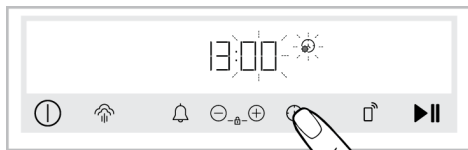
1. När ugnen startas för första gången, visas klockslaget på skärmen.
2. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
3. Tryck på  / -knappen, tills -symbolen visas på skärmen.
4. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.  
⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.






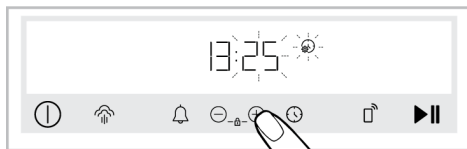
5. Ställ in klockslag genom att trycka på  /  knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen igen.




⇒ Minuter-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.



6. Tryck på  /  knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen.



⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen lyser konstant.

**i** Om första timerinställningen inte utförs, börjar klockslaget från 12:00. Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.

**i** Om ett längre strömavbrott sker, nollställs inställningen av klockslaget. Den bör ställas in igen.

### 4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner ▶ 62". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

#### Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

**OBS!** Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

**OBS!** Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

## 5 Att använda ugnen

### 5.1 Allmän information om att använda ugnen

**Kylfläkt ( Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. )**



Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

#### Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.


I vissa tillagningsfunktioner tänds inte lampan för energibesparing.

Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt.

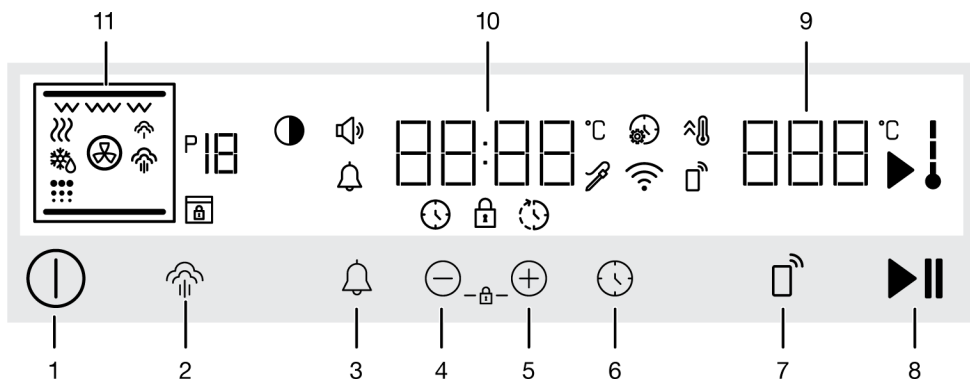
Om det finns  knapp i kontrollpanelen: När ugnslampan slås på eller av automatiskt kan du slå på och stänga av lampan när som helst genom att trycka på -tangenta.

### 5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

#### Generella varningar för ugnens kontrollenhet

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5:59 timmar. I värmingfunktionen är denna tid 23:59 timmar. Vid strömavbrott nollställs förinställd tillagningstid och varaktighet.
- När justeringar utförs blinkar relevant symbol på skärmen. Gjorda inställningar måste sparas antingen genom att trycka på motsvarande tangent i beskrivningen eller att vänta en stund.
- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om snabbförvärmning inställningen är aktiv i kontrollenheten visas -symbolen på skärmen när tillagningen börjar och ugnen når inställd temperatur snabbt. Se information om snabbförvärmning i avsnittet **"Inställningar"**.

#### Kontrollenhet



Nycklar :






















1 : På/av-knapp

- 2 : Ångknapp
- 3 : Larmnyckel
- 4 : Knappen minska och gå framåt
- 5 : Knapp för att öka och gå framåt
- 6 : Tid och inställningsnyckel
- 7 : Fjärrkontrollsknapp
- 8 : Start-/stoppknapp för bakning

#### Indikatorområden :


- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Indikator fält för timer/varaktighet
- 11 : Funktionskärm


#### Visa symboler :

-  : Tidssymbol för bakning
-  : Sluttidssymbol för bakning \*
-  : Larmsymbol
-  : Bakningssymbol
-  : Temperatursymbol för inbyggd ugn
-  : Snabb uppvärmning (booster) symbol
-  : Symbol för inställningar
-  : Knapplåssymbol
-  : Volymnivåsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Funktionsnummer
-  : Avfrostningssymbol
-  : Värmningssymbol
-  : Service/ring symbol
-  : Fjärrkontrollssymbol
-  : Wifi-symbol
-  : Låg nivå ångsymbol \*
-  : Hög nivå ångsymbol \*
-  : Självrengöringssymbol \*
-  : Symbol för dörrlås \*
-  : Symbol för köttsond \*


\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

### Slå på ugnen

1. Slå på ugnen genom att trycka på  knappen.
  - ⇒ När ugnen är på, visas den första användningsfunktionen på skärmen. Användningsfunktion, temperatur, tillagningstid och kan justeras, när skärmen är i detta läge.


 Om ingen inställning utförs på skärmen, stängs ugnen av efter ca. 3 minuter och tiden visas på skärmen.

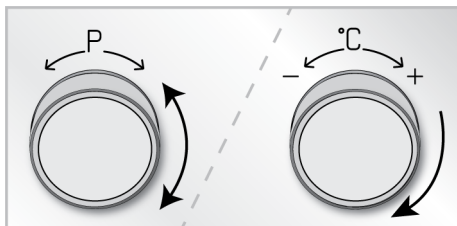
### Stäng av ugnen


Stäng ugnen genom att trycka på  knappen. Tiden visas på skärmen.


### Manuell tillagning för att välja temperatur och ugnens användningsfunktion.

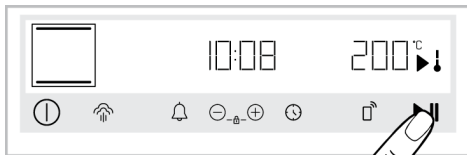
Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten.

1. Slå på ugnen genom att trycka på  knappen.
2. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvalsredet.
3. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med temperatur-/effektknappen, om du vill byta temperatur.



 Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

4. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör -tangenter för att starta matlagningen.

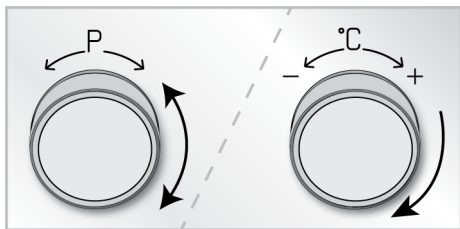


⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen ↓. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är färdig vidrör ►||-tangenter för att avsluta matlagningen eller vidrör ⏸-tangenter för att stänga av ugnen helt.

### Tillagning genom att ställa in tillagningstid

Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden på kontrollenheten.

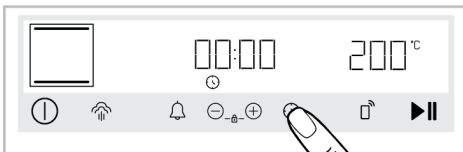
1. Slå på ugnen genom att trycka på ⏸-knappen.
2. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
3. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med temperatur-/effektknappen, om du vill byta temperatur.



**i** Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

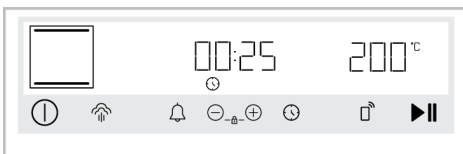
4. Vidrör ⏸-tangenter en gång för att ställa in tillagningstiden.

⇒ ⏸-symbolen visas på skärmen.



**i** För att ställa in tillagningstiden snabbt, tryck på ⊕-knappen för att ställa tillagningstiden till 30 minuter efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden med ⊕/⊖-knapparna.


5. Ställ in tillagningstiden med ⊕/⊖-tangenterna.





**i** Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

6. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenter för att starta tillagningen.

⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald användningsfunktion och temperatur. Inställd tillagningstid räknas ner på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når


temperatur, tänds varje steg i symbolen . Efter att tillagningstiden avslutas, visas "End" på skärmen, en ljudvarning hörs och tillagningen avslutas.

- Ljudvarningen hörs i två minuter. Om du vidrör -tangenten när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på skärmen, fortsätter ugnen att fungera kontinuerligt. Ugnen stängs av, om  knappen trycks in. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

### 5.3 Ångassisterad matlagning

Ugnen har en ångassisterad matlagningsfunktion. Bättre bakningsresultat uppnås med ångassistans, då den försäkrar att bakelsens yta är klarare, dess skorpa knaprigare och de blir större. Ångassistansen minskar även förlusten av fukt i maten som kött och den blir saftigare på insidan och mer delikat. Det finns 2 ångnivåer; låg och hög ånga. Ångan matas i ugnen vid givna intervaller under tillagningen. Generellt rekommenderas låg ånga för tillagning av bakverk, som kakor, bakelser, bröd och hög ånga till mattyper (såsom kött, hel kyckling). Denna funktion beror på mat som ska tillagas. Se matlagningstabellen.

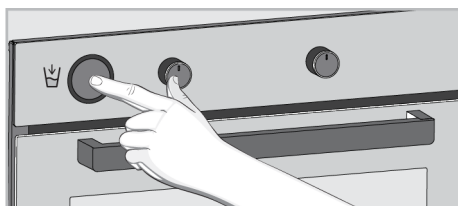
#### Allmänna varningar

- Ångassisterad matlagning kan endast användas med användningsfunktioner vilkas  symbol blinkar på skärmen, när funktionen väljs.
- Ångassisterad matlagning kan användas endast i över 120 °C temperaturer.
- Vattenbehållarens kapacitet 250 ml. Håll inte mer än 250 ml av vatten i behållaren under bakningen.
- Kondensvattnet som formas i ugnsluckan efter ångassisterad matlagning kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

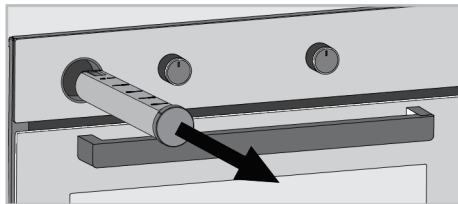
- Håll dig på avstånd från ugnsluckan när den öppnas, då ånga och värme kan komma ut efter ångassisterad matlagning. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Om det finns vatten kvar i ugnen efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan det kvarvarande vattnet orsaka kalkavlagringar.
- Om din produkt har en köttspets, se till att köttsondloppet är stängt innan ångassisterad tillagning. Annars kan det läcka ånga från köttsondens uttag.

#### Ångassisterad matlagning:

- Starta bakningen efter att du kontrollerat ångassisterad matlagningstabellen och ställt in funktionen, temperaturen och tiden enligt maten som tillagas. Du kan avgöra vattenmängden som ska läggas till, temperaturen, bakningsfunktionen och tiden, som inte finns i tabellen.
- Tryck på vattenbehållaren i ugnens kontrollpanel.

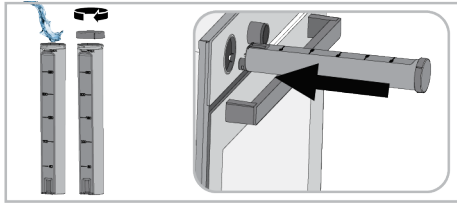


- Ta bort vattenbehållaren från dess säte.



- Öppna vattenbehållarens lock och fyll den med vattenmängd som anvisats i bakningstabellen.





5. Stäng locket och placera vattenbehållaren på plats.
6. Placera maten i ugnen på rekommenderad höjd.
7. Välj för maten lämplig funktion med funktionsknappen, för vilken ångassisterad matlagning är aktiverad.
8. Välj låg eller hög ånga genom att trycka på ☰ knappen enligt mattyp. På skärmen visas ☰ symbolen för hög ångnivå och ☷ symbolen för låg ångnivå.
9. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med temperaturknappen, om du vill byta temperatur.
10. Du kan ställa in matlagningstid eller kontrollera matlagningen själv. För att ställa in matlagningstiden, se **“Matlagning genom att ställa in matlagningstiden”** kapitel.
11. Starta tillagningen genom att vidröra ►||-tangenten.

⇒ **Om bakningstiden inte ställs in:**

Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Med ångassistans börjar ugnen använda vattnet från vattenbehållaren och avger ånga in i ugnen under matlagningen. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. När tillagningen är

färdig vidrör ►||-tangenten för att avsluta matlagningen eller vidrör ○-tangenten för att stänga av ugnen helt.

SV

- ⇒ **Om bakningstiden inte ställs in:** Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Med ångassistans börjar ugnen använda vattnet från vattenbehållaren och avger ånga in i ugnen under matlagningen. Efter att tillagningstiden avslutas, visas **“End”** på skärmen, en ljudvarning hörs och tillagningen avslutas. Ljudvarningen hörs i två minuter. Om du vidrör knappen när ljudvarningen hörs och texten **“End”** visas på skärmen ►||, fortsätter ugnen att fungera och om knappen vidrörs igen, stängs ugnen av. Om nån annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

**När ångassisterad matlagning används:**

- Om det finns tillräckligt med vatten i behållaren, fortsätter ugnen med ångassisterad bakning, tills vattnet tar slut.
- Om vattnet i behållaren tar slut eller det finns inte tillräckligt med vatten ☰ symbolen eller ☷ symbolen att blinka på skärmen och en ljudsignal hörs efter en stund. Ugnen fortsätter under tiden matlagningen utan ånga.
- Om du vill stänga av ljudsignalen och fortsätta utan ånga, tryck på ☰ knappen. Ljudsignalen stängs av och ugnen fortsätter matlagningen utan ånga.
- För att fortsätta ångassisterad bakning, ta bort vattenbehållaren, fyll den med vatten och placera den i dess säte. Ugnen börjar producera ånga genom att dra vatten från behållaren.

- Under ångassisterad matlagning kan pumpens driftsljud höras från ugnen, vilket är normalt, speciellt nät vattennivån i behållaren är låg.

#### Efter ångassisterad matlagning:

- Efter en tid när ångassisterad matlagning är avslutad, drar ugnen det kvarvarande vattnet i generatoren tillbaka i behållaren. Under denna tid är ljudet från pumpen normalt.
- När det kvarvarande vattnet har sugits in, töm vattnet ur behållaren p.g.a. hygienskäl.
- Töm behållaren och fyll den med färsk vatten innan varje ångassisterad matlagning av hälsoskäl.

## 5.4 Inställningar

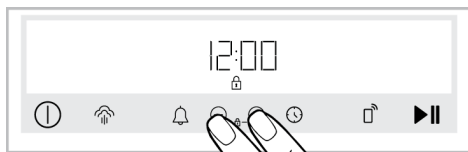


3-2-1 nedräkningen visas på skärmen i menyerna eller inställningarna, som ska aktiveras genom att trycka en längre tid. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågakvarande meny eller inställning.

#### För att avaktivera knapplåset

Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av kontrollenheten.

1. Tryck på  $\oplus/\ominus$ -knapparna samtidigt, tills  $\square$  symbolen visas på skärmen.



- ⇒ Symbolen  $\square$  kommer visas på skärmen och knapplåset aktiveras. När någon knapp trycks när knapplåset är inställt, hörs en ljudsignal och  $\square$  symbolen blinkar.



När knapplåset är aktiverat, kan inte tangenterna i kontrollenheten användas. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

#### För att avaktivera knapplåset:

1. Tryck på  $\oplus/\ominus$ -knapparna samtidigt, tills  $\square$  symbolen försvinner från skärmen.  
» Symbolen  $\square$  kommer visas på skärmen och knapplåset avaktiveras.

#### Inställning av alarm

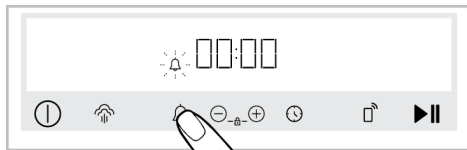
Du kan även använda produktens kontrollenhet förutom för matlagning för varningar eller påminnelse.

Alarmlösklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t.ex. använda alarmlösklockan, när du vill vänta på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.

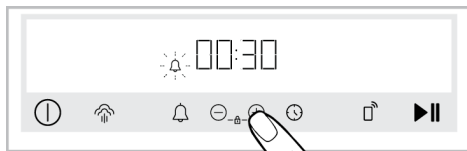


Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.

1. Tryck på knappen för att ställa in alarmperioden.  
⇒  $\square$  symbolen börjar blinka på skärmen.



2. Ställ in alarmtiden med  $\oplus/\ominus$  knapparna. Tryck på knappen igen för att bekräfta inställningen.



- ⇒  $\square$  symbolen tänds och alarmtiden börjar räkna ner på skärmen. Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att alarmtiden har slutat, börjar  $\square$  symbolen blinka och en varningssignal hörs.

## Att stänga av alarmen

1. Varningssignalen hörs i två minuter i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.


⇒ Varningssignalen stängs av.

## Om du vill avaktivera alarmen:

1. Tryck på knappen för att nollställa alarmperioden. Tryck på ⊖-knappen, tills "00:00" symbolen visas på skärmen.
2. Du kan också avaktivera alarmen genom att trycka på knappen länge.

## Inställning av volymen


Du kan ställa in kontrollenhetens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man ⊖-knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på ⊕/⊖-knappen, tills  visas på skärmen.
3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på ⊖-knappen igen. (b-1, b-2)
4. Ställ in önskad ljud med ⊕/⊖ knapparna.

⇒ Vald volym bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på ⊖-knappen.

## Inställning av skärmens ljusstyrka

Du kan ställa in kontrollenhetens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man ⊖-knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på ⊕/⊖-knappen, tills  visas på skärmen.
3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på ⊖-knappen igen.

4. Ställ in ljusstyrkan med ⊕/⊖ knapparna. (d-1, d-2, d-3)

⇒ Vald ljusstyrka bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på ⊖-knappen.

## Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen

Du kan använda tillagningen av din produkt automatiskt med snabbförvärmningsfunktionen. För detta måste snabbförvärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man ⊖-knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
  2. Tryck på ⊕/⊖-knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
  3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på ⊖-knappen igen.
  4. Ställ med ⊕/⊖ knapparna "OFF" inställning till "ON" på skärmen.
- ⇒ Vald snabbförvärmning bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på knappen.



Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa till "OFF", kan du avbryta snabbförvärmningsinställningen.

## Ändring av tiden

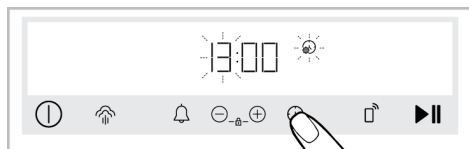
Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man ⊖-knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på ⊕/⊖-knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
3. Tryck på ⊖-knappen för att aktivera timer-fältet.

- ⇒ Timer-fältet och ☀ symbolen blinkar på skärmen.



4. Ställ in klockslag genom att trycka på ⊕ / ⊖ knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på 🕒 knappen igen.



- ⇒ Minuter-fältet och ☀ symbolen blinkar på skärmen.



5. Tryck på ⊕ / ⊖ knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på 🕒 knappen.

- ⇒ Inställd klockslag bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på 🕒 knappen.

### Anslutning av ugnen till trådlös nätverk och introducering av den till "HomeWhiz"-applikationen

Du kan ansluta ugnen till trådlös nätverk och styra den genom "HomeWhiz"-applikationen med smarta enheter. För detta ändamål, installera "HomeWhiz"-applikationen först i din smarta enhet. "HomeWhiz"-applikationen kan användas i IOS och Android mobila operativsystem.

**i** Efter att "HomeWhiz"-applikationen har laddats ner, följ instruktionerna i appen för att skapa hemsida.

**i** Du kan slutföra proceduren för att ansluta ugnen till trådlös nätverk och aktivera fjärrkontroll av ugnen genom att följa instruktionerna i appen.

1. För att byta ugnen till inställningsläge, tryck på 🕒 och 📄 knapparna samtidigt i ca. 3 sekunder när ugnen är avstängd (klockslaget visas på skärmen).

- ⇒ När ugnen övergår i inställningsläge, visas en animation på skärmen, där några linjer blinkar.



2. Öppna "HomeWhiz"-applikationen du har laddat ner till din smarta enhet. Efter att startsidan har skapats, välj ugnen under köksapparater och mata in produktens lagernummer i applikationen och följ instruktionerna i appen.

**i** Apparatens lagernummer är numret, som startar med "77..." och finns i bruksanvisningens framsida.






3. Slutför ugnens introduktion till applikationen genom att följa instruktionerna i appen.






### Aktivering av ugnens fjärrkontroll

Efter att ugnen introducerats till "HomeWhiz"-applikationen och aktivera fjärrkontroll av den:

1. Tryck på 📄-knappen en gång när 📶 symbolen visas på skärmen.

- ⇒ 📄 symbolen visas på skärmen tillsammans med 📶 symbolen.



 Om  symbolen inte visas, tryck på  knappen tills  symbolen visas på skärmen. Om apparaten inte har introducerats till HomeWhiz-applikationen, blinkar  symbolen en gång och felsignal hörs.


 Om  symbolen visas på skärmen, men en felsignal hörs när  knappen trycks och om  symbolen inte visas på skärmen eller  symbolen blinkar, kontrollera apparatens internetanslutning. Om internetanslutningen är OK och problemet kvarstår, utför installationsstegen igen.

### Borttagning av ugnens parkoppling med "HomeWhiz"

Efter att du lagt till produkten till "HomeWhiz"-applikationen matchas det användarkonto du använde för "HomeWhiz" för information om produkten. För att radera en matchning på grund av förlust av


åtkomst till kontot du använde i applikationen eller av andra skäl, ska följande åtgärder vidtas.

1. Med produkten avstängd (medan klockslaget visas på displayen), vidrör man  och -tangenterna i cirka 5 sekunder.
  - ⇒ Nedräkning från 5 visas på displayen.
2. Efter nedräkningen är klar, visas borttagning av parkopplingen på skärmen.
3. Efter att borttagning av parkopplingen är komplett utan några problem, kommer ett tydligt ljud att höras och ugnen kommer att startas om.

 Om det är problem med att radera en parkopplingen och processen inte kan kompletteras, hörs en felsignal.

4. Du kan parkoppla produkten till ditt "HomeWhiz" konto efter att raderingen av parkopplingen är färdig.

### Överensstämmelse med standard och testinformation / EU-Försäkran om överensstämmelse

|  |   |
|--|---|
|    | Produktens utvecklings-, tillverknings- och försäljningssteg har utförts enligt säkerhetsföreskrifterna, som specificerats i all relevant Europeiska Unionens lagstiftning. |
| <b>Frekvensband</b>  | : 2.4 Ghz   |
| <b>Max. Transmissionsseffekt</b>   | : max. 100 mW   |
| <b>CE-försäkran om överensstämmelse</b>  |   |
| Härmed förklarar Arçelik A.Ş., att denna produkt överensstämmer med direktivet 2014/53/EU. En detaljerad RED-Försäkran om överensstämmelse finns på sidan <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> tillsammans med tilläggsdokument angående produkten.. |   |

Den definierade cyber security - relaterade programvaruuppdateringsperioden för produkten är produktens garantiperiod. Efter denna period garanteras inte cybersäkerhetsrelaterade programuppdateringar.

## 5.5 Använda köttsond

### Allmän information och varningar

- Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.
- Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen visas kontinuerligt.

- Om ugnens timer har ställts in till en viss kokningstid innan köttsonden används, avbryts denna tidsinställning automatiskt, när du ansluter köttsonden.
- Du kan inte använda ställen ovanför köttsondens kontakt, när köttsonden används.
- Rengör köttsonden med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.
- Om **75C** inte visas i funktionen där köttsonden används, se till att kontakten har installerats ordentligt på plats.
- Om köttsondens spets används utan att sticka in den i köttet, känner sensorns spets av temperaturen i ugnen och avgör när inställd temperatur nås. Men om köttensorn utsätts för temperaturer på 250 °C eller över, är sensorn oanvändbar.
- Användningstemperaturen ska vara minst 30 °C högre än köttsondens temperatur. Exempel: Om köttsondens temperatur är ställd till 70 °C, ska användningstemperaturen ställas till minst 100 °C.
- Köttets innetemperatur (kallaste punkten) ska vara minst 63 °C angående matesäkerhet.
- Innetemperaturen i den kallaste punkten för fågelkött ska vara minst 74 °C angående matsäkerhet och 85 °C för genomstekt mat.

#### Referenstabell för tillagning av rött kött:

Matlagningsnivå Köttets innetemperatur\* (°C)

Blå 55-59

Lätt kokt 60-62

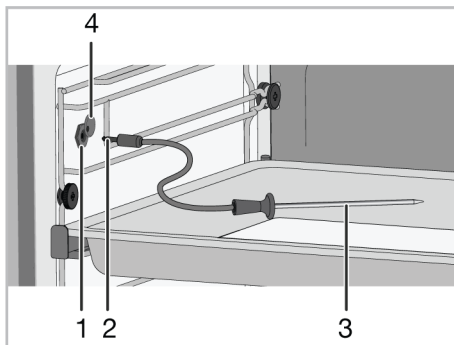
Medium lätt kokt 63-70

Medium 71-76

Välkokt 77-81

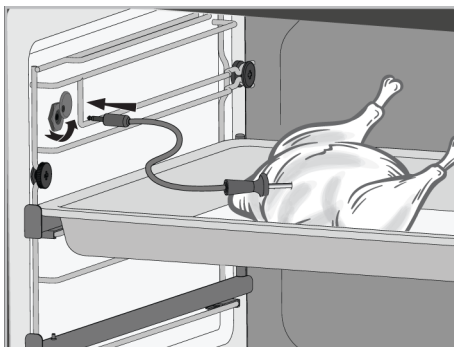
Överkokad ≥ 82

1. Glid uttagets skydd (4) på ugnens sidovägg uppåt och för in köttsondens kontakt (2) i köttsondens uttag (1).



- 1 Köttsondens uttag
- 2 Kontakt för köttsond
- 3 Sensorspets för köttsond
- 4 Uttagets skydd för köttsond

2. Stick köttsondens sensorspets i maten du vill tillaga.



3. Vrid funktionens valknopp till önskad användningsfunktion. Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen (🍗) visas kontinuerligt. Kontrollera, att 🍗 symbolen visas för vald funktion.

**i** "00:00" visas och 🍗 symbolen blinkar, när en användningsfunktion där köttsonden är avaktiverad är vald.

4. När en användningsfunktion där köttsonden är aktiverad väljs, visas 🍗 symbolen och 75 °C som rekommenderad temperatur för köttsonden och köttsondens nuvarande temperatur turvis på skärmen.



Köttsondens rekommenderade temperatur är 75 °C. Du kan ändra temperaturen mellan 40 - 99 °C, om du vill.

5. Du kan använda ⊕/⊖ knapparna till all ändra köttsondens innertemperaturens inställning.
6. Ställ in innertemperaturvärdet för ugnen som du vill använda med temperaturvredet.
  - ⇒ När köttsonden används, visas matens där köttsonden är placerad verkliga temperatur och inställd köttsondens innertemperatur turvis med ca. 3 sekunders intervaller. När köttsondens innertemperatur visas, visas en animation med tre linjer bredvid den. Köttsonden upptäcker att köttets innertemperatur uppnår

den inställda temperaturen för köttsonden automatiskt och avslutat tillagningen, när temperaturen i köttet uppnår denna temperatur. Om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig, visas **"End"** på skärmen och tillagningen slutar.



Köttsonden är varm beroende på ugnens innertemperatur före tillagningen eller efter den. Använd alltid ugnsvantar, när köttsonden avlägsnas. Annars finns risk för brännskador!

7. När tillagningen är färdig, visas **"End"** på skärmen och ugnen sänder ett varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
8. När tillagningen är färdig, stäng av ugnen genom att trycka på ⊙ knappen.

## 6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

### 6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämjar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

## 6.1.1 Bakverk och ugnsmat

### Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.

- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

### Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klubbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

### Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmer över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

## Matlagningsstabell för bakverk och ugnsmat

### Förslag för bakning med en plåt

| Mat          | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift   | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|--------------|----------------------------|----------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Kaka på plåt | Standardfack *             | Upp- och bottenvärme | 3            | 180             | 30 ... 45               |
| Kaka i form  | Kakform på tråd grill **   | Fläktuppvärmning     | 2            | 180             | 30 ... 40               |
| Små kakor    | Standardfack *             | Upp- och bottenvärme | 3            | 160             | 25 ... 35               |
| Små kakor    | Standardfack *             | Fläktuppvärmning     | 3            | 150             | 25 ... 35               |



| Mat        | Tillbehör som ska användas                                | Funktion för drift                | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|------------|---|-----------------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme              | 2            | 150             | 30 ... 40               |
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill ** | Fläktuppvärmning                  | 2            | 150             | 35 ... 45               |
| Kaka       | Konditori varor bricka *                                  | Upp- och bottenvärme              | 3            | 170             | 25 ... 40               |
| Kaka       | Konditori varor bricka *                                  | Fläktuppvärmning                  | 3            | 170             | 20 ... 30               |
| Bakelser   | Standardfack *  | Upp- och bottenvärme              | 2            | 200             | 30 ... 40               |
| Bakelser   | Standardfack *  | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 2            | 180             | 35 ... 45               |
| Bulle      | Standardfack *  | Upp- och bottenvärme              | 2            | 200             | 20 ... 35               |
| Bulle      | Standardfack *  | Fläktuppvärmning                  | 3            | 180             | 20 ... 30               |
| Hela bröd  | Standardfack *  | Upp- och bottenvärme              | 3            | 200             | 30 ... 45               |
| Hela bröd  | Standardfack *  | Fläktuppvärmning                  | 3            | 200             | 30 ... 40               |
| Lasagne    | Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill **       | Upp- och bottenvärme              | 2 eller 3    | 200             | 30 ... 45               |
| Äppelpaj   | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **   | Upp- och bottenvärme              | 2            | 180             | 50 ... 70               |
| Äppelpaj   | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **   | Fläktuppvärmning                  | 3            | 170             | 50 ... 65               |
| Pizza      | Standardfack *  | Upp- och bottenvärme              | 3            | 280             | 5 ... 9                 |
| Pizza      | Standardfack *  | Pizza funktion                    | 2            | 280             | 5 ... 10                |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Förslag till matlagning med två plåtar

| Mat       | Tillbehör som ska användas                     | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|-----------|--|--------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Små kakor | 2-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 2 - 4        | 150             | 25 ... 35               |
| Kaka      | 2-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 2 - 4        | 170             | 25 ... 35               |
| Bakelser  | 1-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 1 - 4        | 180             | 40 ... 50               |
| Bulle     | 2-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 2 - 4        | 180             | 20 ... 30               |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Tillagningstabell med användningsfunktion "Eko fläkt uppvärmning"

- Ändra inte temperaturinställningen efter att tillagningen påbörjats i användningsfunktionen "Eko fläkt uppvärmning".

- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas optimeras den inre temperaturen för att spara energi, och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Förvärm inte i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen.

| Mat       | Tillbehör som ska användas | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|-----------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Små kakor | Standardfack *             | 3            | 160             | 25 ... 35               |
| Kaka      | Standardfack *             | 3            | 180             | 25 ... 35               |
| Bakelser  | Standardfack *             | 3            | 200             | 45 ... 55               |
| Bulle     | Standardfack *             | 3            | 200             | 35 ... 45               |

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

### 6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä

#### De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

## Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

| Mat                          | Tillbehör som ska användas                         | Funktion för drift                | Hyllposition | Temperatur (°C)                    | Bakningstid (min) (ca.) |
|------------------------------|--|-----------------------------------|--------------|------------------------------------|-------------------------|
| Biff (hel) / Stek (1 kg)     | Standardfack *                                     | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3            | 15 min. 250/max, efter 180 ... 190 | 60 ... 80               |
| Lamm skaft (1,5-2 kg)        | Standardfack *                                     | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3            | 170                                | 85 ... 110              |
| Friterad kyckling (1,8-2 kg) | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 2            | 15 min. 250/max, efter 190         | 60 ... 80               |
| Friterad kyckling (1,8-2 kg) | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | Fläktuppvärmning                  | 2            | 200 ... 220                        | 60 ... 80               |
| Friterad kyckling (1,8-2 kg) | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | "3D"-funktion                     | 2            | 15 min. 250/max, efter 190         | 60 ... 80               |
| Kalkon (5,5 kg)              | Standardfack *                                     | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 1            | 25 min. 250/max, efter 180 ... 190 | 150 ... 210             |
| Kalkon (5,5 kg)              | Standardfack *                                     | "3D"-funktion                     | 1            | 25 min. 250/max, efter 180 ... 190 | 150 ... 210             |
| Fisk                         | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3            | 200                                | 20 ... 30               |
| Fisk                         | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | "3D"-funktion                     | 3            | 200                                | 20 ... 30               |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### 6.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

#### Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

#### De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrickan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrickan som du ska glida ska vara

dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

## Grillbord

| Mat                             | Tillbehör som ska användas | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|---------------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Fisk                            | Tråd grill                 | 4 - 5        | 250             | 20 ... 25               |
| Kyckling bitar                  | Tråd grill                 | 4 - 5        | 250             | 25 ... 35               |
| Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd | Tråd grill                 | 4            | 250             | 20 ... 30               |
| Lammkotlett                     | Tråd grill                 | 4 - 5        | 250             | 20 ... 25               |
| Stek - (köttbitar)              | Tråd grill                 | 4 - 5        | 250             | 25 ... 30               |
| Kalvkotlett                     | Tråd grill                 | 4 - 5        | 250             | 25 ... 30               |
| Vegetabiliskt gratäng           | Tråd grill                 | 4 - 5        | 220             | 20 ... 30               |
| Rostat bröd                     | Tråd grill                 | 4            | 250             | 1 ... 3                 |

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.




### 6.1.4 Ångassisterad matlagning








#### Allmän information

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningsfunktioner. Se "Ugnens användningsfunktioner" ► 62] sektionen för ångassisterade matlagningsfunktioner.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning. Tiderna som visas under vatteninmatningen, visar förfluten tid efter förvärmning.

- Matlagningstabellen innehåller matlagningsrekommendationer, enligt tillverkarens tester. Du kan avgöra vattenmängden som ska läggas till, temperaturen, ångassisterad matlagningsfunktion och tiden, som inte finns i tabellen.
- Utför ångassisterad matlagning endast på en plåt.

#### Förslag för bakning med en plåt

| Mat                          | Tillbehör som ska användas                         | Hyllposition | Funktion för drift                | Temperatur (°C)                  | Vattenmängd att användas (ml) | Ångnivå   | Vattenintagstid (min.)** | Baknings tid (min) (ca.) | Ca. matens vikt (g) |
|------------------------------|--|--------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| Hela bröd                    | Standardfack *                                     | 2            | Fläktuppvärmning                  | 180                              | 200                           |  | innan förvärmning        | 30 ... 40                | 820                 |
| Friterad kyckling (1,8-2 kg) | Tråd grill *<br>Placera en plåt på en lägre hylla. | 2            | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 25 min.<br>250/max,<br>efter 190 | 250                           |  | 25                       | 60 ... 70                | 2000                |
| Entrecote (ett stycke)       | Standardfack *                                     | 3            | "3D"-funktion                     | 180                              | 250                           |  | 15                       | 40 ... 55                | 1000                |

| Mat                    | Tillbehör som ska användas                                 | Hyllposition | Funktion för drift | Temperatur (°C) | Vattenmängd att användas (ml) | Ångnivå   | Vattenintagstid (min.)**       | Baknings tid (min) (ca.) | Ca. matens vikt (g) |
|------------------------|--|--------------|--------------------|-----------------|-------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Lammlägg med grönsaker | Standardfack *   | 3            | "3D"-funktion      | 170             | 250+250***                    |  | efter förvärmning (omedelbart) | 80 ... 100               | 2000                |
| Jästbullar             | Standardfack *   | 3            | Fläktuppvärmning   | 180             | 150                           |  | innan förvärmning              | 20 ... 30                | 1200                |
| Ostkaka                | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**** | 3            | Fläktuppvärmning   | 120             | 200                           |  | 30                             | 60 ... 70                | 1450                |
| Kycklingklubbor        | Standardfack *   | 3            | "3D"-funktion      | 200             | 150                           |  | efter förvärmning (omedelbart) | 20 ... 30                | 800                 |
| Bakpotatis             | Standardfack *   | 3            | "3D"-funktion      | 190             | 100                           |  | 25                             | 45 ... 55                | 500                 |
| Hamburgerebröd         | Standardfack *   | 3            | Fläktuppvärmning   | 180             | 200                           |  | innan förvärmning              | 20 ... 30                | 800                 |
| Lax med grönsaker      | Standardfack *   | 3            | "3D"-funktion      | 200             | 100                           |  | efter förvärmning (omedelbart) | 15 ... 25                | 500                 |

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Visar förfluten tid efter förvärmning.

\*\*\* Lägg till 250 ml vatten för hälften av matlagningstiden.

\*\*\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### 6.1.5 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

## Matlagningstabell för testmat

### Förslag för bakning med en plåt

SV

| Mat                  | Tillbehör som ska användas                                 | Funktion för drift   | Hyllposition  | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|----------------------|--|----------------------|---|-----------------|-------------------------|
| Kort bröd (söt kaka) | Standardfack *   | Upp- och bottenvärme | 3   | 140             | 20 ... 30               |
| Kort bröd (söt kaka) | Standardfack *   | Fläktuppvärmning     | Modeller med trådhyllor :3<br>Modeller utan trådhyllor :2 | 140             | 15 .. 25                |
| Små kakor            | Standardfack *   | Upp- och bottenvärme | 3   | 160             | 25 ... 35               |
| Små kakor            | Standardfack *   | Fläktuppvärmning     | 3   | 150             | 25 ... 35               |
| Sockerkaka           | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2   | 150             | 30 ... 40               |
| Sockerkaka           | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill ** | Fläktuppvärmning     | 2   | 150             | 35 ... 45               |
| Äppelpaj             | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Upp- och bottenvärme | 2   | 180             | 50 ... 70               |
| Äppelpaj             | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **    | Fläktuppvärmning     | 3   | 170             | 50 ... 65               |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Förslag till matlagning med två plåtar

| Mat                  | Tillbehör som ska användas                     | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|----------------------|--|--------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Små kakor            | 2-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 2 - 4        | 150             | 25 ... 35               |
| Kort bröd (söt kaka) | 2-Standardfack *<br>4-Konditori varor bricka * | Fläktuppvärmning   | 2 - 4        | 140             | 15 ... 25               |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Grill

| Mat                             | Tillbehör som ska användas | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|---------------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd | Tråd grill                 | 4            | 250             | 20 ... 30               |
| Rostat bröd                     | Tråd grill                 | 4            | 250             | 1 ... 3                 |

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.  
Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

SV

## 7 Underhåll och rengöring

### 7.1 Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.

- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

#### Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytona omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

#### Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrengöringsmedel.

- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

### Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

### 7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

### 7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

### 7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

#### Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende

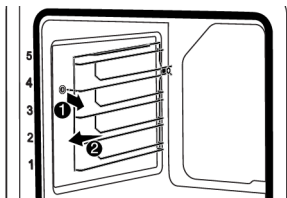


på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

### Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

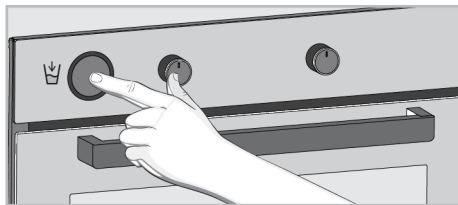
## 7.5 Ångrengöring

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

### Allmänna varningar

- Ångrengöringens funktionstid, temperatur och ångans inställningar kan inte ändras.
- Om vattnet tar slut inom 5 första minuter efter att ångrengöringen startats, om vattenbehållaren tas bort under rengöringen eller luckan öppnas, avslutas rengöringsfunktionen.
- Om ugnstemperaturen är över 120 °C, startar inte ångrengöringsfunktionen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Tryck vattenbehållaren i ugnens kontrollpanel och dra behållaren från dess säte. Fyll behållaren med 200 ml vatten.

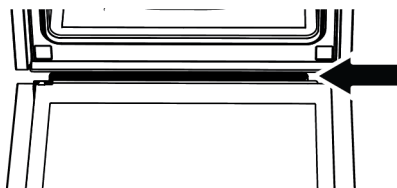


3. Placera vattenbehållaren i dess säte.
4. Ställ funktionsknappen till önskad rengöringsläge.
  - ⇒ symbolen tänds på skärmen och nedräkning från 20 minuter börjar.
5. När tiden slutat, visas "00:00" på skärmen.
6. Öppna luckan och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa.
7. För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.



I ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att vattnet på ugnens botten förångas och kondenseras på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

8. (**Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**) Efter att kondensvatten bildats i ugnen, kan pölar eller fukt bildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



## 7.6 Självrengöring vid hög temperatur

Ugnen är utrustad med pyrolytisk funktion. Ugnen värms till ca 420-480 °C temperatur och fungerar, tills smuts har förvandlats till aska. Kraftig rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Rengöring vid hög temperatur ska utföras efter varje 10 användningar av ugnen.

### Allmänna varningar






#### Heta ytor orsakar brännskador!

Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådhyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.
- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtåliga och skadas lätt. Om luckätätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.
- Töm vattnet ur behållaren innan självrengöring på hög temperatur väljs. Då ugnens insida når hög temperatur vid rengöringen, kan hög ljud och skador på ugnens insida uppstå, om vatten sprutas in i ugnen.

### Starta pyrolysfunktionen:

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytter och matresterna inuti ugnen med tvålduk.

3. Välj funktion "Pyrolys" eller "Pyrolys - ekonomiläge" enligt ugnens smutsighetsgrad. Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än "Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.
4. Starta rengöringen genom att trycka på ►|| knappen.
  - ⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
5. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
6. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "**Slut**" på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på  knappen.
7. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.

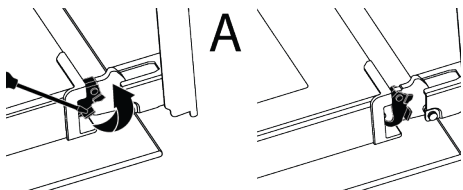
## 7.7 Rengöring av ugnsluckan

Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglasat, torka glasat med vinäger och skölj.

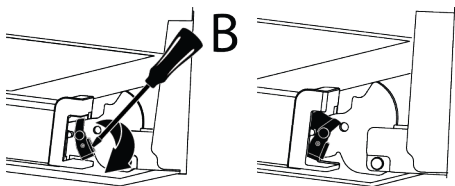
**i** Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

### Rengöring av ugnsdörren

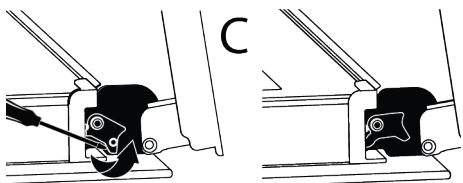
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



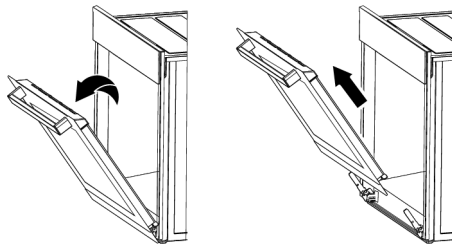
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



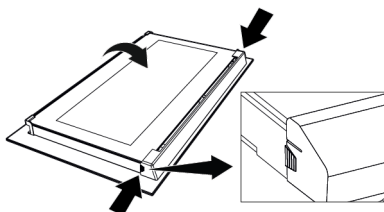
8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

**i** För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

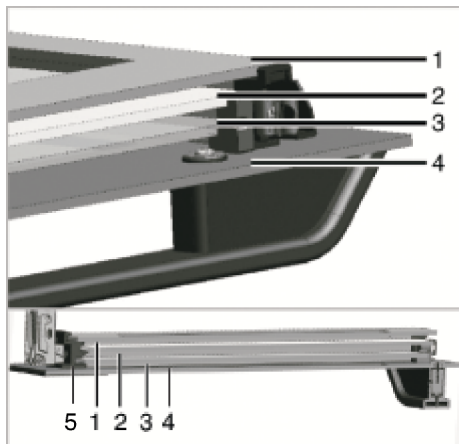
### 7.8 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglaset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.

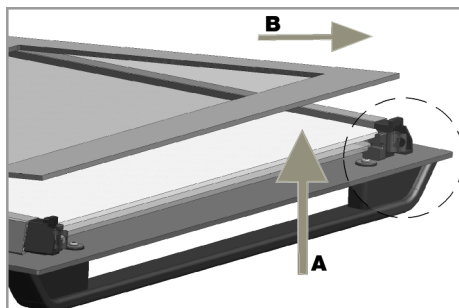


2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 1 Innersta glas        | 2 Andra inre glas |
| 3 Tredje innerglaset   | 4 Ytterglas       |
| 5 Plastglas slot-Lägre |                   |

3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



4. Upprepa samma process för att ta bort det andra och tredje glaset.



Det första steget för att omgruppera dörren är att byta ut det andra och tredje glaset (2, 3). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket.

När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (5). Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.



Efter rengöring måste alla glas sättas ihop igen.

## 7.9 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

### Byte av ugnslampa

#### Allmänna varningar

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.

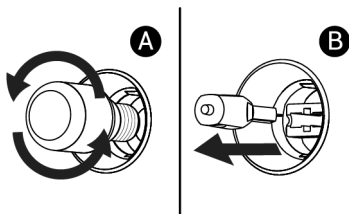
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

### Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.

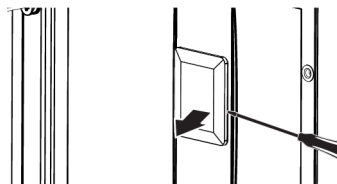


3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.

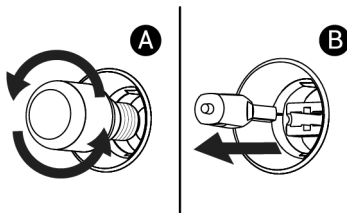


4. Sätt tillbaka glaslocket.
- ### Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

## 8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

### Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

### Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

### Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

### Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.

- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

### **Ugnslampan tänds inte.**

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampan.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

### **Ugnen värmer inte.**

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagingsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagingsfunktion och/eller temperatur.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

### **(För modeller med timer) Timer-skärmen blinkar eller timer-symbolen har lämnats öppen.**

- Strömavbrott har skett tidigare. >>> Ställ in tid / Stäng av produktens funktionsknappar och koppla de till önskad position igen.

### **När tillagningen startar, blinkar ► symbolen på skärmen och ljudvarning hörs.**

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt helt stängd. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

### **Kommandot du vill skicka från "HomeWhiz" appen går inte igenom. (om fjärranvändningsförhållandena har mötts)**

- Länken kan vara avbruten tillfälligt. >>> Kontrollera att ugnen är ansluten till trådlöst nätverk och koppla apparaten av och på.

### **"HomeWhiz" appen visar inte ugnens status korrekt.**

- Länken kan vara avbruten tillfälligt. >>> Kontrollera att ugnen är ansluten till trådlöst nätverk och koppla apparaten av och på.

### **Efter att ha introducerat din produkt i "HomeWhiz"-applikationen under "Ett fel uppstod när du associerade din enhet med ditt hem och specificerat rum. Denna enhet tillhör ett annat hem." eller om du glömt i vilket "HomeWhiz" konto**

- Radera matchning genom att följa instruktionerna under avsnittet "Radera matchningen för ugn ansluten till Ugnar:"HomeWhiz"-applikationen och upprepa parningsfunktionen från början.

### **"Flera bluetooth-nätverk upphittades" varningen visas, när produkten installeras i "HomeWhiz" appen.**

- Om flera än en hushållsapparat i hemmet är ställd till inställningsläge samtidigt och sänder bluetooth-signal, kan "Flera bluetooth-nätverk upphittades" varningen visas under installation i "HomeWhiz" appen. >>> Stäng av installationsläget i andra apparater och fortsätt att använda bara en apparat i inställningsläge.

### **Ord på andra språk än den jag ställt in visas i "HomeWhiz" appen.**

- Vid tillfällen då internet-anslutningen är dålig, kan ord på andra språk visas i homewhiz-appen än på språket som definierats i appen. >>> Detta är inte ett fel.



