

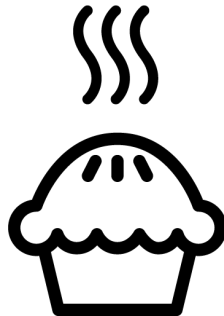
GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



GEBD12302BMP

385444210_2/ NO/ SV/ R.AA/ 01.03.24 11:46
7768287712

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

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4	5.5	Bruke steketermometeret	26
1.1	Tiltenkt bruk	4	6	Generell informasjon om baking..	27
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	4	6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	27
1.3	Elektrisk sikkerhet	5	6.1.1	Bakverk og ovnsmat	28
1.4	Transportsikkerhet	7	6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe	31
1.5	Installasjonssikkerhet	7	6.1.3	Grill	31
1.6	Sikkerhet ved bruk	8	6.1.4	Dampassistert koking	32
1.7	Temperaturadvarsler	8	6.1.5	Grillfunksjon med lite eller ingen olje	33
1.8	Bruk av tilbehør	9	6.1.6	Test matvarer	34
1.9	Matlagingssikkerhet	9	7	Vedlikehold og rengjøring	36
1.10	Dampsystem	10	7.1	Generell informasjon om rengjøring	36
1.11	Vedlikehold og rengjøringssikkerhet	11	7.2	Rengjøringstilbehør	37
1.12	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	11	7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	37
2	Miljøinstruksjoner	12	7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	37
2.1	Avfallsdirektivet	12	7.5	Selrensing med høy temperatur	38
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	12	7.6	Rengjøring av ovnsdøren	40
2.2	Pakkeinformasjon	12	7.7	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	41
2.3	Anbefalinger for energisparing	12	7.8	Rengjøring av ovnslampen	42
3	Ditt produkt	13	8	Feilsøking	43
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	14			
3.4	Produkttilbehør	15			
3.5	Bruk av produkttilbehør	16			
3.6	Tekniske spesifikasjoner	19			
4	Første bruk	20			
4.1	Første tidsbryterinnstilling	20			
4.2	Innledende rengjøring	20			
5	Bruk av ovnen	21			
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen	21			
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet	21			
5.3	Dampassistert koking	23			
5.4	Innstillinger	24			

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.
- Unnlatelse 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.

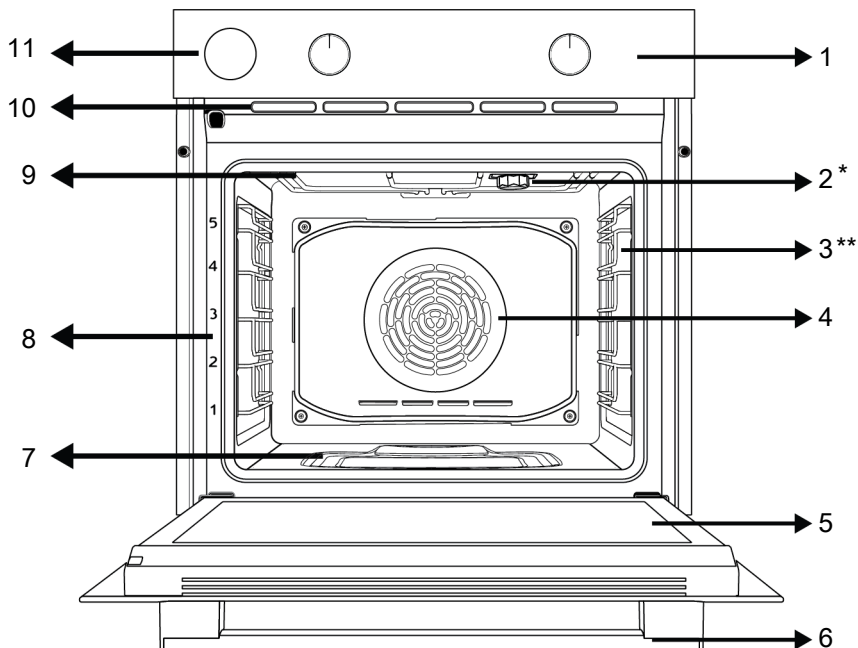
2.3 Anbefalinger for energisparing

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

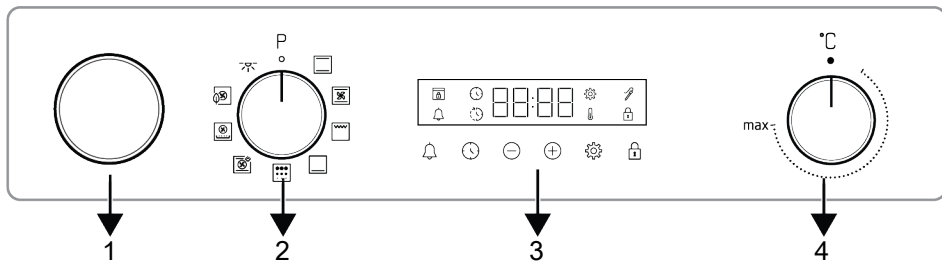


- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 2 Lampe |
| 3 Trådhyller | 4 Viftemotor (bak stålplaten) |
| 5 Dør | 6 Håndtak |
| 7 Vanndam for dampassistert matlaging | 8 Hylleposisjoner |
| 9 Øvre varmeelement | 10 Ventilasjonshull |
| 11 Vanntank | |

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



1 Vanntank

3 Tidsbryter

2 Funksjonsvalgknapp

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 knotter). 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. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

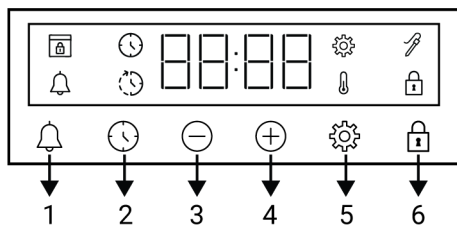
Temperaturknapp

Du kan velge temperaturen du vil tilberede med temperaturknappen. Drei med klokken fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Ovns indre temperaturindikator

Du kan se ovns innvendige temperatur på timerdisplayet. Ovnen varmes opp til den når innstilt temperatur og holder denne temperaturen og 3-linjes varmeanimasjonen blinker helt til høyre. Når ovnstemperaturen når den innstilte verdien, stopper denne animasjonen og "C"-symbolet vises konstant ved siden av den innstilte temperaturverdien.

Tidsbryter



1 Alarmtast

2 Tidsinnstillingstast

3 Reduksjonstast

4 Økningstast

5 Innstillingerstast

6 Nøkkellåstast

Skjersymboler

🕒 : Baketidsymbol

🕒 : Sluttid-symbol for baking *

🔔 : Alarmsymbol

🔧 : Steketermometer-symbol *

🔒 : Nøkkellåstsymbol

🌡️ : Temperatursymbol

⚙️ : Innstillingssymbol










🔒 : Dørlåstsymbol *

* 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 temperaturene 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
	Ovnslampe	-	Ingen varmeapparat fungerer i ovnen. Bare ovnslampen lyser.
	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	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme / Airfry	40-280	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller. Takket være den hurtige distribusjonen av luft med denne funksjonen, kan du steke med lite eller ingen olje. For detaljert informasjon, se. "Airfry" avsnittet.
	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.
	"3D"-funksjon	40-280	Overvarme, undervarme og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett. Denne funksjonen bør også brukes til dampassistert tilberedning.
	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

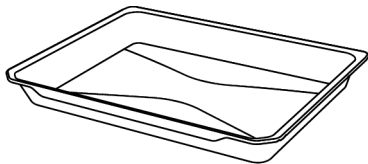
3.4 Produktilbehør

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.

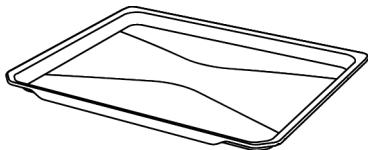
Langpanne

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



Bakebrett

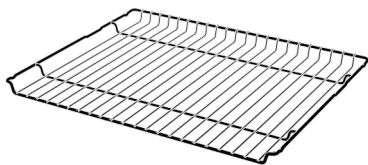
Det brukes til bakverk som småkaker og kjeks.



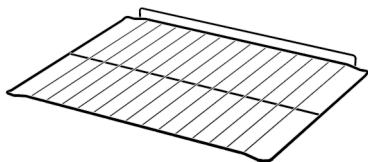
Trådgrill

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 :



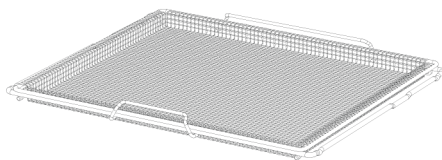
Steketermometer

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.



Grilling (Airfry)

Brukes for grilling av mat med lite eller ingen olje.

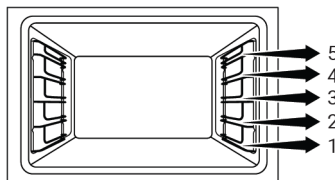


3.5 Bruk av produkttilbehør

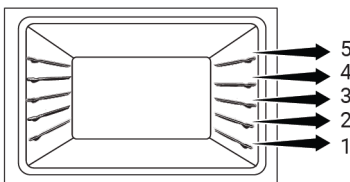
Stekehyller

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 :



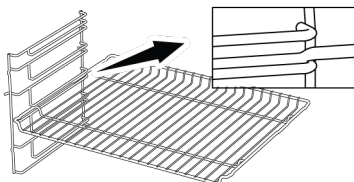
På modeller uten trådhyller :



Plassering av trådgrillen på stekehyllene

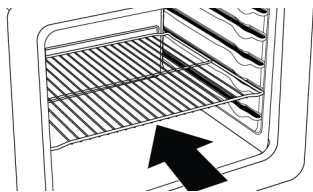
På modeller med trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrillen på trådsidene 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 :

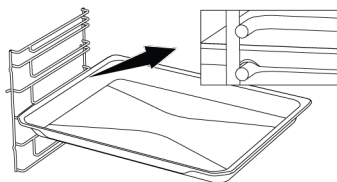
Det er avgjørende å plassere trådgrillen på sidehyllene riktig. Trådgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



Plassering av brettet på kokehyllene

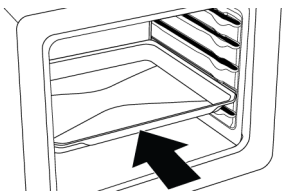
På modeller med trådhyller :

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 matlagning må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovns 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.

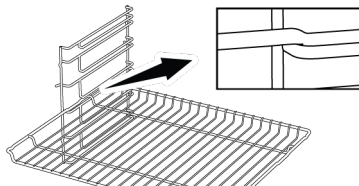


Stoppfunksjon til trådgrillen

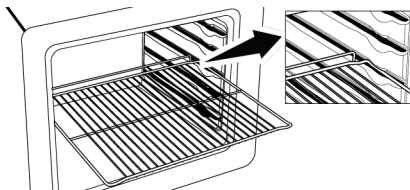
Det er en stoppfunksjon for å hindre at trådgrillen tipper ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du

trekke den fremover til den når stoppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

På modeller med trådhyller :

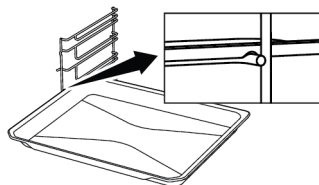


På modeller uten trådhyller :



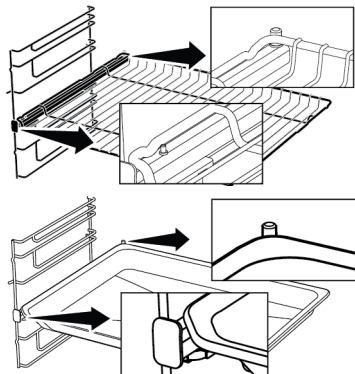
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

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 stoppkontakten for å fjerne det helt.



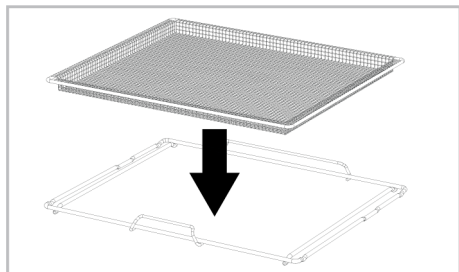
Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

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).

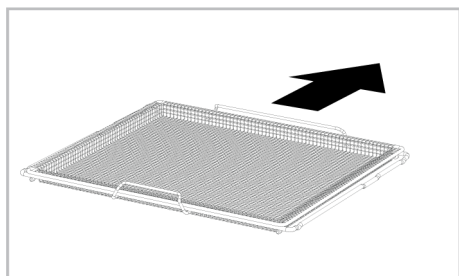


Grilling (Airfry) av mat

Grillfunksjonwn er satt sammen av to deler som "trådkurv" og "trådramme" hvor kurven skal plasseres. Trådkurv plasseres i trådrammen, slik at de passer sammen. Etter å ha plassert bakre del, plasserer du trådkurven i håndtakene på trådrammen ved å strekke fronten forsiktig. Fjern trådrammen ved å strekke fronthåndtaket på trådrammen.



Plasser grillen i ovnen slik at det korte håndtaket peker fremover.



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 ²
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.

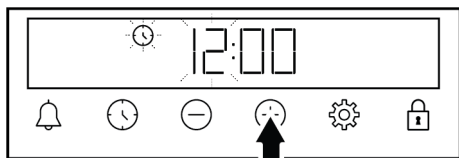
4 Første bruk

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

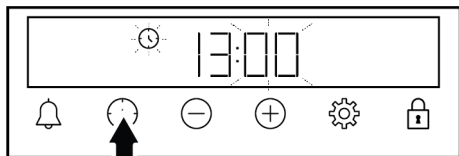
4.1 Første tidsbryterinnstilling

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

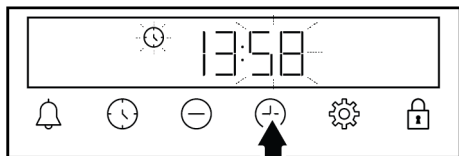
1. Når ovnen startes for første gang, vil symbolet «12:00» og ⌚ blinke på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykke på ⊕/⊖-tastene.



3. Trykk på ⌚ eller ⚙-tasten for å aktivere minuttfeltet.



4. Trykk på ⊕/⊖-tastene for å stille inn minutter.



5. Stadfest innstillinga ved å røyva ⌚-tasten.
⇒ Klokkeslettet er innstilt og ⌚-symbolet forsvinner på tidsdisplayet

i Hvis den første tidtakeren ikke er stilt inn, fortsetter symbolet «12:00» og ⌚ å blinke, og ovnen vil ikke starte. For at ovnen skal fungere, må du bekrefte klokkeslettet ved å stille inn klokkeslettet eller trykke på ⌚-tasten når den er på «12:00». Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "Innstillinger".

i Ved strøbrudd annulleres klokkeslettinnstillingene. 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 [► 14]". 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 rengjøringsvamp.

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.

5 Bruk av ovnen

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.

Ovnslampelysning

Ovnslampelysningen slås på når ovnen begynner å bakte. På noen modeller er belsningen 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 du vil at ovnslampen skal være på uavbrutt, velger du «Ovnslampe»-driftsstatus med funksjonsvelgeren.

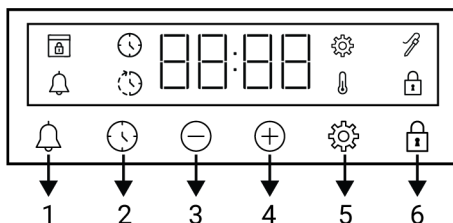
5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er fem timer og 59 minutter. Ved strømbrytning avbrytes programmet. Du må omprogrammere.

- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det tar litt tid før innstillingene blir lagret.
- Hvis det er gjort noen bakeinnstillinger, kan ikke klokkeslettet justeres.
- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- I tilfeller der baketid eller sluttid for baking er stilt inn, kan du avbryte automatisk ved å trykke lenge på ⏸-tasten.

Tidsbryter



- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

Skjermersymboler

- ⌚ : Baketidssymbol
- ⌚ : Sluttid-symbol for baking *
- 🔔 : Alarmsymbol
- 🔪 : Steketermometer-symbol *
- 🔒 : Nøkkellåssymbol
- 🌡 : Temperatursymbol
- ⚙ : Innstillingssymbol
- 🔒 : Dørlåssymbol *

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

Slik slår du ovnen på

Når du velger en driftsfunksjon du ønsker å tilberede mat med funksjonsvelgeren og stiller inn en viss temperatur med temperaturknappen, starter ovnen.


Slik slår du av ovnen;

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Manuell baking for å velge ovenns temperatur og funksjon.



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.

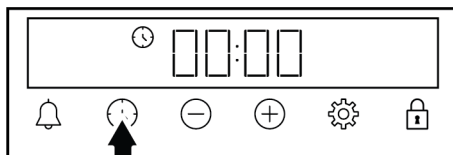


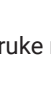



1. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
2. Velg temperaturen du vil bruke med temperaturknappen.
 - ⇒ Ovnen byrjar å fungera med det same den valde funksjonen og temperaturen, og  synest på skjermen. Den innstilte temperaturverdien og animasjoner med tre linjer vises på skjermen. Etterpå vises tiden som har gått siden starten av bakingen i rekkefølge. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet  og avgir et hørbart varsel. Animasjonen med 3 linjer som vises på skjermen stopper og C-symbolet vises fast ved siden av temperaturverdien. Ovnen 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 avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Baking ved å stille inn baketiden:

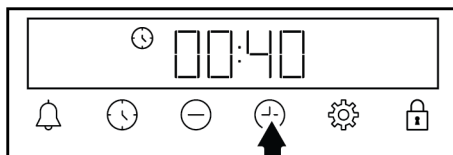
Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren.

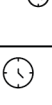
1. Velg driftsfunksjon for baking.
2. Berør -tasten til symbolet  vises på skjermen for baketid.





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

3. Still inn baketiden med /-tastene.




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

4. Sett maten i ovnen og still inn temperaturen med temperaturknappen.

- ⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. Den innstilte baketiden begynner å telle ned og  vises på displayet. Nedtellingen av baketiden og den innstilte temperaturverdien og 3-linjer animasjonen ved siden av dem vises i rekkefølge. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet  og avgir et hørbart varsel. Animasjonen med 3 linjer

som vises på skjermen stopper og C-symbolet vises fast ved siden av temperaturverdien.

- Når den innstilte tilberedningstiden er utløpt, vises meldingen **"Slutt"** i displayet, symbolet  blinker og tidsuret avgir et hørbart varsel.
- Advarselen lyder i to minutter. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa. Advarselet stopper og klokkeslettet vises på skjermen.



Hvis en tast trykkes på slutten av lydvarselet, vil ovnen begynne å fungere igjen. For å forhindre at ovnen aktiveres igjen på slutten av advarselen, slå av ovnen ved å vri temperaturknappen og funksjonsknappen til **"0"** (av).

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.

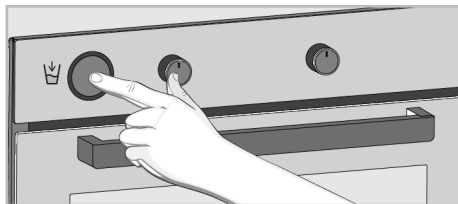
Allmenne advarsler

- Dampassistert matlagning kan kun utføres med de dampassisterte tilberedningsfunksjonene som er spesifisert i håndboken.
- Vanntankens kapasitet er 250 ml. Ikke ha mer enn 250 ml vann i vanntanken under steking.
- Kondens som samler 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.

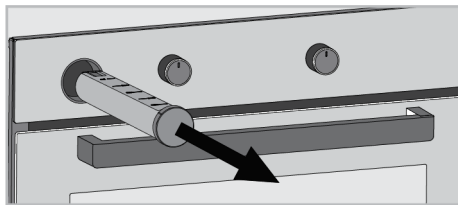
- Hvis det er vann igjen inne i ovnen etter hver dampassistert tilberedning, tørk det gjenværende vannet med en tørr klut etter at ovnen er avkjølt. Elles kan restevatnet føra til forkalking.
- Hvis produktet ditt har en kjøtttermometer, sørg for at kjøtttermometerdekselet er lukket før dampassistert tilberedning. Ellers kan det være damplekkasje fra kjøttsondekontakten.

For dampassistert kokeprosedyre.

- Start bakingen etter å ha sjekket tabellen med dampassistert matlagning 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.
- Plasser maten i ovnen på anbefalt rist.
- Skyv vanntanken på kontrollpanelet til ovnen når tiden for å fylle på vann kommer, i henhold til bakeskjemaet.



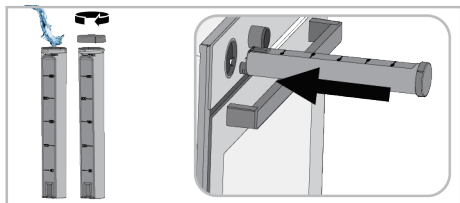
- Fjern vannbeholderen fra sporet.



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



Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.





6. Lukk lokket og sett vanntanken på plass. Trykk på vanntaken helt inn.
 - ⇒ Vannet i vannbeholderen begynner å strømme sakte til gulvet i ovnen, damphjelp blir gitt til maten din.
7. Når bakingen er fullført, slå av ovnen ved å sette funksjons- og temperaturknappene i av-posisjon.

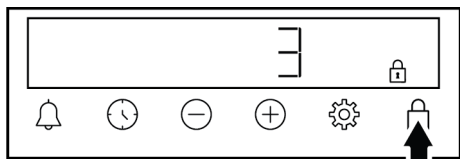
i Hvis det er vann på bunnen av ovnen etter hver dampassistert tilberedning, tørk det gjenværende vannet med en tørr klut etter at ovnen er avkjølt. Ellers kan vann som blir igjen på ovnsgulvet forårsake forkalkning.



5.4 Innstillinger


Aktivering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du beskytte tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Røyv -tasten til symbolet  synest på skjermen.






- ⇒ Symbolet  vises på displayet og 3-2-1-nedtellingen starter. Tastelåsen aktiveres når nedtellingen avsluttes. Når du trykker på en hvilken som helst tast etter at tastelåsen er stilt inn, avgir tidtakeret et hørbart signal og symbolet  blinker.

i Hvis du slipper -tasten før slutten av nedtellingen, aktiveres ikke tastelåsen.

i Tidstaster kan ikke brukes når tastelåsen er på. Lykjellåsen blir ikke avbroten i vågnad straumbrot.



Deaktivering av tastelåsen

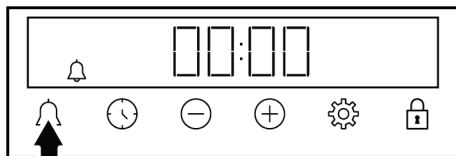
1. Trykk på -tasten til symbolet  forsvinn fra skjermen.
 - ⇒ Symbolet  forsvinner fra skjermen, og tastelåsen blir deaktivert.

Innstilling av alarmen

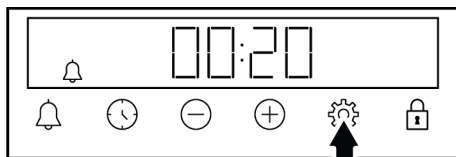
Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn baking. Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruke alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt har utløpt, avgir klokken et hørbart varsel.


i Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.


1. Røyv -tasten til symbolet  synest på skjermen.



2. Still inn alarmtiden med /-tastene.



- ⇒ Etter at alarmtiden er stilt inn, forblir symbolet  tent og alarmtiden begynner å telle ned på displayet. Hvis alarmtid og baketid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på displayet.





3. Etter at alarmtida er fullført, byrjar symbolet  å blinka og gjev deg ei lydleg åtvaring.

Slå av alarmen



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

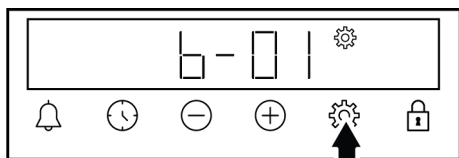
⇒ Advarselet stopper og klokkeslettet vises på skjermen.



Dersom du vil avbryta alarmen;

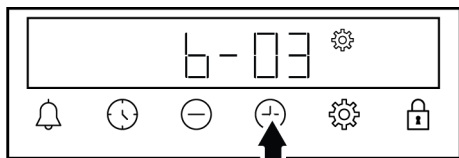
1. Berør -tasten til symbolet  vises på skjermen for å tilbakestille alarmtiden. Berør -tasten til symbolet "00:00" vises på skjermen.
2. Du kan også avbryte alarmen ved å trykke lenge på -tasten.


Justering av volumet

1. Berør -tasten til verdiene **b-01-b-02-b-03** og symbolet  forsvinner fra skjermen.





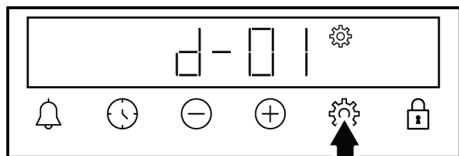
2. Still inn ønsket nivå med /-tastene. (**b-01-b-02-b-03**)





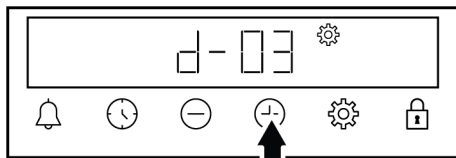
⇒ Trykk på -tasten for å bekrefte eller vent uten å berøre noen tast. Voluminnstillingen blir aktiv etter en stund.


Stilla inn skjermlysstyrken

1. Berør -tasten til verdiene **d-01-d-02-d-03** og symbolet  forsvinner fra skjermen.







2. Still ynskt lysstyrke med /-tastane. (**d-01-d-02-d-03**)

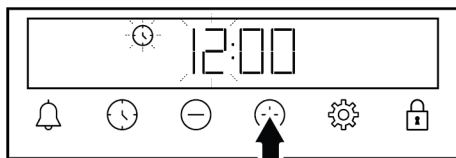


⇒ Trykk på -tasten for å bekrefte eller vent uten å berøre noen tast. Lysstyrkeinnstillingen blir aktiv etter en stund.

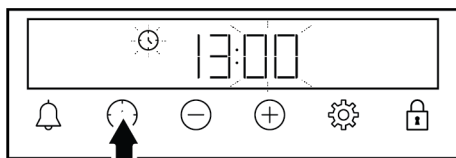
Endre tid på dagen



På ovnen for å endre klokkeslettet som du tidligere har angitt:

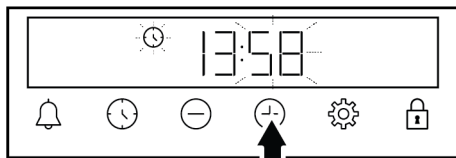
1. Røyv -tasten til symbolet  synest på skjermen.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykke på /-tastene.




3. Trykk på  eller -tasten for å aktivere minuttfeltet.



4. Trykk på /-tastane for å stille inn minutter.



5. Stadfest innstillinga ved å røyva -tasten.

⇒ Klokkeslettet er innstilt og -symbolet forsvinner på tidsdisplayet.

5.5 Bruke steketermometeret

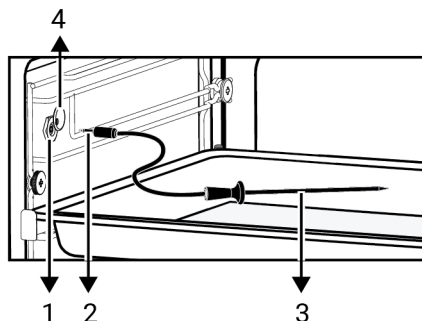
Generell informasjon og advarsler

- Ovnen skal stilles inn på en spesifikk driftsfunksjon og temperatur for at steketermometeret skal kunne brukes.
- Steketermometerfunksjon 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 stavene 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.
- Kjønetemperaturen på kjøttet (det kaldeste punktet) skal være minst 63 °C med tanke på matsikkerhet.
- Kjønetemperaturen på det kaldeste punktet på fjærkrekjøtt skal være minst 74°C med tanke på matsikkerhet, og kjønetemperaturen skal være 85 °C for gjennomstekt kjøtt.

Referansetabell for tilberedning av rødt kjøtt:

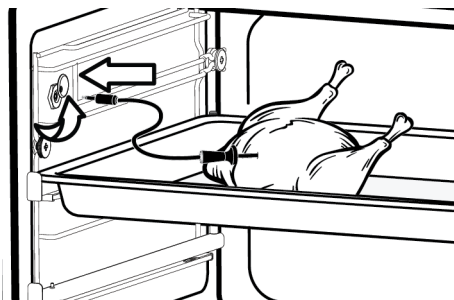
Stekenivå	Kjønetemperatur på kjøttet* (°C)
Blå	55-59
Rå	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt gjort	77-81
Overkocht	≥ 82

1. Skyv spordekslet (**4**) på ovnens 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.



Symbolet “- - - C” blinker på displayet når en driftsfunksjon hvor steketermometer er deaktivert, er valgt.

4. 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.

5. Du kan bruke ⊕/⊖-tastene for å endre den interne temperaturinnstillingen for steketermometeret.
6. 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. Ovnen vil fortsette å fungere med den innstilte funksjonen og temperaturen hvis steketermometeret fjernes før slutten av tilberedningen.



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

7. 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.
8. Når bakingen er avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).



Symbolet 🔥 vises kontinuerlig på displayet hvis du ikke fjerner kjøtttermometeret og setter funksjonsvelgeren og temperaturknappen til OFF (topp) ved slutten av tilberedningen.

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 vanndråper 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 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.
- 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.
- Verdiene 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.

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 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.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol 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	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	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	155	30 ... 40
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
Kake	Standard brett *	Viftevarme	2	180	30 ... 40
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

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
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	2	200 ... 220	10 ... 20

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 Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller :150 På modeller uten trådhyller :140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standard brett * 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 Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	3	180	30 ... 40
Småkake	Standard brett *	3	200	30 ... 40
Kake	Standard brett *	3	220	40 ... 50
Bolle	Standard brett *	3	200	30 ... 40

* 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, kalkum 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 kuttes.
- 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 Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * 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 varmeeletemets 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 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» [► 14] 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 - "3D"-funksjon

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Mengde vann som skal brukes (ml)	Vanninntaks tid (min.)**	Bakesymbol Bakesymbol	Ca. matvekt (g)
Hele brød	Standard brett *	2	200	200	etter forvarming	30 ... 40	820
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	2	25 min. 250/ maks., etter 190	250	25	60 ... 70	2000
Indrefilet (enkelt stykke)	Standard brett *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammeskank med grønnsaker	Standard brett *	3	170	250+250***	etter forvarming	90 ... 110	2000
Gjærbolle	Standard brett *	3	180	100	etter forvarming	25 ... 35	1200
Ostekake	Standard brett *	3	120	150	før forvarming	50 ... 60	1450
Kyllingbein legg	Standard brett *	3	200	150	etter forvarming	25 ... 35	800
Bakt potet	Standard brett *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrød	Standard brett *	3	180	150	etter forvarming	20 ... 30	800
Laks med grønnsaker	Standard brett *	3	180	100	etter forvarming	25 ... 35	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.

6.1.5 Grillfunksjon med lite eller ingen olje

I "Airfry" funksjonen kan du gjennomføre grilling med lavt oljenivå eller uten olje med varm luft.

Allmenne advarsler

- Vennligst se baketabellen for forslag om "Airfry" funksjonen.
- Grill med (Airfry) som medfølger produktet.
- For godt stekeresultat, plasser matvarene i frityrkurven slik at de ikke overlapper.

- Plassér ovnkurven på nederste hylle for å samle olje under stekingen. Plasser et varmebestandig bakepapir eller lignende materiale som er anbefalt for bruk i ovn, inne i det innsatte brettet.
- Hvis et brett ikke brukes på nederste hylle, kan dryppende olje eller andre stoffer fra maten forårsake kraftig røyk og til og med flammer.
- Du kan aktivere ""3D"-funksjon"-funksjonen for å forlenge forvarmingstiden. Bytt til "Airfry"-funksjonen når forvarmingen er fullført.

Steketabell for "Airfry" funksjonen

Mat	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol	Anbefalinger
Hjemmelagde poteter*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frosne poteter**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kyllinglår/vinger	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kyllingbryst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Hel kylling	Airfry	3	15 minutter 250/ maks deretter 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frosne nuggets**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Kjøttballe	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 stk
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 stk
Frossen panert fisk **(fiskepinner)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frossent bakverk**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 stk)
Frossenpizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 stk
Pølse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 stk
Grønnsakblanding	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffins	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk
Fylte paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk

* Hold potetene i vann i 30 minutter, turr av dem og tilsett fra 1 tsk til en ss olje.

** Forvarmet.

6.1.6 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 Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	150	25 ... 35

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
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	155	30 ... 40
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 matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller :150 På modeller uten trådhyller :140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Kakekjeks	2-Standard brett * 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.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 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.

7.1 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 damprensprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete 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

- Ovnens må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- 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.

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 metallskrapere 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 kalsiumflekkene (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.
- Misfarging 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 hardmetallskrapere 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.

Rengjøring av(Airfry) grillen

Du kan vaske grillkurven i oppvaskmaskinen. Intensiv vask i den nederste kurven på oppvaskmaskinen anbefales. Trådrammen hvor kurven skyves inn kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen, Rengjør produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

Etter brukAirfry kan du bruke den enkle damprengjøringsfunksjonen hvis den er tilgjengelig, for enkelt å rengjøre eventuell innvendig oljesprut.

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 overflatetypene i ovnen din.

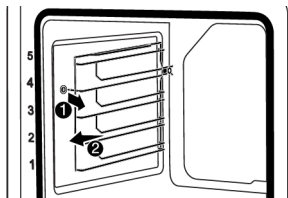
Rengjøring av ovnens sidevegger

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.

Rengjøring av vannbassenget på bunnen av ovnen

Avhengig av hyppigheten av dampassisterte, enkle damprengjøringsoperasjoner og hardheten til vannet som brukes, kan det oppstå kalkflekker i vannbassenget på bunnen av ovnen.

Slik fjerner du kalk som kan oppstå i vannbassenget på bunnen av ovnen etter dampassisterte, enkle damprengjøringsoperasjoner, etter hver 2. eller 3. operasjon:

1. Tilsett 350 cc hvit eddik (eddikens surhet skal ikke overstige 6 %) i vannbassenget på bunnen av ovnen.



2. Vent i minst 30 minutter for å la eddiken oppløse kalkrester ved omgivelsestemperatur.
3. Rengjør vannbassenget med en myk, våt klut med en tørr klut.



Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syrer eller klorider for å rengjøre vannbassenget på ovenbunnen. Ikke rengjør kalk som kan dannes i vannbassenget på ovenbunnen ved å skrape. Ellers vil botnpanna bli skadd.

For å øke effektiviteten av avkalking som er sannsynlig i bunnpannen, i tillegg til avkalkingstrinnene ovenfor, etter hver 10. bruk:

Velg en driftsfunksjon der undervarmen er aktiv og bruk ovnen på 100 °C i 2-3 minutter. Slå deretter av ovnen og spray insiden av ovnen og grillrens anbefalt på nettstedet for merket til produktet ditt i bunnpannen på gulvet i ovnen og la stå i 5 minutter. Etter 5 minutter tørker du av bunnpannen på gulvet i ovnen med en fuktig mikrofiberklut og tørk erden.

7.5 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 selrensing 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 selvrensningsfunksjon 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» (Pyrolyse).
 - ⇒ « **P2:00** » blinker på displayet. Hvis apparatet ditt er utstyrt med Eco pyrolyse-funksjonen, vises meldingen «**Pro**» på displayet i 2 sekunder først, og deretter begynner meldingen **P2:00** å blinke.



Hvis «**Pro**»- og deretter «**ECO**»-meldingene ikke vises på displayet, er ikke apparatet utstyrt med Eco pyrolyse-funksjonen.

4. Drei temperaturknappen på høyeste «**maks**» (maksimum) temperatur.

5. Når pyrolysefunksjonen starter, lyser «**P2:00**» og begynner å telle ned. Pyrolysetiden (2 timer) vises på displayet. Denne tiden kan ikke endres.
6. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises symbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
7. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «**End**» vises i displayet.
8. Etter at «**End**» vises på displayet, dreier du funksjons- og temperaturknappene til 0 (av) posisjon for å avslutte prosessen.
9. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.
10. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åttvaringa.






Etter at pyrolysefunksjonen er fullført, vil dørlåsen være aktiv til ovnen avkjøles til riktig temperatur. Hvis du ønsker å lage mat på dette tidspunktet, vil «**H**» vises på displayet og tilberedning vil ikke være mulig.

Selvrensningsfunksjon med høy temperatur – Økopyrolyse (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

- ✓ Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen tar kortere tid enn «Pyrolyse»-funksjonen. Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.

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» (Pyrolyse).
 - ⇒ Meldingen «**P2:00**» og «**Pro**» vises på displayet i ca. 2 sekunder og deretter begynner meldingen **P2:00** å blinke.
4. Trykk på ⊕ eller ⊖-tasten.
 - ⇒ Meldingen «**ECO**» vises på displayet i ca. 2 sekunder og deretter begynner meldingen **P1:30** å blinke.
5. Drei temperaturknappen på høyeste «**maks**» (maksimum) temperatur.
6. Når pyrolysefunksjonen startes, lyser **P1:30** og begynner å telle ned. Pyrolysetiden (1,5 timer) vises på displayet. Denne tiden kan ikke endres.
7. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises symbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
8. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «**End**» vises i displayet.
9. Etter at «**End**» vises på displayet, dreier du funksjons- og temperaturknappene til 0 (av) posisjon for å avslutte prosessen.
10. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.
11. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.

 Etter at pyrolysefunksjonen er fullført, vil dørlåsen være aktiv til ovnen avkjøles til riktig temperatur. Hvis du ønsker å lage mat på dette tidspunktet, vil «**H**» vises på displayet og tilberedning vil ikke være mulig.

7.6 Rengjøring av ovnsdøren

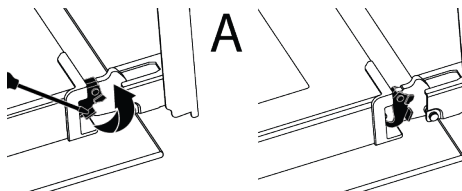
Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller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



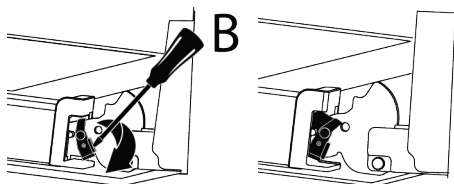
Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

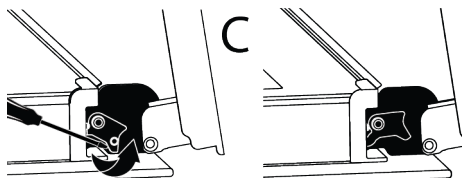
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige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



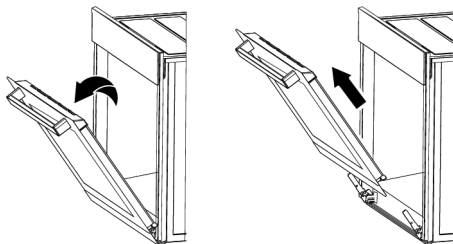
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



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 løse den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

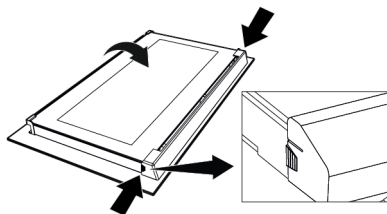


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

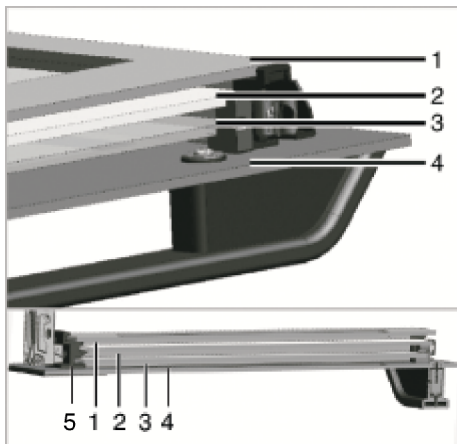
7.7 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.

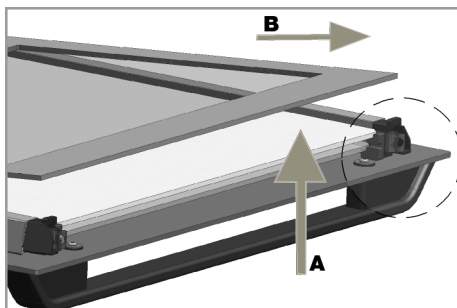


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1 Innerste glass | 2 Andre innerglass |
| 3 Tredje innerglass | 4 Utvendig glass |
| 5 Plastglasset por-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.

Rekkefølgen for festing av det andre og tredje indre glasset er ikke viktig, da de er utskiftbare.

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.

7.8 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

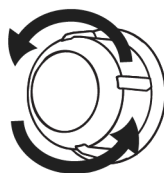
Allmenne advarsler

- 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.

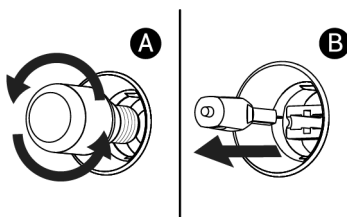
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

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



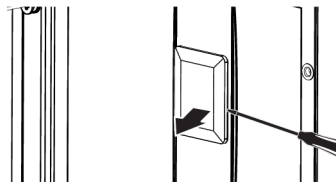
3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



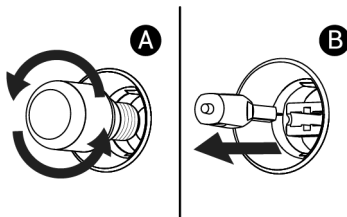
4. Sett glassdekslet på igjen.

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 skrue 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 testelåsen.

Ovnslýset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovenns 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.
- Ovnسدøren 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.
- Ovnسدøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5 minutter, avbrytes tidsinnstillingen for matlaging, varmeovnene vil ikke fungere og lampen vil ikke slå seg på.

(For modeller med tidsbryter) Tidtakerdisplayet blinker eller tidtakersymbolet står åpent.

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

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

NO

Feilkoder	Årsaker til feil	Mulige løsninger
Er 5	Kommunikasjonsfeil for kjøttsonde	Kontakt autorisert service for å kunne lage mat igjen med kjøtttermometeret. Ta ut kjøtttermometeret og still funksjonsvelgeren til av (0) for å kunne lage mat uten kjøtttermometer i ovnen. Du kan deretter fortsette tilberedningen uten kjøtttermometeret.
Er 1 - Er 7	Kommunikasjonsfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 8 - Er 27	Sensorfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 28 - Er 31	Feil i kjøttsonde	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 32 - Er 41	Oppvarmingsfeil i ovnen	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 42 - Er 58	Feil i ovnskomponenter	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 59 - Er 64	Feil i ovnslokket	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 65 - Er 71	Feil relatert til dampen (i ovner med dampfunksjon)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 72 - Er 80	Maskinvarerelaterte feil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 81 - Er 85	Ovnssikkerhetsfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 86 - Er 88	Internett-tilkoblingsfeil (i ovner med Homewhiz-funksjon)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgefeil (i ovner med mikrobølgeovn)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 93 - Er 99	Kort- og timerfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.

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

1 Säkerhetsinstruktioner.....	48	5.5	Använda köttsond.....	71	
1.1	Avsedd användning.....	48	6 Allmän information om matlagning	72	
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	48	6.1	Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	72
1.3	Elsäkerhet	49	6.1.1	Bakverk och ugnsmat	73
1.4	Transportsäkerhet.....	51	6.1.2	Kött, fisk och fjäderfä.....	76
1.5	Installationssäkerhet.....	51	6.1.3	Grill	77
1.6	Användningssäkerhet	52	6.1.4	Ångassisterad matlagning	77
1.7	Temperaturvarningar	53	6.1.5	Funktion för ytlig eller oljefri stekning	78
1.8	Användning av tillbehör	53	6.1.6	Testa livsmedel	79
1.9	Matlagningssäkerhet	53	7 Underhåll och rengöring.....	80	
1.10	Ångsystem.....	54	7.1	Allmän rengöringsinformation.....	80
1.11	Underhåll och rengöring.....	55	7.2	Rengöring av tillbehör.....	82
1.12	Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	56	7.3	Rengöring av kontrollpanelen	82
2 Miljöinstruktioners.....	56	7.4	Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	82	
2.1	Avfallsdirektiv	56	7.5	Självrengöring vid hög temperatur.....	83
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	56	7.6	Rengöring av ugnsluckan	85
2.2	Information om förpackningen.....	56	7.7	Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	86
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	57	7.8	Rengöring av ugnslampan	87
3 Din produkt.....	58	8 Felsökning.....	88		
3.1	Produkt introduktion	58			
3.2	Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	58			
3.2.1	Kontrollpanel.....	59			
3.2.2	Introduktion av ugnens kontrollpanel	59			
3.3	Ugnsfunktioner	59			
3.4	Tillbehör till produkter	60			
3.5	Användning av produkttillbehör ...	61			
3.6	Tekniska specifikationer.....	64			
4 Första användning	65				
4.1	Första timerinställning.....	65			
4.2	Första rengöring	65			
5 Att använda ugnen.....	66				
5.1	Allmän information om att använda ugnen	66			
5.2	Användning av ugnens kontrollenhet.....	66			
5.3	Ångassisterad matlagning.....	68			
5.4	Inställningar	69			

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.

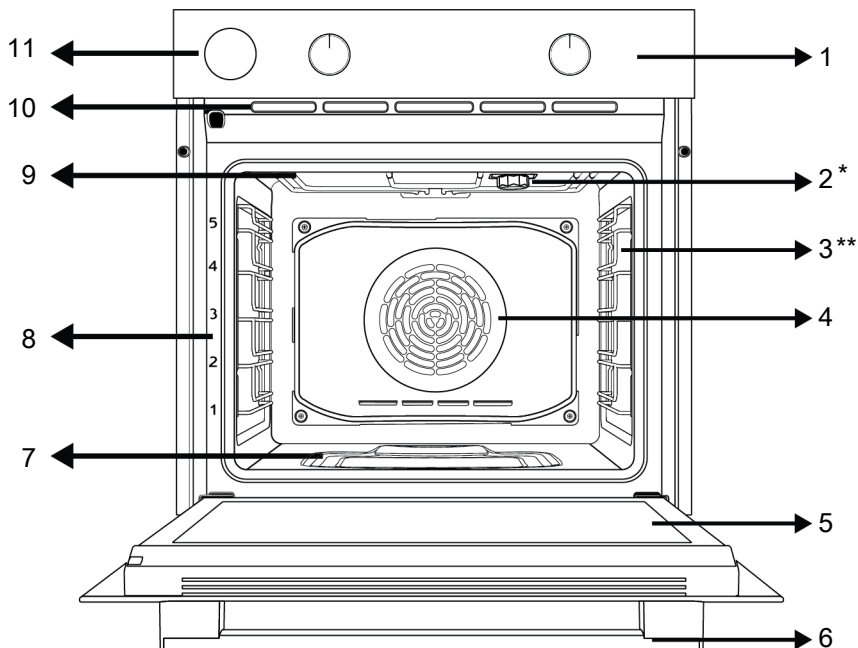
Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- 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

3 Trådhyllor

5 Dörren

7 Vattenbehållare för ångassisterad matlagning

9 Övre värmare

11 Vattentank

2 Lampa

4 Fläktmotor (bakom stålplatta)

6 Hantera

8 Hyllpositioner

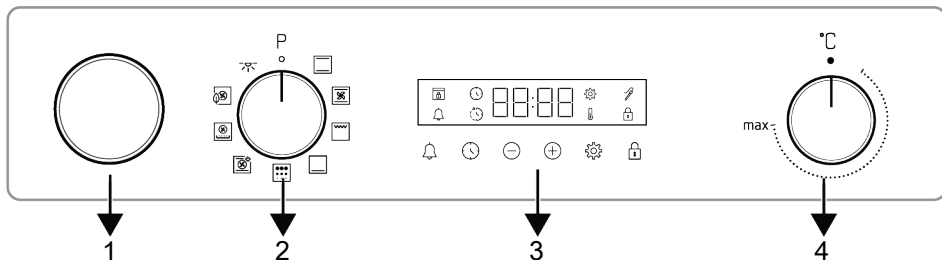
10 Ventilationshåll

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 Tidtagare

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

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

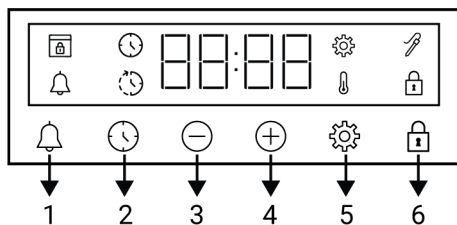
Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan se ugnens innertemperatur på timerdisplayen. Ugnen värms upp tills den når den inställda temperaturen och den 3-radiga värmeanimationen blinkar längst till höger. När ugnstemperaturen når det inställda värdet stoppas denna animation och symbolen "C" visas konstant bredvid det inställda temperaturvärdet.

Tidtagare



1 Larmnyckel

2 Inställning av tid

3 Minska tangenten

4 Öka nyckeln

5 Inställningar

6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

🕒 : Tidssymbol för bakning

🕒 : Sluttidssymbol för bakning *

🔔 : Larmsymbol

🔪 : Symbol för köttsond *

🔒 : Knapplåssymbol

🌡️ : Symbol för temperatur










⚙️ : Symbol för inställningar

🔒 : Symbol för dörlås *

* 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
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	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 / Airfry	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer. Tack vare den snabbt fördelade luften med den här funktionen kan du åstadkomma yttlig eller oljefri stekning. Detaljerad information finns i avsnittet "Airfry".
	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.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt. Denna funktion måste användas också för ångassisterad matlagning.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Pyrolys	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

3.4 Tillbehör till produkter

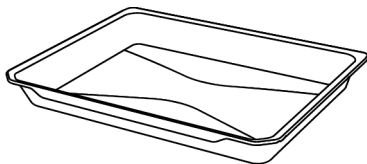
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.



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

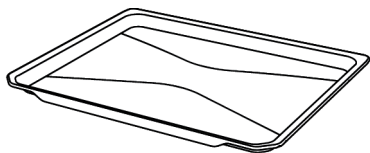
Djupt fack

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



Konditori varor bricka

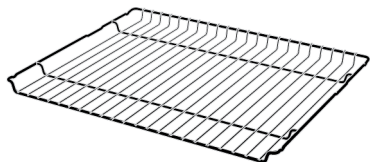
Det används för bakverk som kakor och kex.



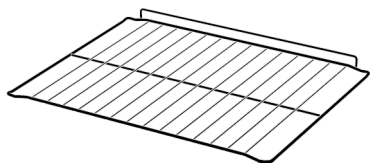
Tråd grill

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

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :



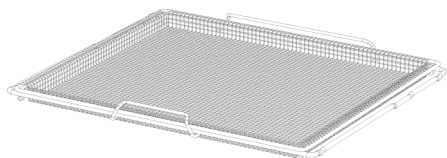
Köttsond

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.



Stekning med grill (Airfry)

Används för lätt eller oljefri stekning av mat.

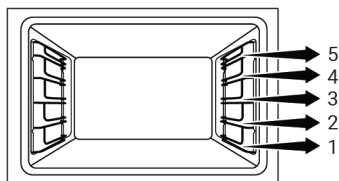


3.5 Användning av produkttillbehör

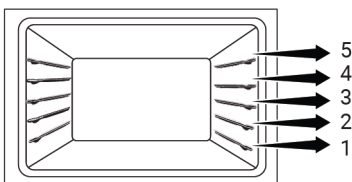
Matlagning hyllor

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 :



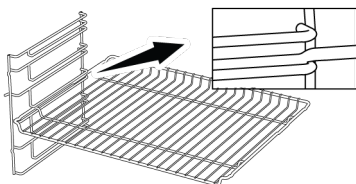
Modeller utan trådhyllor :



Placera trådgallret på kokhyllorna

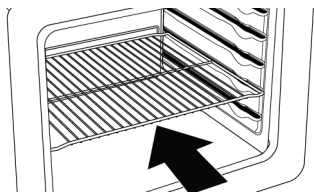
Modeller med trådhyllor :

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 :

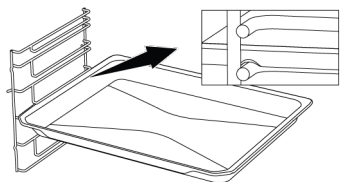
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

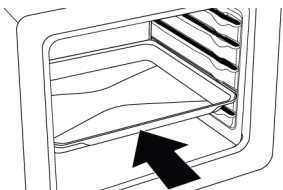
Modeller med trådhyllor :

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 :

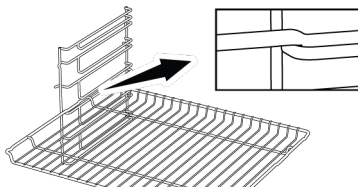
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



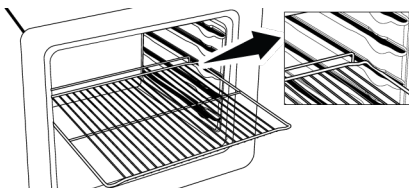
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippar 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 :

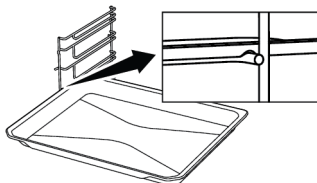


Modeller utan trådhyllor :



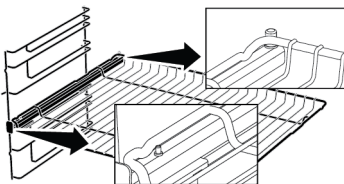
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

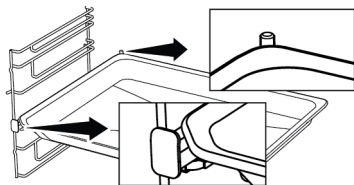
Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippar ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



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).

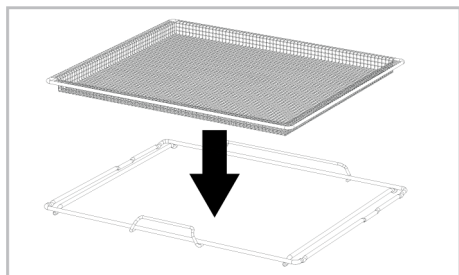




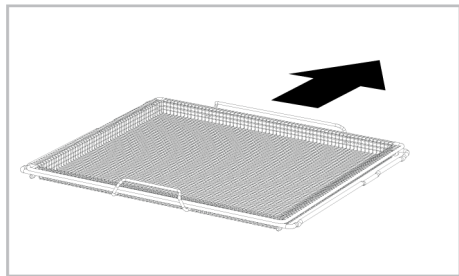
Stekning med grill (Airfry)-användning

Stekgrillen består av två delar: en trådkorg och en trådram där korgen placeras.

Trådkorgen placeras på trådramen på ett flätat sätt. Efter att ha placerat den bakre delen placerar du trådkorgen i trådramens handtag genom att sträcka framsidan lite. Ta bort trådkorgen genom att sträcka ut trådramens främre handtag.



Placera stekgrillen i ugnen så att det korta handtaget är vänt mot framsidan.



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 ²
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.

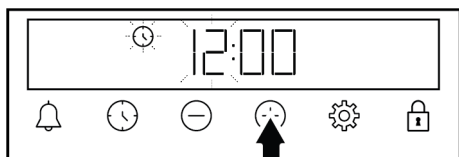
4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

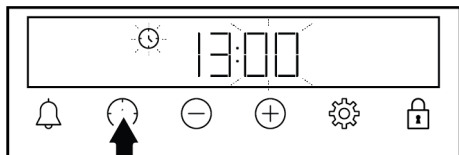
4.1 Första timerinställning


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

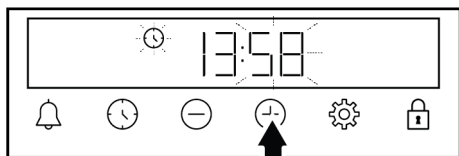
1. När ugnen startas för första gången, blinkar, "12:00" och  symbolen på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med  knapparna.





3. Tryck på  eller  knappen för att aktivera minuter-fältet.







4. Tryck på  knapparna för att ställa in minuterna.



5. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen försvinner från skärmen.

 Om klockslaget inte ställs in, fortsätter, "12:00" och  symbolen blinka på skärmen och ugnen startar inte. För att ugnen ska fungera, måste klockslagets bekräftas genom att ställa in klockslaget eller trycka på  knappen, när den är i läge "12:00". Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.

 Om ett 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 [► 59]". 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 rengöringsvamp.

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 ugnstimeren, 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 lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

I vissa tillagningsfunktioner tänds inte lampan för energibesparing.

Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsraden.

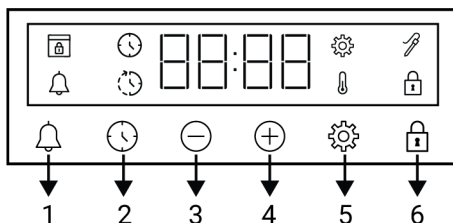
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnsstyrningen

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5 timmar 59 minuter. Vid strömavbrott avbryts programmet. Du måste programmera om.

- När du gör en justering blinkar de relevanta symbolerna på displayen. Vänta en liten stund innan inställningarna sparas.
- Om någon matlagningsinställning har gjorts kan tiden inte justeras.
- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om tillagningstid eller sluttid för tillagning har ställts in kan du avbryta den automatiskt genom att trycka länge på ⌚-knappen.

Tidtagare



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

- ⌚ : Tidssymbol för bakning
- 🕒 : Sluttidssymbol för bakning *
- 🔔 : Larmsymbol
- 🍖 : Symbol för köttsond *
- 🔒 : Knapplåssymbol
- 🌡️ : Symbol för temperatur
- ⚙️ : Symbol för inställningar
- 🔑 : Symbol för dörrlås *

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

Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvalsredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, startar ugnen.

Stäng av ugnen



Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvalsredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion

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





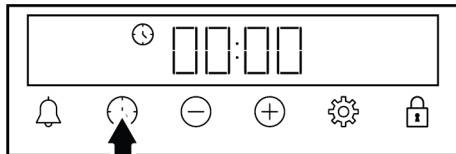
1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvalsredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.





⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen och  visas på displayen. Det inställda temperaturvärdet och 3 linjeanimationer visas på displayen. Efter detta visas förfluten tid sedan tillagningen startats. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvalsredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).



Tillagning genom att ställa in tillagningstid:

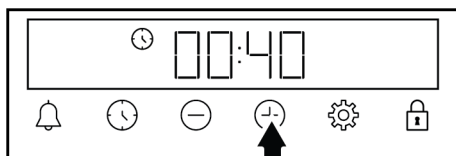
Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern.


1. Välj driftsfunktion för tillagning.
2. Tryck på -knappen tills -symbolen visas på skärmen för tillagningstid.




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


3. Ställ in tillagningstiden med /-tangentera.




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

4. Sätt in maten i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturvredet.

⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på skärmen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och inställd temperaturvärde och 3 linjeanimationer intill dessa visas på turvis. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen,

visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.

- När tillagningen är färdig, visas **"End"** på skärmen, -symbolen blinkar och timern sänder ett varningssignal.
- Ljudvarningen hörs i två minuter. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.



Om du trycker på någon knapp i slutet av ljudvarningen börjar ugnen fungera igen. För att förhindra att ugnen börjar fungera igen i slutet av varningen, sätt temperatur- och funktionsvredet i läge **"0"** (Avstängd).

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 delikata.

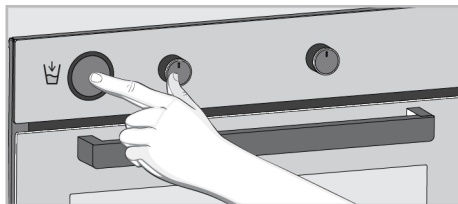
Allmänna varningar

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningsfunktioner.
- 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.

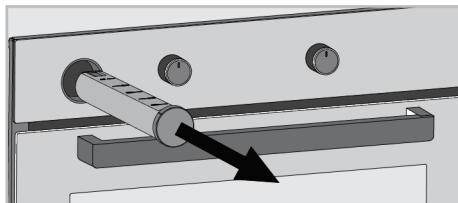
- Om det finns vatten kvar i ugnen efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan det kvarvarande vattnet orsaka kalkavlagringar.
- Om din produkt har en köttspets, se till att köttsondslocket är stängt innan ångassisterad tillagning. Annars kan 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, bakkingsfunktionen och tiden, som inte finns i tabellen.
- Placera maten i ugnen på rekommenderad höjd.
- Tryck på vattenbehållaren på ugnens kontrollpanel när tiden för att lägga till vatten nås, enligt tillagningstabellen.

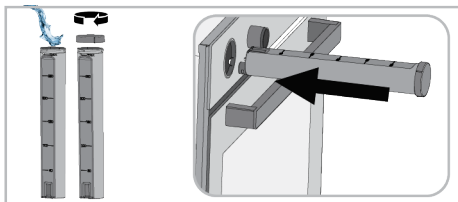


- Ta bort vattenbehållaren från dess säte.



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

i Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.



- Stäng locket och placera vattenbehållaren på plats. Skjut vattenbehållaren fullt in.
 - ⇒ Vattnet i behållaren börjar sakta rinna ut på ugnens botten och använder ånga till att laga maten.
- När bakningen är klar, stänger man av ugnen genom att vrida på funktionsvals- och temperaturvredet i av-läge.

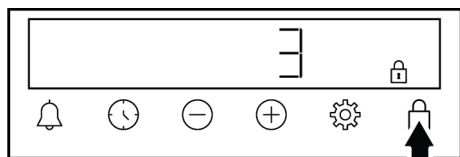
i Om det finns vatten kvar på ugnens botten efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan vattnet på ugnens botten orsaka förkalkningar.

5.4 Inställningar

För att avaktivera knapplåset

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

- Tryck på -knappen, tills symbolen visas på skärmen.



- ⇒ -symbolen visas på skärmen och 3-2-1 nedräkning börjar. Knapplåset aktiveras när nedräkningen avslutas. När någon tangent vidrörs när knapplåset är inställt, sänder timern en ljudsignal och symbolen blinkar.

i Om -knappen släpps innan nedräkningen avslutas, aktiveras inte knapplåset.

i Timer-knapparna kan inte användas, när knapplåset är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset:

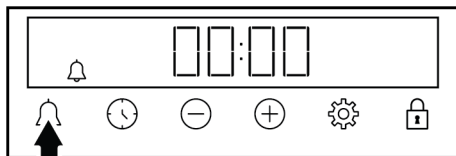
- Tryck på -knappen, tills symbolen försvinner från skärmen.
 - ⇒ Symbolen släcks på skärmen och knapplåset avaktiveras.

Inställning av alarm

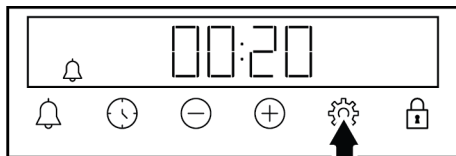
Du kan även använda produktens timer förutom för matlagning för varningar eller påminnelse. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.

i Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.

- Tryck på -knappen, tills symbolen visas på skärmen.



- Ställ in alarmtiden med / knapparna.



- ⇒ När alarmtiden har ställts in, lyser symbolen och alarmtidens nedräkning startar på skärmen.

Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att alarmtiden har slutat, börjar 🔔 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.

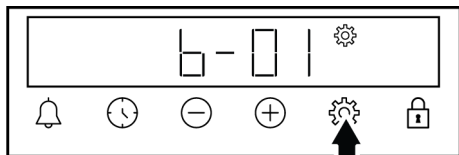
⇒ Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.

Om du vill avaktivera alarmen:

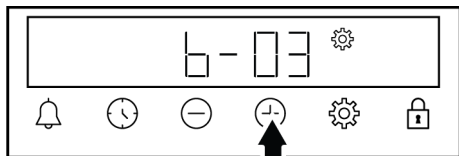
1. Tryck på 🔔-knappen tills 🔔-symbolen visas på skärmen för att återställa alarmtiden. Tryck på ⊖-knappen, tills "00:00" symbolen visas på skärmen.
2. Du kan också avaktivera alarmen genom att trycka på 🔔 knappen länge.

Justera volymen

1. Tryck på ⚙️-knappen tills en av värdena **b-01-b-02-b-03** och ⚙️ symbolen visas på skärmen.



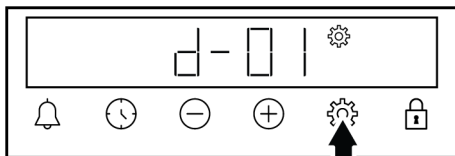
2. Ställ in önskad nivå med ⊕/⊖ knapparna. (**b-01-b-02-b-03**)



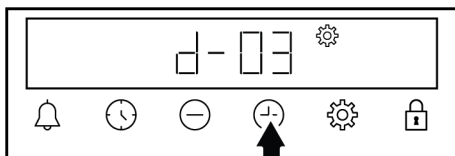
⇒ Tryck på ⚙️-knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd volym aktiveras efter en stund.

Inställning av skärmens ljusstyrka

1. Tryck på ⚙️-knappen tills en av värdena **d-01-d-02-d-03** och ⚙️ symbolen visas på skärmen.



2. Ställ in ljusstyrkan med ⊕/⊖ knapparna. (**d-01-d-02-d-03**)

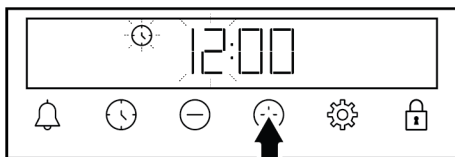


⇒ Tryck på ⚙️-knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd ljusstyrka aktiveras efter en stund.

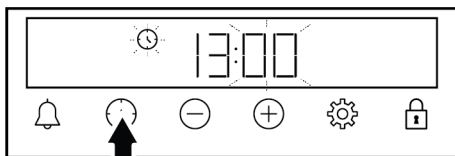
Ändring av tiden

Ändring av ugnens klockslag som ställts in tidigare.

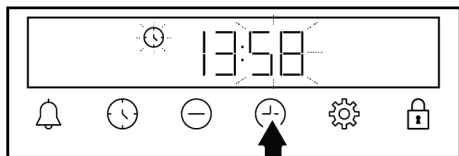
1. Tryck på ⚙️-knappen, tills 🕒 symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med ⊕/⊖ knapparna.



3. Tryck på 🕒 eller ⚙️ knappen för att aktivera minuter-fältet.



4. Tryck på ⊕/⊖ knapparna för att ställa in minuterna.



5. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och symbolen försvinner från skärmen.

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 köttsonden 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:

Matlagingsnivå Köttets innetemperatur* (°C)

Blå 55-59

Lätt kokt 60-62

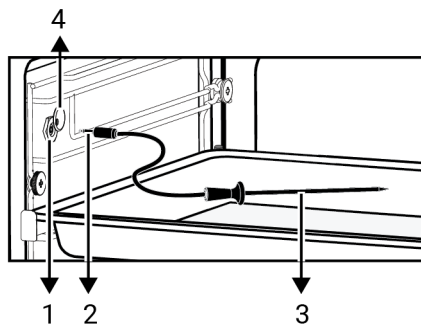
Medium lätt kokt 63-70

Medium 71-76

Välkokt 77-81

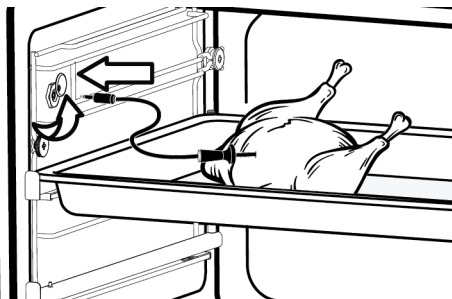
Överkokad ≥ 82

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 valvred till önskad användningsfunktion. Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen (🍖) visas kontinuerligt. Kontrollera, att 🍖 symbolen visas för vald funktion.



“--- C” 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 inntemperaturens inställning.
6. Ställ in inntemperaturvärdet för ugnen som du vill använda med temperaturvredet.
- ⇒ När köttsonden används, visas matens där köttsonden är placerad verkliga temperatur och inställd köttsondens inntemperatur turvis med ca. 3 sekunders intervaller. När köttsondens inntemperatur visas, visas en animation med tre linjer bredvid

den. Köttsonden upptäcker att köttets inntemperatur uppnår den inställda temperaturen för köttsonden automatiskt och avslutat tillagningen, när temperaturen i köttet uppnår denna temperatur. Ugnen fortsätter att fungera med den inställda funktionen och temperaturen, om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig.



Köttsonden är varm beroende på ugnens inntemperatur 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 matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvalsvredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).



🍖-symbolen lyser kontinuerligt på skärmen, om köttsonden inte tas bort och funktionens valvred och temperaturvredet inte vrids till avläge (upp) efter att tillagningen avslutas.

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 matlagningstabeller.
- 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 svämmas 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 matlagningstabellen, 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 bryns 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 klabbig, 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 svämmas 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.

Matlagningstabell 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 trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
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
Bakelser	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
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

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
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	2	200 ... 220	10 ... 20

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 * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bulle	2-Standardfack * 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	180	30 ... 40
Kaka	Standardfack *	3	200	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	3	220	40 ... 50
Bulle	Standardfack *	3	200	30 ... 40

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfå

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 * 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 * 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 * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
Fisk	Tråd grill * 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 trådgalret eller trådgalret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan 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" [► 59] 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.

- Matlagningsstabellen 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 - "3D"-funktion

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Vattenmängd att användas (ml)	Vattenintags tid (min.)**	Bakningstid (min) (ca.)	Ca. matens vikt (g)
Hela bröd	Standardfack *	2	200	200	efter förvärmning	30 ... 40	820
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	2	25 min. 250/ max, efter 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecote (ett stycke)	Standardfack *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammlägg med grönsaker	Standardfack *	3	170	250+250***	efter förvärmning	90 ... 110	2000
Jästa bullar	Standardfack *	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	1200
Ostkaka	Standardfack *	3	120	150	innan förvärmning	50 ... 60	1450
Kycklingklubbor	Standardfack *	3	200	150	efter förvärmning	25 ... 35	800
Bakpotatis	Standardfack *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbröd	Standardfack *	3	180	150	efter förvärmning	20 ... 30	800
Lax med grönsaker	Standardfack *	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	500

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.
 ** Visar förfluten tid efter förvärmning.
 *** Lägg till 250 ml vatten för hälften av matlagningstiden.

6.1.5 Funktion för ytlig eller oljefri stekning

Med "Airfry"-funktionen kan du göra lätt stekning eller oljefri stekning med varmluft i ugnen.

Allmänna varningar

- Se den rekommenderade stekningstabellen för "Airfry"-funktionen.
- Använd stekning med grill (Airfry) som medföljer produkten för den här funktionen.
- För ett bra stekresultat ska du placera maten i stekkorgen så att produkterna inte överlappar varandra.

- **Placera en ugnsplåt på den nedersta hyllan för att samla upp oljan under stekningen. Placera en för ugnsanvändning rekommenderad värmebeständig bakplåtspapper eller motsvarande material inuti bakplåten.**
- **Om bakplåten inte används på bottenhyllan, kan droppande olja eller annan vätska från maten orsaka kraftig rökbildning och även flammor.**
- Du kan använda funktionen "3D"-funktion" för att påskynda förvärmningstiden. Växla till funktionen "Airfry" när förvärmningen är klar.

Stektabell för "Airfry"-funktion

Mat	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)	Rekommenderat konto
Hemlagad potatis*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frost potatis**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kycklingben-/vingar	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kycklingbröst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Hel kyckling	Airfry	3	15 minuter 250/ max sedan 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frysta nuggets**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Köttbullar	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 stycken
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 stycken
Frost krispig fisk **(fiskpinnar)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frysta bakverk**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 stycken)
Frost pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 stycken
Korv	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 stycken
Blandade grönsaker	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffins	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stycken
Fylld paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stycken

* Låt potatisen i vatten i 30 minuter, torka den och tillsätt ¼ till 1 matsked olja.

** Förvärm.

6.1.6 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

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 Modeller utan trådhyllor :2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40

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 **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
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 * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 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.

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-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Emaljerade ytor

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

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.

Rengöring vid stekning med grill (Airfry)

Du kan diska korgdelen av stekgrillen i diskmaskinen. Intensiv tvätt i diskmaskinens nedre korg rekommenderas för korgen. Trådramen där korgen sätts in är inte lämplig att diskas i diskmaskin. Rengör trådramen med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa.

Efter att du använt Airfry kan du använda den lätta ångrengöringsfunktionen, för att rengöra möjliga oljestänk från ugnen.

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.

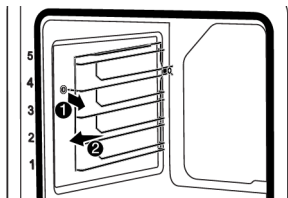
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagingsområdet 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.

Rengöring av vattenpoolen på ugnens botten.

Beroende på frekvensen av ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring och hårdheten hos det vatten som används, kan permanenta kalkfläckar förekomma på ugnsbasen.

Ta bort kalkfläckar i från vattenpoolen i ugnsbasen efter ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring efter 2 eller 3 användningar.

1. Lägg till 350 cc av vinäger (vinägers surhetsgrad får inte överstiga 6 %) i vattenpoolen i ugnsbasen.



2. Vänta i minst 30 minuter, tills vinägern löser upp kalken i rumstemperatur.
3. Rengör vattenpoolen med mjuk blöt trasa och torka den.



Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra vattenpoolen i ugnsbasen. Rengör inte kalken i vattenpoolen i ugnsbasen genom att skrapa bort det. I annat fall skadas produktbasen.

För att förbättra kalkborttagningen som troligen uppstår i vattenpoolen, bör utöver kalkborttagningsstegen ovan, efter 10 användningar:

Välj en användningsfunktion där nedre värmare är aktiverad och använd ugnen på 100 °C i 2-3 minuter. Stäng sedan av ugnen och spraya på webb-sidan för dis produkt rekommenderad ugn- och grillrengöringsmedel i vattenpoolen på ugnens botten och låt det verka i 5 minuter. Efter 5 minuter, torka upp vattenpoolen i botten på ugnen med en fuktig mikrofiberduk och torka torrt.

7.5 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 lucktätningen 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 ytterytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolyys (Pyrolyys) funktionen.
 - ⇒ **"P2:00"** blinkar på skärmen. Om apparaten är utrustad med Eko-pyrolysfunktion, visas **"Pro"** meddelandet på skärmen i 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet blinka på skärmen.



Om **"Pro"** och sedan **"ECO"** meddelandena inte visas på skärmen, är inte apparaten utrustad med Eko-pyrolysfunktion.

4. Ställ temperaturknoppen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.
5. När pyrolysfunktionen startar, **P2:00** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (2 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
7. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen.

8. Efter att **"End"** visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
9. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
10. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.





När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas **"H"** på skärmen och tillagning är inte möjligt.

Självrengöringsfunktion på hög temperatur – Eko-pyrolyys (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

- ✓ Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen. "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen tar mindre tid än Pyrolyys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolyys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolyys" funktionen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolyys (Pyrolyys) funktionen.
 - ⇒ **"P2:00"** och **"Pro"** meddelandena visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet att blinka.
4. Tryck på \oplus eller \ominus knappen.
 - ⇒ **"ECO"** meddelandet visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P1:30** meddelandet att blinka.
5. Ställ temperaturknoppen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.

6. När pyrolysfunktionen startar, **P1:30** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (1,5 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
7. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
8. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen.
9. Efter att **"End"** visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
10. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
11. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.



När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas **"H"** på skärmen och tillagning är inte möjligt.

7.6 Rengöring av ugnsluckan

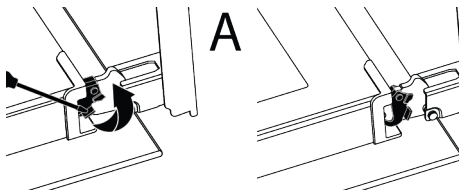
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten **"Ta bort ugnsluckan"** och **"Ta bort de inre glasen på luckan"**. Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp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



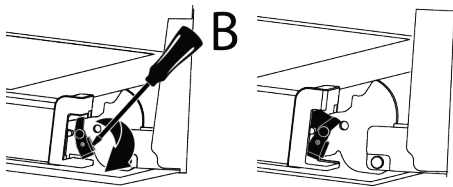
Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

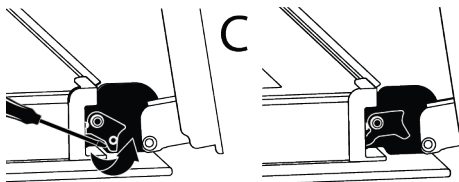
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



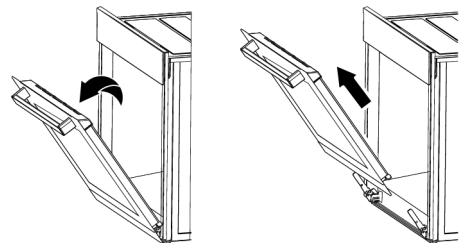
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



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.

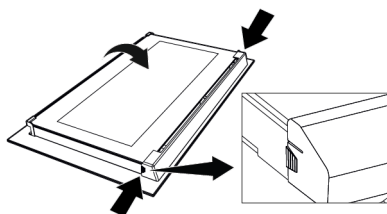


För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

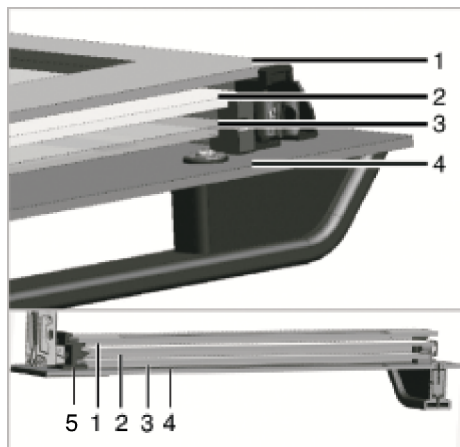
7.7 Ta bort det inre glasets på ugnsluckan

Innerglasset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.



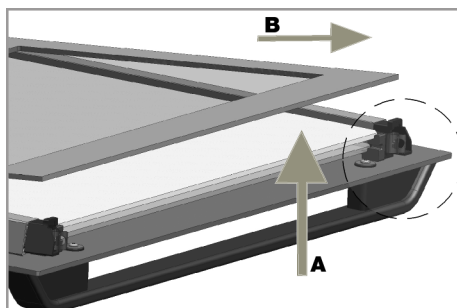
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1 Innersta glas | 2 Andra inre glas |
| 3 Tredje innerglasset | 4 Ytterglas |

5 Plastglas slot-Lägre

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



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



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

Fästordningen för det andra och tredje inre glasets är inte viktigt, eftersom de är utbytbara.

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



Efter rengöring måste alla glas sätts ihop igen.

7.8 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

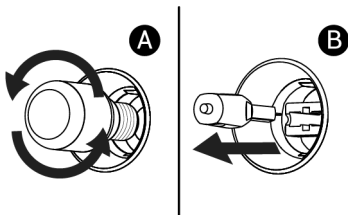
- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter 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.



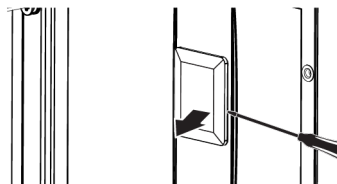
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



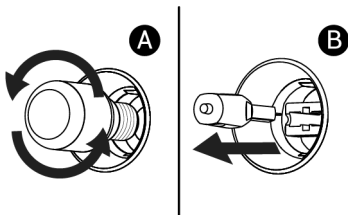
4. Sätt tillbaka glaslocket.

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 åtföljds, 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.

- Säkringarna 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 aktiverat, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.

- 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 matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion 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.
- 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 och lampan slocknar.

(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.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
Er 5	Fel i kommunikationen med köttsond	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för ny tillagning med köttsonden. För att laga mat utan köttsond, ta bort köttsonden och vrid funktionsväljarknappen till läget av (0).
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 8 - Er 27	Sensorfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
Er 28 - Er 31	Köttsondsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 32 - Er 41	Ugnsvärmarfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 42 - Er 58	Ugnskomponentfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 59 - Er 64	Fel på ugnslucka	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 65 - Er 71	Ångrelaterade fel (i ugnar med ångfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 72 - Er 80	Hårdvarufel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 81 - Er 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 86 - Er 88	Fel på internetanslutningen (för ugnar med Homewhiz-funktion).	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 89 - Er 92	Mikrovågsfel (för ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 93 - Er 99	Fel på elektronikkort och timer	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.

