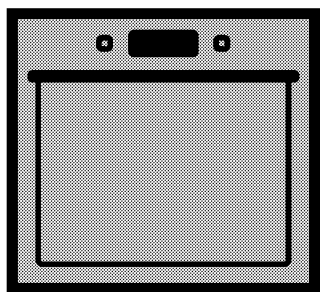


# Inbyggd ugn

## Bruksanvisning



BIE253E0X  
BIE243E0W

**SV | NO**

285.4486.35/R.AA/25.11.2019/2-2

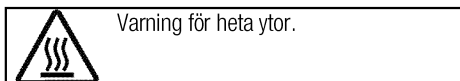
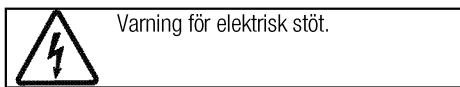
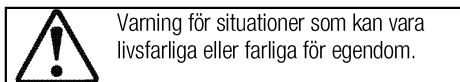
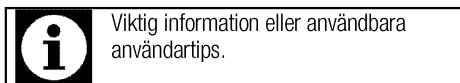
## Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen. Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6

34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

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

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

## **2 Allmän Information** **9**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Översikt.....                 | 9  |
| Förpackningens innehåll.....  | 10 |
| Tekniska specifikationer..... | 11 |

## **3 Installation** **12**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Före installationen.....         | 12 |
| Installation och anslutning..... | 14 |
| Framtida transport.....          | 15 |

## **4 Förberedelser** **16**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Tips för att spara energi..... | 16 |
| Initial användning.....        | 16 |

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Tidsinställning.....                     | 16 |
| Den första rengöringen av produkten..... | 16 |
| Initial uppvärmning.....                 | 16 |

## **5 Så här använder du ugnen** **18**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Allmän information om bakning, stekning och grillning..... | 18 |
| Så här använder du den elektriska ugnen.....               | 18 |
| Användningslägen.....                                      | 19 |
| Använda ugnsklockan.....                                   | 19 |
| Tabell över tillagningstider.....                          | 21 |
| Så här förbereder du grillen.....                          | 23 |
| Tabell för tillagningstider för grillning.....             | 23 |

## **6 Underhåll och rengöring** **24**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Allmän information.....        | 24 |
| Rengöra kontrollpanelen.....   | 24 |
| Rengöra ugnen.....             | 24 |
| Ta bort ugnsluckan.....        | 25 |
| Ta bort luckans innerglas..... | 25 |
| Byta ugnslampan.....           | 26 |

## **7 Felsökning** **27**

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

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

### **Allmän säkerhet**

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

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

### **Elsäkerhet**

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

uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

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

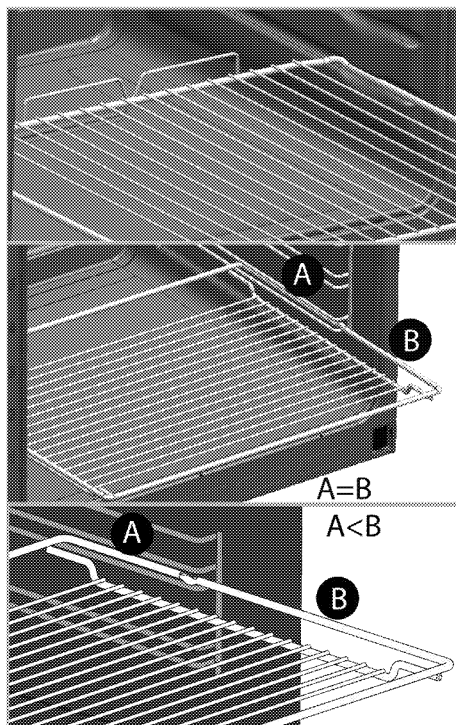
kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

### Produktsäkerhet

- VARNING: Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en

arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **ARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

Brandskyddsåtgärder;

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

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar

och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### **Barnsäkerhet**

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

## **Avfallshantering av den uttjänta produkten**

### **I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:**



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk

utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

### **I enlighet med RoHS-direktivet:**

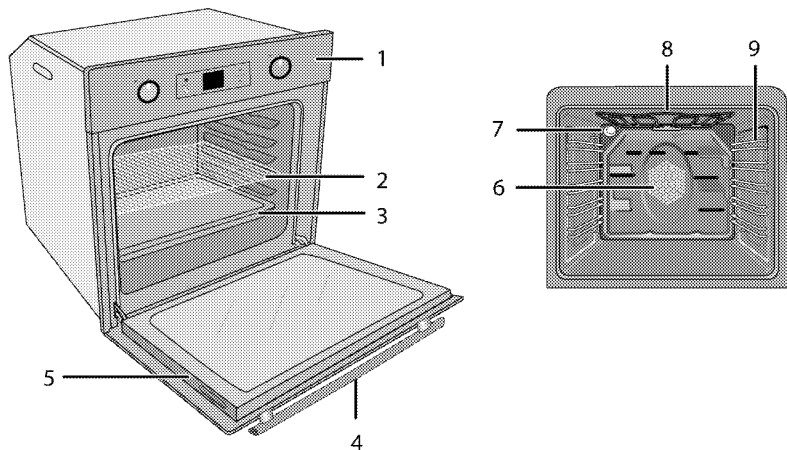
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### **Avfallshantering av emballage**

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

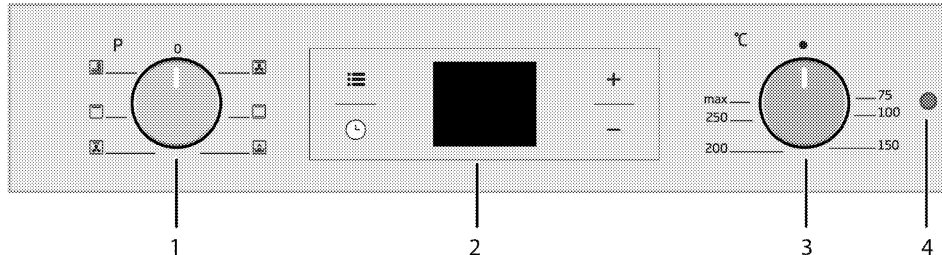
## 2 Allmän Information

### Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Trådhylla
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 Lucka

- 6 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 7 Lampa
- 8 Övre värmeelement
- 9 Hyllpositioner



- 1 Funktionsreglage
- 2 Digital timer
- 3 Termostatreglage
- 4 Termostatlampa

## Förpackningens innehåll

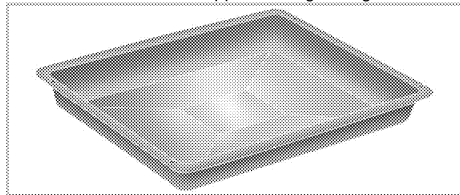


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### 1. Bruksanvisning

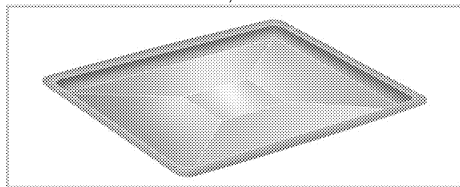
### 2. Långpanna

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



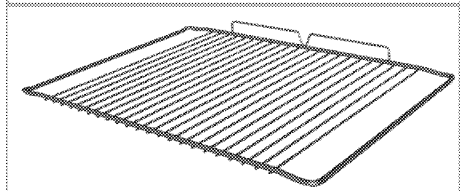
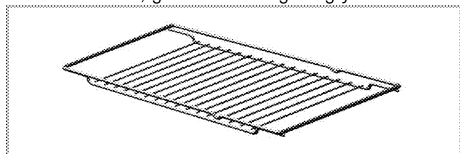
### 3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



### 4. Galler

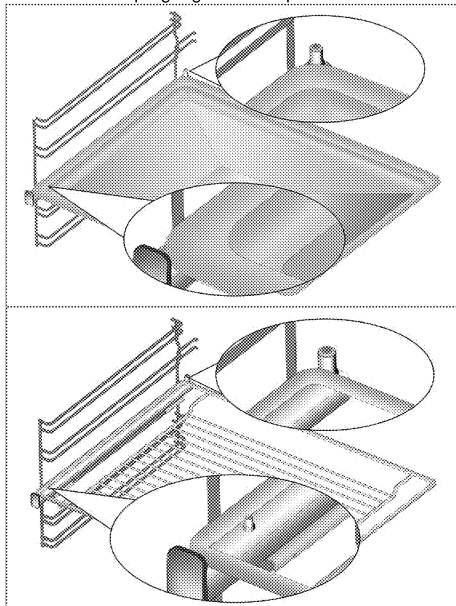
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



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

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

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



## Tekniska specifikationer

|                                     |                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Volt/frekvens                       | 220-240 V ~ 50 Hz                      |
| Total energiförbrukning             | 2.4 kW                                 |
| Kabeltyp/sektion                    | min.H05W-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Yttre mått (höjd/bredd/djup)        | 595 mm/594 mm/567 mm                   |
| Installationsmått (höjd/bredd/djup) | **590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm  |
| Huvudugn                            | <b>Multifunktionsugn</b>               |
| Innerlampa                          | 15/25 W                                |
| Grillenergiförbrukning              | 2.2 kW                                 |

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

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

\*\* Se. *Installation, sidan 12.*



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



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

### 3 Installation

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



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



#### **FARA:**

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



#### **FARA:**

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

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



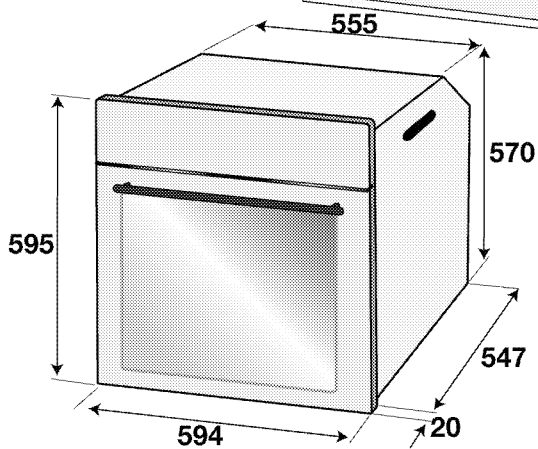
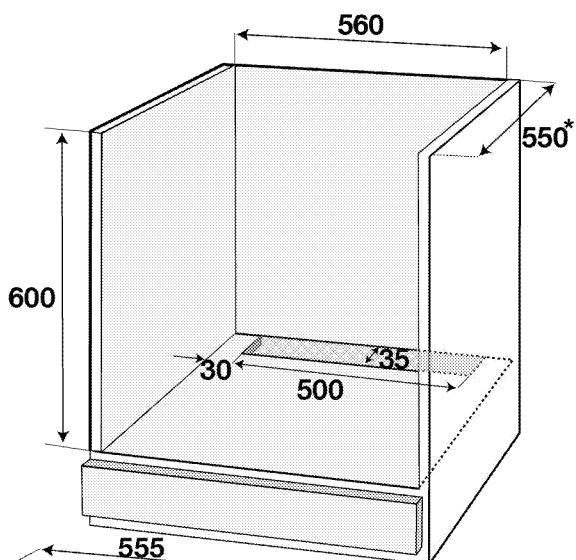
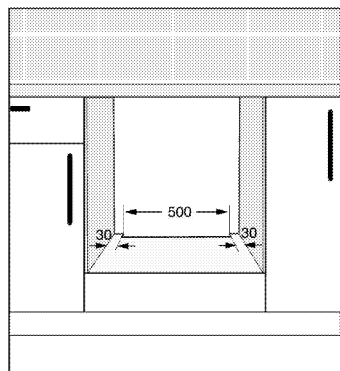
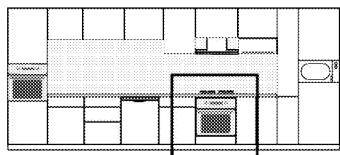
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



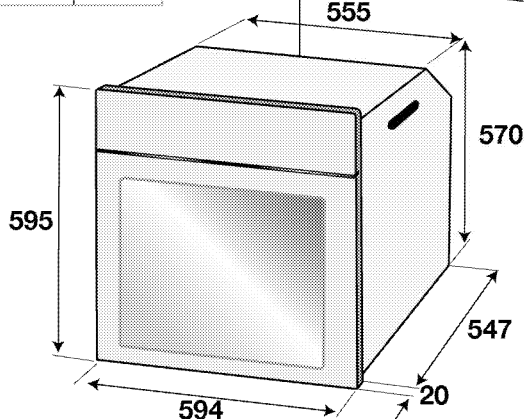
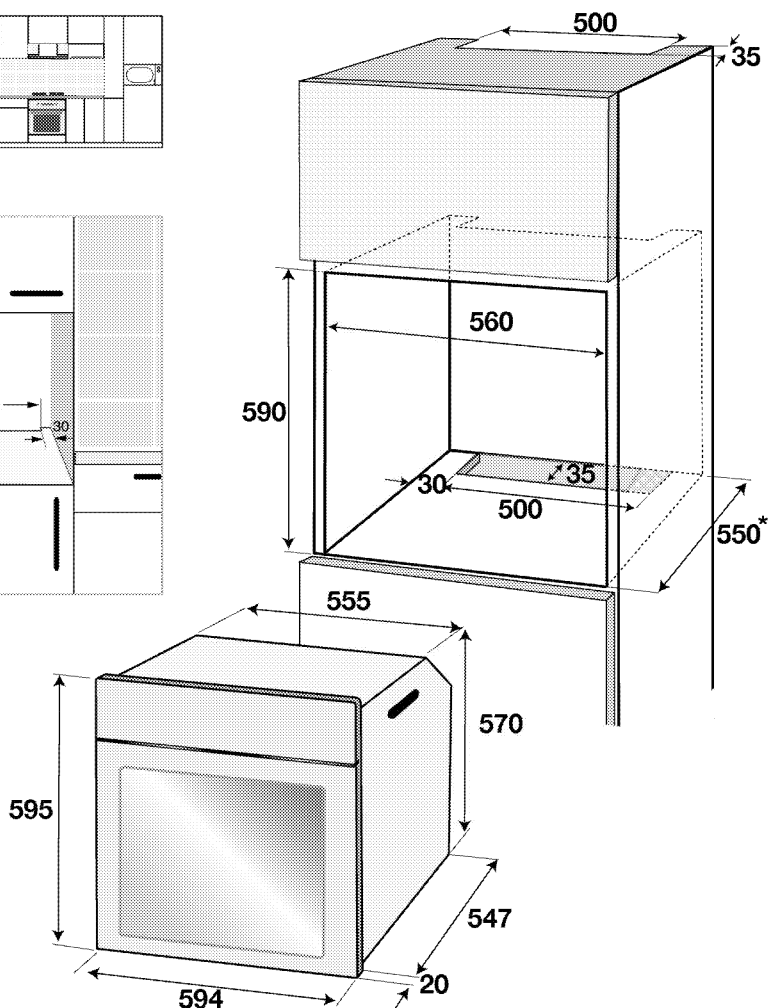
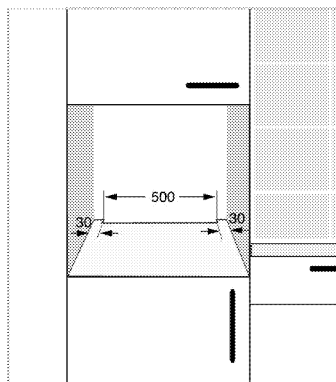
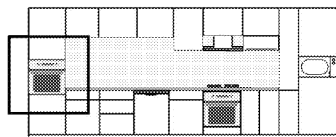
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.

### Före installationen

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



\* min.



\* min.

## Installation och anslutning

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

### Elanslutning

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

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



### FARA:

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

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

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

**FARA:**

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



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

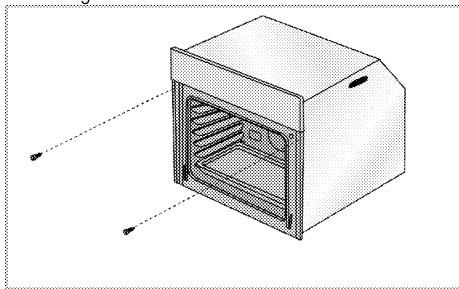


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation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

Koppla in strömsladden i vägguttaget.

**Installera produkten**

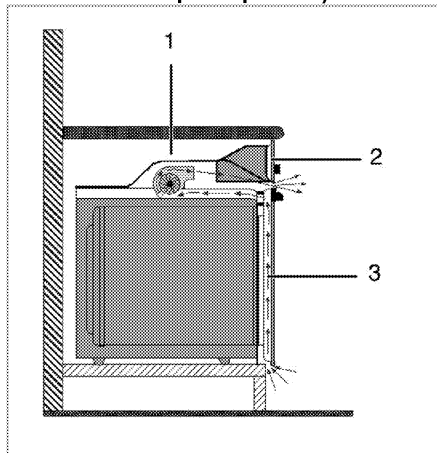
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

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

installeras enligt anvisningarna och om skruvarna inte är ordentligt åtdragna.

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

1 Nedkylningsfläkt

2 Kontrollpanel

3 Lucka

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



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

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

**Slutkontroll**

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

**Framtida transport**

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



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

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

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

- Använd mörka eller emailjerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

### Initial användning

#### Tidsinställning



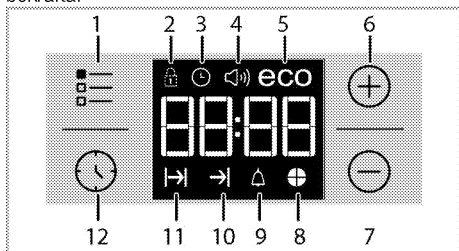
Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Tryck på **+**/**-** för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen är spänningssatt för första gången.



För pekkontrollmodeller, tryck på **≡** först och använd sedan **+** / **-** för att ställa in tiden på dagen.

Bekräfta inställningen genom att röra vid symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knapplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- 5 Ekoläges symbol

- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp



Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med **12:00** och symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömbavbrott. De behöver justeras om.

#### Den första rengöringen av produkten



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

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

#### Initial uppvärmning

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



#### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

#### Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 18*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.

6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 18*

### Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 23*.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.

5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 23*



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

## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga ugsnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



#### FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugsngallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugsngallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



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

### Tips för bakning

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

### Tips för stekning

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

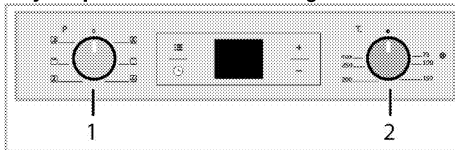
### Tips för grillning

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

- Fördela delarna som ska grillas på ugsngallret eller på plåten med ugsngallret på ett sådant sätt

### Så här använder du den elektriska ugnen

#### Välj temperatur och användarläge



1 Funktionsreglage

2 Termostatreglage

1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.

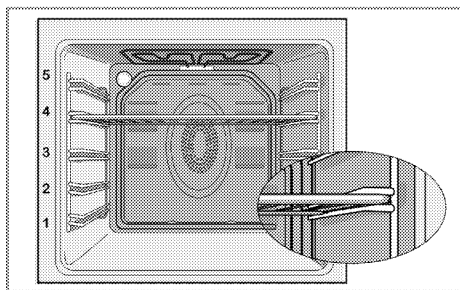
» Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

#### Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

Det är viktigt att placera ugsngallret korrekt på gallerfalsarna. Ugsngallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugsngallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugsngallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



## Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## Användningslägen

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

### Över- och undervärme



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

### Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.



### Fläkt som stöder under-/överbärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

### Full grill



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

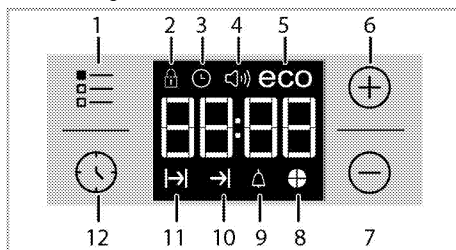
## Snabbstart



Den här funktionen används för att snabbt värma ugnen och är inte lämplig för att tillaga mat.

- Välj önskad temperatur efter att du valt denna funktion. Temperaturlampan tänds och ugnen hettas upp.
- Lampan släcks när uppvärmningsprocessen är klar. Välj önskad funktion för att tillaga maten.

## Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knäpplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

|                                                                                  |                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter.<br>Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen. |
|  | När man gör en inställning, vilken som helst, kommer relaterade symboler blinkar på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.  |
|  | Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.                                                                                                 |
|  | Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.                                                                                           |

### Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** / **-** knapparna.  
» »När tillagningstiden är inställd visas  symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt.
4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.  
» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

### Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på **+** tills **-** symbolen visas på displayen för tillagningstid.  
» »När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen på displayen kontinuerligt.
4. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
5. Tryck på **+** / **-** för att ställa in slutet på tillagningstiden.

» När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen plus  symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner  symbolen.

6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» **Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.**

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

7. När tillagningen är klar, visas **"End"** på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.



Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till **"0"** läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

### Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.  
» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Tryck på **+** knappen för att aktivera knapplåssymbolen.  
» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd.



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

### För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på  tills  symbolen visas på displayen.  
» **"On (På)"** visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på **-** knappen.  
» **"OFF (AV)"** visas efter att knapplåset har avaktiverats.

## Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.

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

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda **+** / **-** knapparna.



Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

- »  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
- 3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

## Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
- » Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

## Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in **-** knappen tills "00:00" visas.
2. Tryck och håll in **-** knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

## Ändra larmtonen

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
  2. Ställ in önskad larmtonen med **+** / **-** knapparna.
  3. Tönen du har ställt in att aktiveras på kort tid.
- » Den valda larmtonen visas som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayen.

## Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

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

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med **+** / **-** knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

## Ekonomiläge

Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningstiden i ugnen.

Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom att stänga av värmarna före slutet av tillagningstiden.

## Inställning av ekonomiläget

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
- » "OFF (AV)" visas på skärmen.
  - 2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **+** knappen.
- » När knappläset är aktiverat, visas "On" på displayen och miljösymbolen förblir tänd.

## Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på  symbolen tills  symbolen visas på displayen.
- » "On (På)" visas på skärmen.
  - 2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **-** knappen.
- » "Off" visas när knappläset avaktiveras.

## Inställning av bildskärmens ljusstyrka

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

1. Rör vid  tills **d-01** eller **d-02** eller **d-03** visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
  2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp **+** / **-** knapparna.
- » Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

## Tabell över tillagningstider



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

## Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den undre falsen.

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

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

## Tillagningsbord för testmåltider

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt

EN 60350-1 för att underlätta för kontrollinstitut att

testa produkten

| Rätt       | Antal fack | Tillbehör att använda                                      | Användningsläge                                                                   | Falsposition | Temperatur i °C | Tillagningstid (i ungefärligt antal min.) |
|------------|------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|-------------------------------------------|
| Mörbakelse | Ett fack   | Standardplåt*                                              |  | 3            | 140             | 20 ... 30                                 |
| Småkakor   | Ett fack   | Standardplåt*                                              |  | 3            | 160             | 25 ... 35                                 |
| Sockerkaka | Ett fack   | Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**          |  | 3            | 160             | 25 ... 35                                 |
| Appelpaj   | Ett fack   | Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** |  | 2            | 180             | 50 ... 60                                 |

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

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

## Tips på bakning av bakverk i formar

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

## Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 °C och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



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

### Tips vid tillagning av grönsaker

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

### Så här förbereder du grillen



#### VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.  
Heta ytor kan orsaka brännskador!

### Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.  
» Temperaturlampan tänds.

### Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



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

### Tabell för tillagningstider för grillning

#### Grillning med elgrill

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

# beroende på tjocklek

\*Förvärm i fem minuter

\*\*Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

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

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

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

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

## 6 Underhåll och rengöring

### Allmän information

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



#### FARA:

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



#### FARA:

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

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



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



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

### Rengöra kontrollpanelen

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



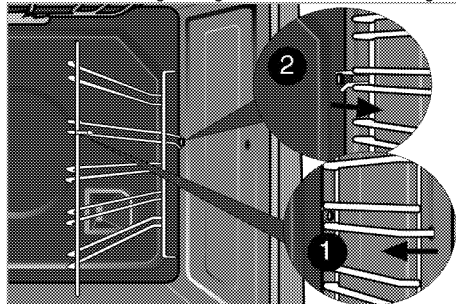
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

### Rengöra ugnen

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

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

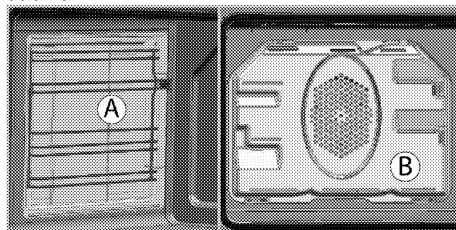
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



### Katalytiska väggar

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

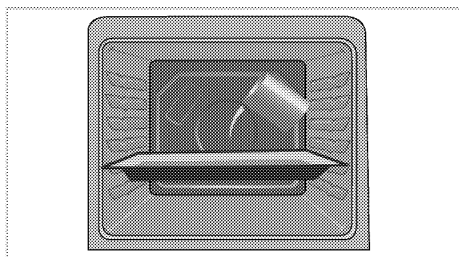
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. Tack vare den perforerade strukturen absorberar katalytiska ytor fett och när ytan är fylld med fett börjar de lysa. I detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.



### Enkel ångrengöring

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

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



3. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.



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

### Rengör ugnsluckan

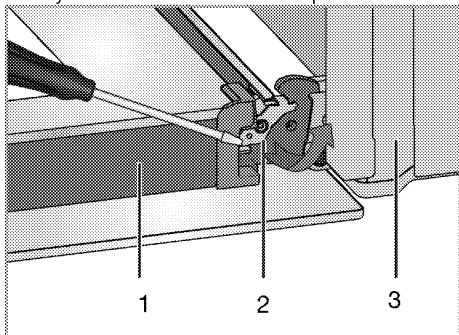
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



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

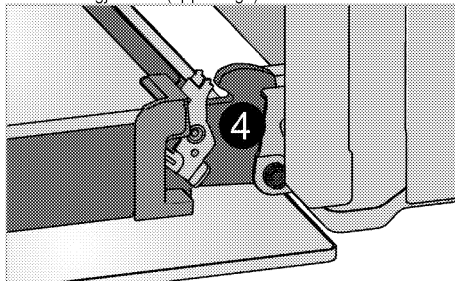
### Ta bort ugnsluckan

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

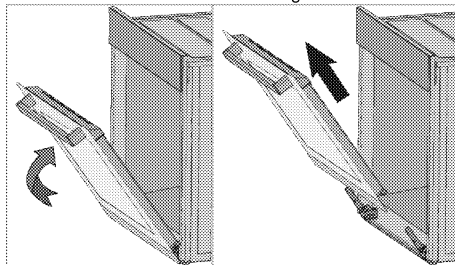


1 Lucka

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



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



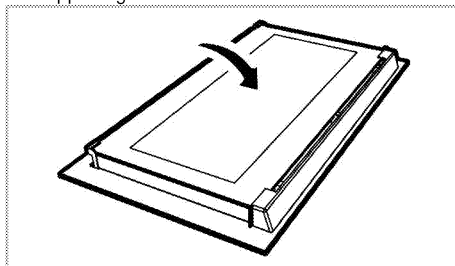
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

### Ta bort luckans innerglas

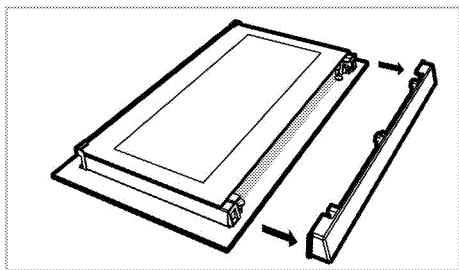
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

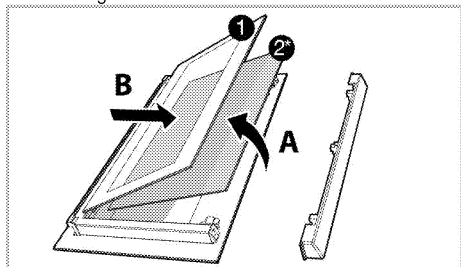
1. Öppna ugnsluckan.



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



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



- 1 Innersta glaspanelen  
2\* Inre glaspanelen (Den kanske inte finns på din produkt.)
4. Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel(2) ; Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).
5. Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. (Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel). Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1).
6. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den innersta glaspanelen (1) i den nedre plastplatsen.
7. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

## Byta ugnslampan



### FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalt, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 11*.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



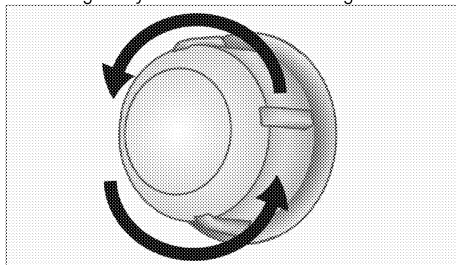
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



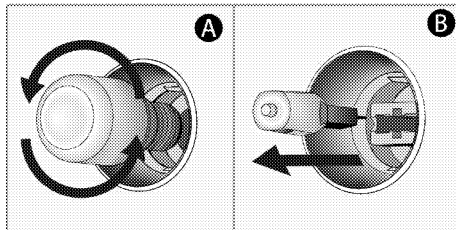
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

### Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



4. Montera glasplattan på nytt.

## 7 Felsökning

### Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

### Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

### Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

### Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. >>> *Ändra tiden.* (På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

### (I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. >>> *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*

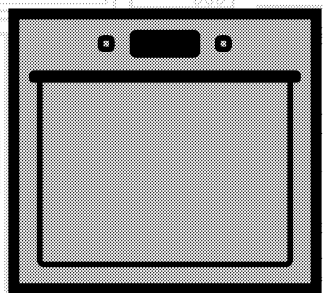


Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.



# Innbyggingsovn

## Brukerhåndbok



NO

**beko**

## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

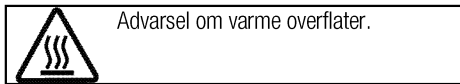
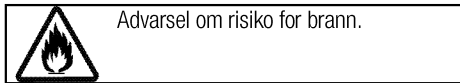
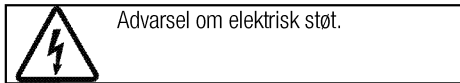
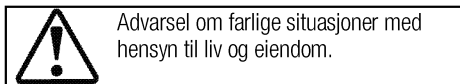
Kjære kunde,

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

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Generell sikkerhet.....                  | 4 |
| Elektrisk sikkerhet.....                 | 4 |
| Produktsikkerhet.....                    | 5 |
| Beregnet bruk.....                       | 7 |
| Sikkerhet for barn.....                  | 7 |
| Bortskaffing av det gamle produktet..... | 8 |
| Bortskaffing av emballasjen.....         | 8 |

## **2 Generell informasjon 9**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Oversikt.....                 | 9  |
| Innholdet i pakken.....       | 10 |
| Tekniske spesifikasjoner..... | 11 |

## **3 Installasjon 12**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Før installasjon.....           | 12 |
| Installasjon og tilkobling..... | 14 |
| Framtidig transport.....        | 15 |

## **4 Forberedelser 16**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Tips for energisparing..... | 16 |
|-----------------------------|----|

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Første gangs bruk.....              | 16 |
| Tidsinnstilling.....                | 16 |
| Første rengjøring av produktet..... | 16 |
| Første oppvarming.....              | 16 |

## **5 Slik bruker du ovnen 18**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Generell informasjon om baking, steking og grilling..... | 18 |
| Slik bruker du den elektriske ovnen.....                 | 18 |
| Driftsmoduser.....                                       | 19 |
| Bruke ovnsløkken.....                                    | 19 |
| Tidstabell for matlagning.....                           | 21 |
| Slik bruker du grillen.....                              | 23 |
| Tidstabell for grilling.....                             | 23 |

## **6 Vedlikehold og stell 24**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Generell informasjon.....        | 24 |
| Rengjøring av kontrollpanel..... | 24 |
| Rengjøre ovnen.....              | 24 |
| Fjerne ovnsdøren.....            | 25 |
| Fjerne dørens indre glass.....   | 25 |
| Utskifting av ovnspæren.....     | 26 |

## **7 Feilsøking 27**

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

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

### **Generell sikkerhet**

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.  
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.  
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

### **Elektrisk sikkerhet**

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

på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

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

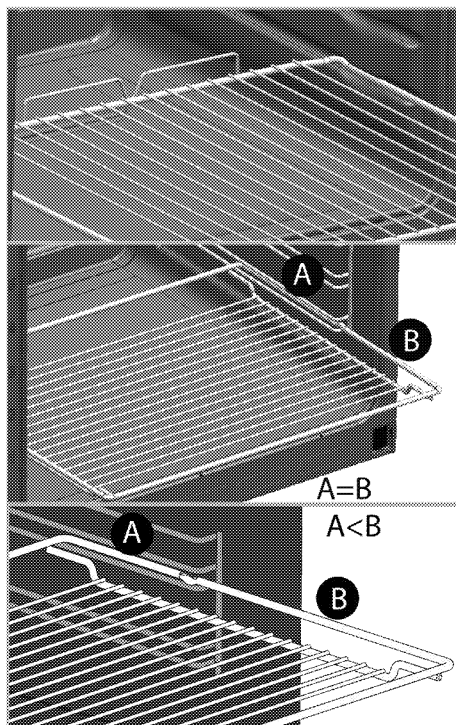
smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

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

### **Produktsikkerhet**

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.

- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plasser stekeristen og brettet riktig på trådstativene. Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



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

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

- ADVARSEL: Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets brannsikkerhet;

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

### **Beregnet bruk**

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under

grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.

- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

### **Sikkerhet for barn**

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

## Bortskaffing av det gamle produktet

### Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger.

Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

### Samsvar med RoHS-direktivet:

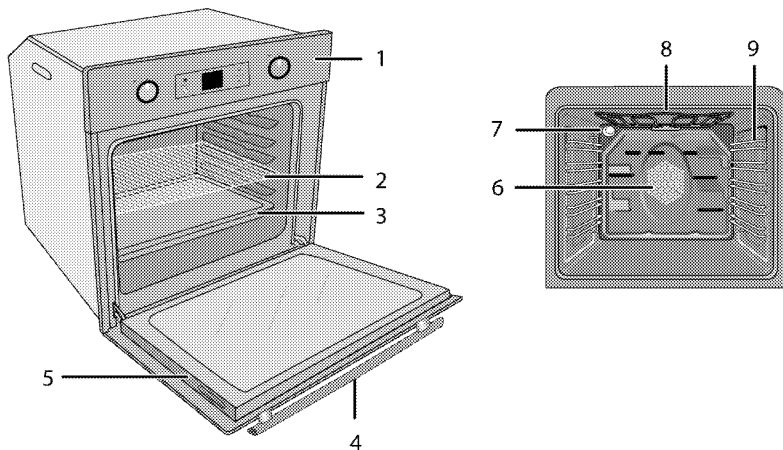
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

### Bortskaffing av emballasjen

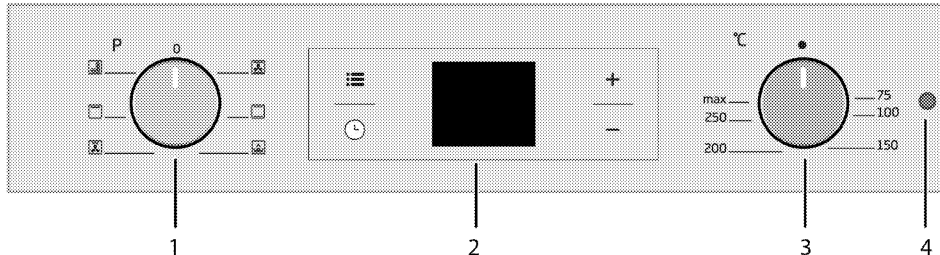
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



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



- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | Funksjonsvelger |
| 2 | Digital timer   |
| 3 | Termostatbryter |
| 4 | Termostatlampe  |

## Innholdet i pakken

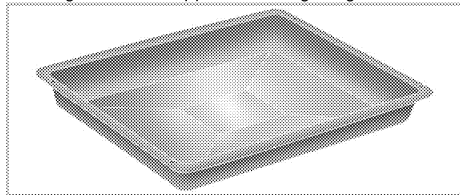


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### 1. Brukerhåndbok

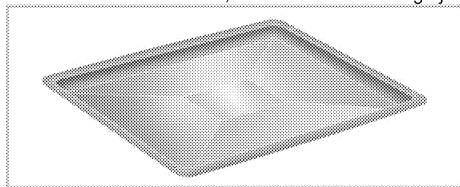
### 2. Dypt brett

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



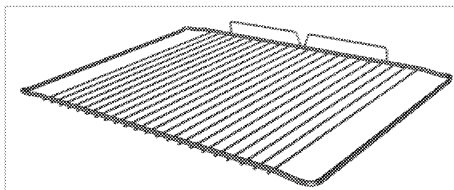
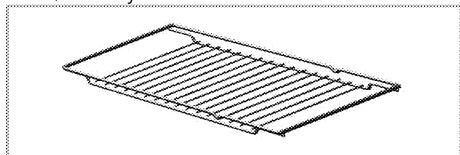
### 3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



### 4. Rist

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

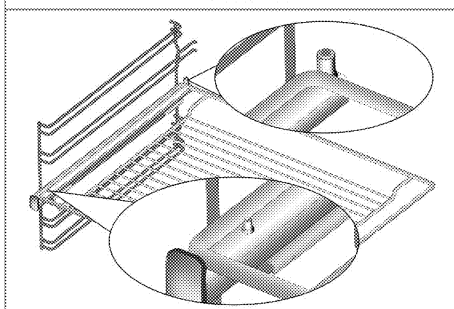
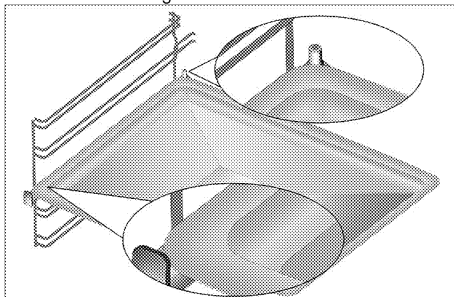


### 5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

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

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

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



## Tekniske spesifikasjoner

|                                       |                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------------|
| Spenning/frekvens                     | 220-240 V ~ 50 Hz                      |
| Totalt energiforbruk                  | 2.4 kW                                 |
| Kabeltype/tverrsnitt                  | min.H05W-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)     | 595 mm/594 mm/567 mm                   |
| Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde) | **590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hovedovn                              | <b>Multifunksjonsovn</b>               |
| Indre lampe                           | 15/25 W                                |
| Grillstrømforbruk                     | 2.2 kW                                 |

# Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

\*\* Se. *Installasjon*, side 12.



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



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



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

### 3 Installasjon

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



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



**FARE:**

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



**FARE:**

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

#### Før installasjon

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

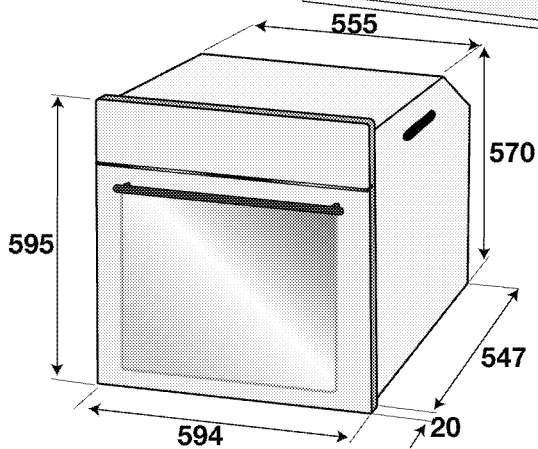
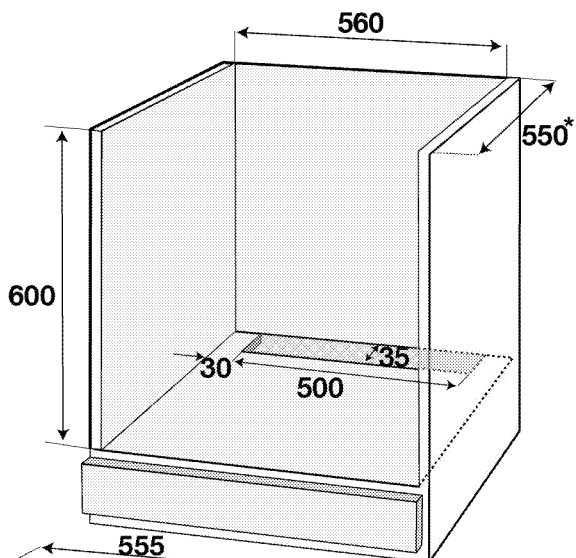
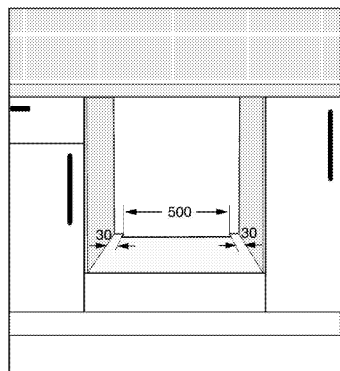
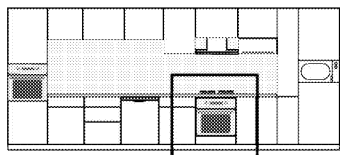
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.



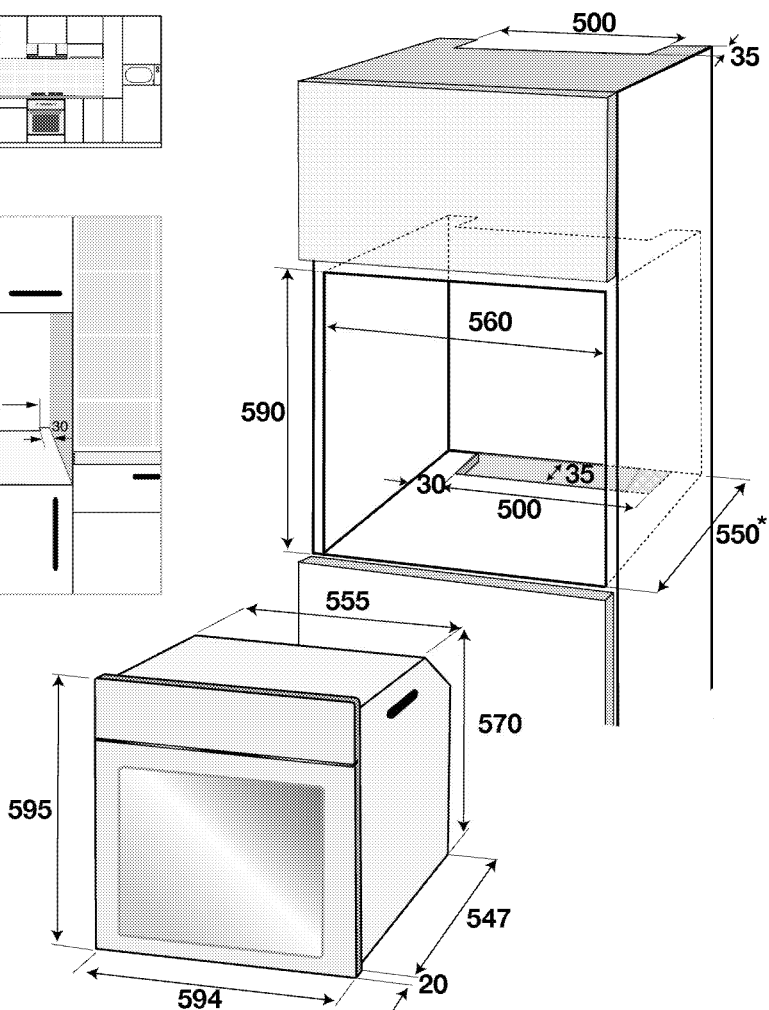
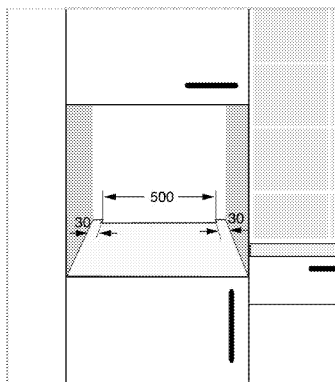
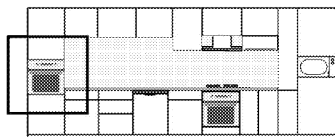
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



\* min.



\* min.

## Installasjon og tilkobling

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

### Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en

jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.



### FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

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

**FARE:**

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

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

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

**FARE:**

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



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

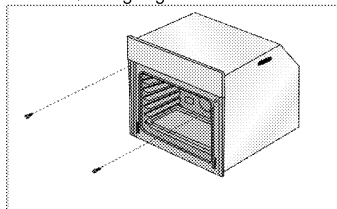


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk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

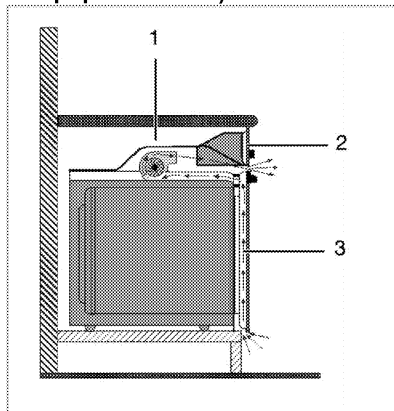
Sett strømstøpselet inn i uttaket.

**Installere produktet**

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist. Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

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

- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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

**Siste kontroll**

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

**Framtidig transport**

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



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



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

## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

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

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

### Første gangs bruk

#### Tidsinnstilling



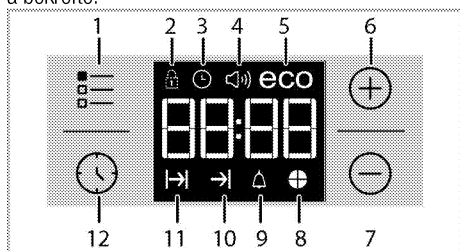
Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på tastene **+**/**-** for å stille inn tiden på dagen etter at ovnen er koblet til strømnettet for første gang.



På modeller med berøringskontroller, må du først trykke på **≡** og deretter bruke **+**/**-** for å stille inn klokkeslettet.

Bekreft innstillingen ved å trykke på **⌚**-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- 5 Økomodus-symbol

- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast



Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. **12.00** og **⌚**-symbolet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strøbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

#### Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

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

#### Første oppvarming

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



#### ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

#### Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 18.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.

6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*

### **Grillovn**

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 23*.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.

5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 23*



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

## 5 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



#### ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



#### FARE:

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

#### Baketips

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

#### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

#### Grilltips

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

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at

plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.

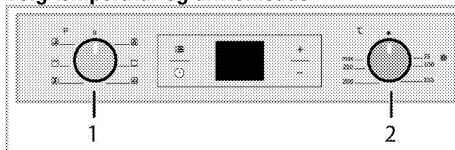
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



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

### Slik bruker du den elektriske ovnen

#### Velg temperatur og driftsmodus



1 Funksjonsvelger

2 Termostatbryter

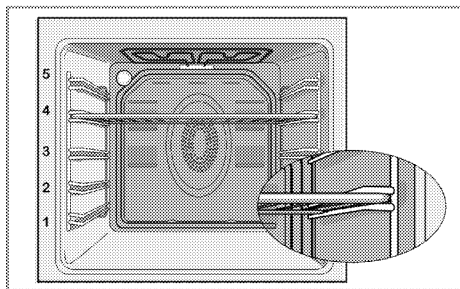
1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
  2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.
- » Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

#### Slå av den elektriske ovnen

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

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

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilllytelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



## Driftsmoduser

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

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Undervarme



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



Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.



### Viftestøttet under-/overvarme



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

### Full grill



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

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

## Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

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

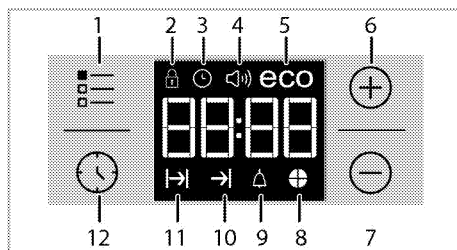
## Booster



Denne funksjonen brukes til å varme opp ovnen hurtig; den egner seg ikke til tilberedning av mat.

- Velg den ønskede temperaturen etter å ha valgt denne funksjonen. Temperaturlyset slås på og ovnen varmes opp.
- Lyset slukkes etter at oppvarmingsprosessen fullføres. Velg så den ønskede funksjonen for å steke maten.

## Bruke ovnsløkken



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- 5 Økomodus-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast



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



Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.



Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.



Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

### Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen.

4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjestående tilberedningstid og total tilberedningstid.

### Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.

4. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for sluttid.

5. Trykk på **+** / **-**-tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet pluss -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner -symbolet.

6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» Ovnens tidsur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den tilberedningstiden du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjestående tilberedningstid og total tilberedningstid.

7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til "0" (av-) posisjon for å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.

### Aktivere tastelåsen

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

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
- » «AV» vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen **+** for å aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «On» på displayet, og -symbolet forblir tent.



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

### For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.  
» «På» vil vises på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.  
» "AV" vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

### Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med / -knappene.



Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.

- » -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.
3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

### Slå av alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.  
» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

### Avbryte alarmen

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

### Endre alarmtone

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene / .
3. Den tonen du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.

» Valgt alarmtone vises som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

### Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene / .
3. Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

### Sparemodus

Du kan spare energi med sparemodus mens du utfører matlaging ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen. Dette moduset fullfører matlaging med den indre temperaturen i ovnen ved å slå av oppvarmingssystemet før slutten av tilberedningstiden.

### Aktivering av sparemodus

1. Berør -symbolet til -symbolet dukker opp på skjermen.  
» «Off» vil vises på displayet.
2. Aktiver sparemodus ved å trykke på -tasten.  
» Når tastelåsen er aktivert, vises "On" på displayet og -symbolet fortsetter å lyse

### Deaktivering av sparemodus

1. Trykk -symbolet til -symbolet vises på displayet.  
» «On» vil vises på displayet.
2. Deaktiver sparemodus ved å trykke på -tasten.  
» "Off" vises så snart tastelåsen er deaktivert.

### Still inn lysstyrken på skjermen

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

1. Trykk til d-01 eller d-02 eller d-03 vises på skjermen for lysstyrke.
2. Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av / -tastene.  
» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

### Tidstabell for matlaging



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

### Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

| Rett                     | Antall brett | Tilbehør for bruk                                | Driftsmodus                                                                       | Stativstilling | Temperatur (°C)                                | Steketid (ca. i min.) |
|--------------------------|--------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| Kaker på brett           | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 3              | 180                                            | 25 ... 30             |
| Kaker i form             | Ett brett    | Kakeform på rist**                               |  | 2              | 180                                            | 40 ... 50             |
| Småkaker                 | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 3              | 160                                            | 25 ... 35             |
| Sukkerbunn               | Ett brett    | Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 3              | 160                                            | 25 ... 35             |
| Kjeks                    | Ett brett    | Bakebrett*                                       |  | 3              | 180                                            | 25 ... 30             |
| Deigbakst                | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 2              | 200                                            | 30 ... 40             |
| Rik bakst                | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 2              | 200                                            | 25 ... 35             |
| Gjærdeig                 | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 2              | 200                                            | 35 ... 45             |
| Lasagne                  | Ett brett    | Rektangulær glass-/metallpanne på rist**         |  | 2 - 3          | 200                                            | 30 ... 40             |
| Pizza                    | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 2              | 200 ... 220                                    | 15 ... 20             |
| Biffsteik (hel) /Steik   | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 3              | 25 min.<br>250/max,<br>deretter 180 ...<br>190 | 100 ... 120           |
| Lammelår (gryte)         | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 3              | 25 min. 220<br>deretter 180 ...<br>190         | 70 ... 90             |
| Stekt kylling (1,8-2 kg) | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 2              | 15 min.<br>250/max,<br>deretter 180 ...<br>190 | 60 ... 80             |
| Tyrkia (5-5 kg)          | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 1              | 25 min.<br>250/max,<br>deretter 180 ...<br>190 | 150 ... 210           |
| Fisk                     | Ett brett    | Standardbrett*                                   |  | 3              | 200                                            | 20 ... 30             |

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

## Matlagingstabell for testretter

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

| Rett       | Antall brett | Tilbehør for bruk                                        | Driftsmodus                                                                         | Stativstilling | Temperatur (°C) | Steketid (ca. i min.) |
|------------|--------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|
| Shortbread | Ett brett    | Standardbrett*                                           |  | 3              | 140             | 20 ... 30             |
| Småkaker   | Ett brett    | Standardbrett*                                           |  | 3              | 160             | 25 ... 35             |
| Sukkerbunn | Ett brett    | Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**         |  | 3              | 160             | 25 ... 35             |
| Eplepai    | Ett brett    | Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2              | 180             | 50 ... 60             |

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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

## Baketips for kake

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

- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

## Bakevaretips

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

- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



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

### Tips for koking av grønnsaker

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

## Slik bruker du grillen



### ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.  
Varmer overflater kan forårsake forbrenninger!

### Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.

» Temperaturlys slås på.

### Slå av grillen

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



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

## Tidstabell for grilling

### Grilling med elektrisk grill

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

\* avhengig av tykkelse

\*Forvarm i fem minutter

\*\*Hvis grilltemperaturen til produktet ikke kan justeres, vil grillen fungere ved den anbefalte temperaturen.

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

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

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

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

## 6 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



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

### Rengjøring av kontrollpanel

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



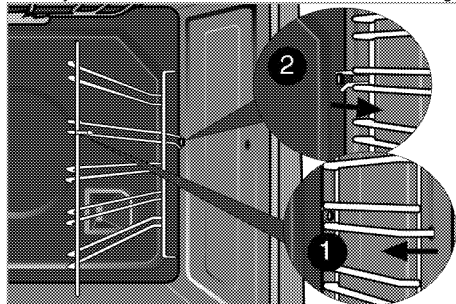
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

### Rengjøre ovnen

**Rengjør sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)**

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

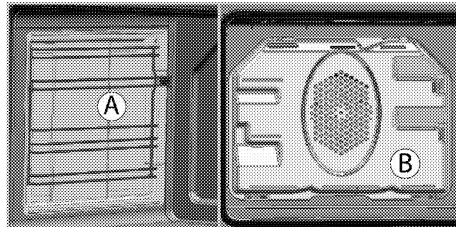
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



### Katalytiske vegger

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

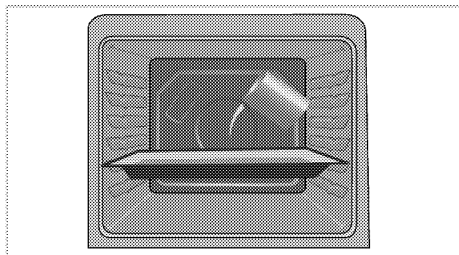
Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Takket være deres perforerte struktur absorberer katalytiske overflater fett, og når overflaten er fylt med fett, starter de å skinne. I dette tilfellet, så er det anbefalt å bytte delene.



### Enkel damprengjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

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



3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.



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

### Rengjør ovnsdøren

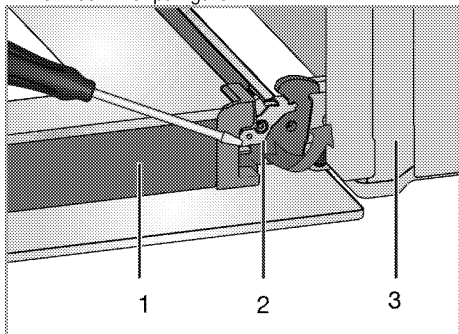
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



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

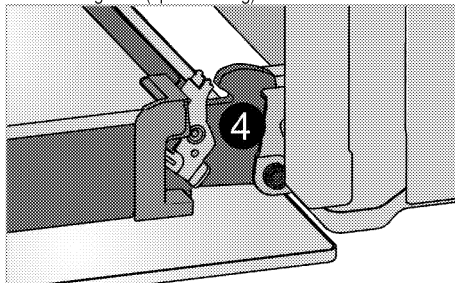
### Fjerne ovnsdøren

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

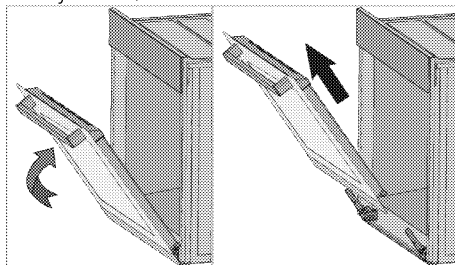


- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)

- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



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



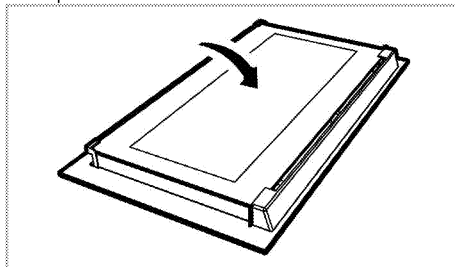
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

### Fjerne dørens indre glass

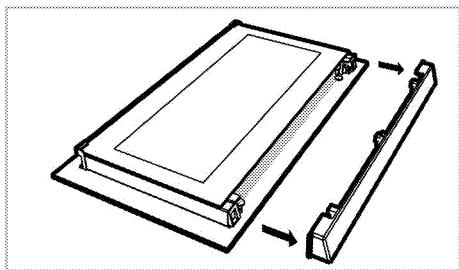
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

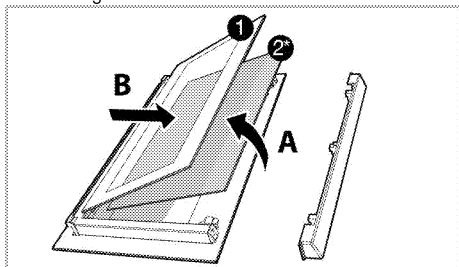
1. Opne ovnsdøren.



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



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



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

## Utskifting av ovnspæren



### FARE:

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



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 11 for detaljer.

Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen.

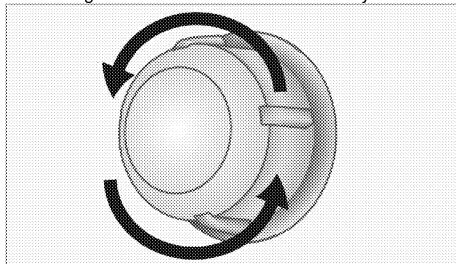
Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



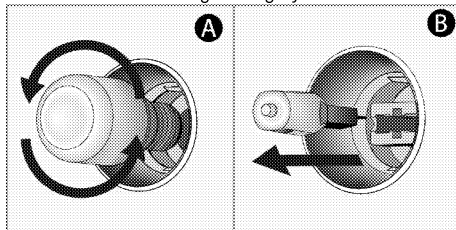
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

## Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Dreie glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

## 7 Feilsøking

### Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

### Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*

### Ovnslyset virker ikke.

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

### Ovnen varmes ikke opp.

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

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

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



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

