



Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



BBISM14300BPE

NO / SV

385.4406.73/R.AC/20.08.2021/5-2

7768288335

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Beko takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre.

Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet	5
Elektrisk sikkerhet	5
Transportsikkerhet	7
Installasjonssikkerhet	7
Sikkerhet ved bruk	7
Temperaturadvarsler	8
Tilbehørsbruk	8
Steking og sikkerhet	8
Dampsystem	9
Vedlikehold og rengjøringssikkerhet	10
Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)11	

2 Miljøinstruksjoner 12

Avfallsforskrifter	12
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet....	12
Bortskaffing av emballasjen	12
Anbefalinger for energibesparelser	12

3 Ditt produkt 13

Produktintroduksjon	13
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel	14
Ovnskontroll	14
Steikjeomnsfunksjoner	15
Produkttilbehør	17
Bruk av produkttilbehøret	18
Tekniske spesifikasjoner	21

4 Første bruk 22

Innstilling for første gong	22
Første rengjøring	22

5 Slik bruker du ovnen 24

Generell informasjon om ovnsbruk	24
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet....	24
Bruker dampfunksjonen	27
Innstillinger	28
Hvordan bruke steketermometeret	30

6 Generell informasjon om steking 33

Generelle advarsler om steking i ovnen....	33
Kaker og ovnsmat	33
Kjøtt, fisk og fjærkre	36
Grill	37
Dampassistert matlagning	38
Testmatvarer	39

7 Vedlikehold og stell 40

Generell informasjon om rengjøring	40
Rengjøring av utstyr	41
Rengjøring av kontrollpanelet	41
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)	41
Pyrolytisk selvrens	43
Rengjøring av ovnsdøren	43
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.	44
Rengjør ovnslampen	45

8 Feilsøking 47

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
- Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
- Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
- Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
- ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
- ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
- ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er

tydeleg angitt i bruksanvisningen.

- ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.



Formål med bruken

- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
- Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukas i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- Omnen kan brukast til å tina, baka, steika og grilla mat.
- Dette produktet; skal ikkje brukast til oppvarming, tallerkenoppvarming, hengande handklede eller klede på handtaket for tørking.

Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit

- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trenar om sikker bruk og fer ved produkt.
- Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.
- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.

- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- Når døra er open, ikkje legg nokon tunge gjenstandar på ho eller la barn sitja på ho. Du kan føra til at omnen veltar eller øydelegg dørhengsla.
- For sikkerheita til barna, kopla frå straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.

Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir

- påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopla til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
 - Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i leidningen, hald alltid i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkkontakten for å unngå lysbue.
 - Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
 - Medan omnen er i drift, blir baksida ogso varm. Nettsnorer må ikkje røra baksida, tilkoplingar kan vera skadd.
 - Ikkje lås elektriske kablar i omnsdøra og før dei over varme overflater. Du kan føra til at omnen kortsluttar og fyrer opp som eit resultat av kabelsmeltinga.
 - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
 - Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.
 - **ADVARSEL:** Forsikre deg om å kopla produktet frå straumnettet før du byter ut lampa for å unngå fare for elektrisk støy. Kopl frå

produktet eller slå av sikringa frå sikringsskapet.

Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Dette produktet er tungt, og må løftes av minst to personer.
- Ikke bruk døren/dørhåndtaket når du transporterer eller flytter produktet.
- Ikke sett andre gjenstander på produktet, og løft det på høykant.

Produktet må ikke transporteres hvis det inneholder vann. Det kan transporteres etter at vannavløpet er gjort ferdig.

- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.

Installasjonssikkerhet

- Før produktet er installert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.
- For å forhindre overoppheting skal produktet ikke monteres bak dekorative dører.

Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skur av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- Ikkje bruk produktet når inngangsdøra glas er fjerna eller øydelagt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.

- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Handtaket til omnen er ikkje eit handkleføner. Ikkje bruk handklede, hanskar eller liknande tekstil når du bruker produktet.
- Hengsla på produktdøra rører seg og blir stramma når du opnar og lukkar døra. Når du opnar / lukkar døra, må du ikkje halda delen med hengsla.



Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.

- Ettersom damp kan utåndes, må du holde deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan være varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de innvendige delene av ovnen, varmeelementer, osv.
- Når du plasser mat i den varme ovnen, fjerner mat, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.



Tilbehørsbruk

- Det er viktig at risten og brettet plasseres der de skal på hyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.
- Bruk kun kjøttproben anbefalt for denne ovnen.



Steking og sikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir

eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

- Matavfall, olje, osv. i stekeområdet kan antennes. Fjern slike ting før du begynner å steke.
- Fare for matforgiftning: Ikke oppbevar mat i ovnen lenger enn én time før og etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.
- Ikke varm opp lukkede hermetikkbokser og glasskrukker. Oppsamlet trykk kan føre til at krukken brister.
- Legg bakepapir i et kokekar eller i ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) sammen med maten, og sett det inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern overflødig bakepapir som henger ned fra tilbehør eller beholder, slik at du ikke risikerer å berøre ovnens varmeelementer. Du må aldri bruke bakepapir hvis ovnstemperaturen er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på det bakepapiet du bruker. Du må aldri bruke bakepapir i bunnen av ovnen.

- Ikke sett stekeplater, brett eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade ovnens hovedbestanddel.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan medføre brannskader!
- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



Dampsystem

- Hvis du åpner døren når du steker med damp, kan det føre til at dampen strømmer ut, som igjen medfører risiko for brannskader. Vær forsiktig når du åpner døren.
- Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun bruksklart vann. Ikke bruk brennbare, alkoholholdige eller faste, partikkelholdige oppløsninger i stedet for vann.
- Hvis det blir igjen fuktighet i ovnen etter steking med damp, kan det føre til korrosjon. La ovnen tørke

etter steking. Ikke oppbevar vannholdige matvarer i ovnen over lengre tid.

- Ikke bruk tilbehør som kan korrodere med damp under steking.
- Vær nøye med å ikke søle vann på ovnens overflate eller andre overflater når du tar ut eller setter inn vanntanken.
- Når du tar ut maten etter dampsteiking, kan det hende det renner varm væske fra tilbehøret. Vær forsiktig.
- Når du steker med damp, anbefales det å tilsette så mye vann som er angitt i steketabellen.



Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme overflater kan medføre brannskader!
- Vask aldri produktet ved å sprøyta eller hella vatn på det! Det er fare for elektrisk støyt!
- Ikkje reingjer produktet med dampreinsar, då dette kan forårsaka elektrisk støyt.
- Ikkje bruk tøffe reingjeringsmiddel, metallskrapere, stålull eller blekemateriale for å reingjera

omns frontdørglas / (viss det finst) omns toppdørglas. Desse materiala kan føra til at glasflater blir ripar og øydelagde.

- Etter kvar dampassistert matlaging skal det resterande vatnet i vasstanken tappast og vasstanken blir reingjord. Bruk av vatn som er igjen i kammeret i neste matlaging skaper problem med tanke på hygiene.
- Ikkje vask vasstanken i oppvaskmaskina. Tørk vasstanken med ein rein fuktig klut, tørk han med ein tørr klut og ta vare på han på den måten. Tørk aldri tanken i ovnen.
- For kalk som kan dannast i vasstanken, blir plassert 200 cm vatn og 1 ts citron salt i tanken og får stå i 1 time. Deretter blir vaska han med rikeleg med vatn og blir tørka. Det blir tilrådd å bruka denne prosedyren kvar 4-5 bruk.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syrer eller klorider for å rengjøre vannbassenget på ovnbunnen. Ikke rengjør kalk som kan dannes i vannbassenget på

ovnbunnen ved å skrape. Ellers vil produktbunnen bli skadet.

- For å fjerne kalk som kan oppstå i vannbassenget på stekeovnen etter dampassisterte, enkle damprensjøringsoperasjoner, tilsett 350 cc hvit eddik (eddikens surhet skal ikke overstige 6 %) i vannbassenget på bunnen av ovnen ved omgivelsestemperatur etter hver 2. eller 3. operasjon, og vent deretter i 30 minutter. Etter 30 minutter, rengjør dette området med en myk, våt klut og tørk med en tørr klut.
- Avhengig av hyppigheten av dampassisterte, enkle damprensingsoperasjoner og hardheten til vannet som brukes, kan det oppstå kalkflekker på ovnbunnen.



Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Under selvrensing blir overflatene varmere enn under normal bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke rør produktet under selvrensing, og hold barn unna. Vent minst 30 minutter før du fjerner gjenværende rester.
- Under selvrensing vil du oppdage røyk. Det skyldes matrester som blir brent. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under rensesprosessen.
- Rengjør ovnens ytterflater og fjern matrester inni ovnen med en såpeklut før du starter rensingen. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet har ildfast tilbehør (motstandsdyktig mot selvrensing med høy temperatur), trenger du ikke fjerne dette tilbehøret fra ovnen.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

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. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

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 innpakningsmateriale 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.

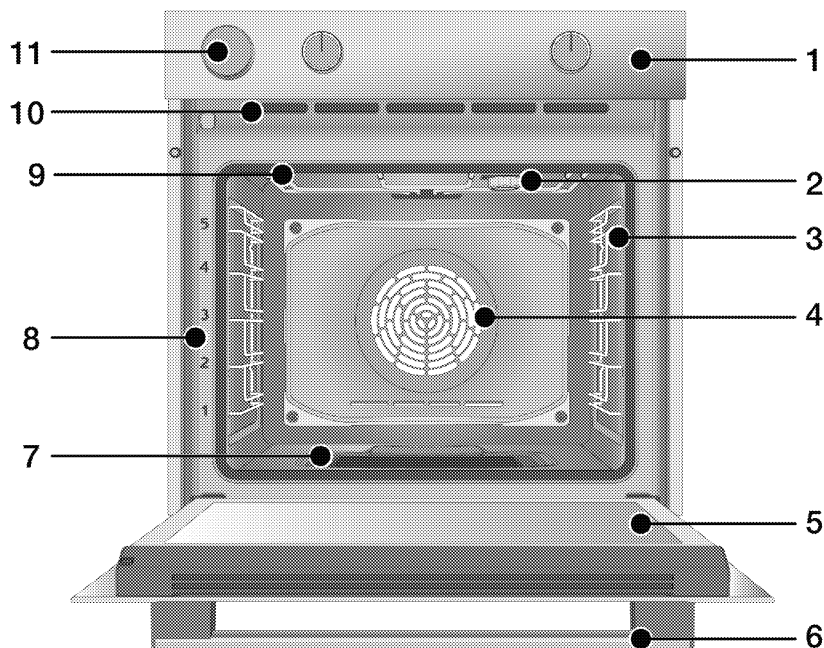
Anbefalinger for energibesparelser

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

- Tin frossen mat før du steker.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Du må alltid forvarme hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne døren hyppig under steking.
- Prøv å steke mer enn en rett om gangen i ovnen. Du kan steke på samme tid ved å plassere to stekebeholdere på hyllen. Hvis du steker måltidene dine ett om gangen, vil det spare energi fordi ovnen ikke vil miste varmen sin.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhyller**
- 4 Viftemotor (bak stålplate)
- 5 Dør
- 6 Håndtak
- 7 Vanngrep for dampassistert matlaging
- 8 Hylleposisjoner
- 9 Toppvarmer
- 10 Ventilasjonshull
- 11 Vanntank

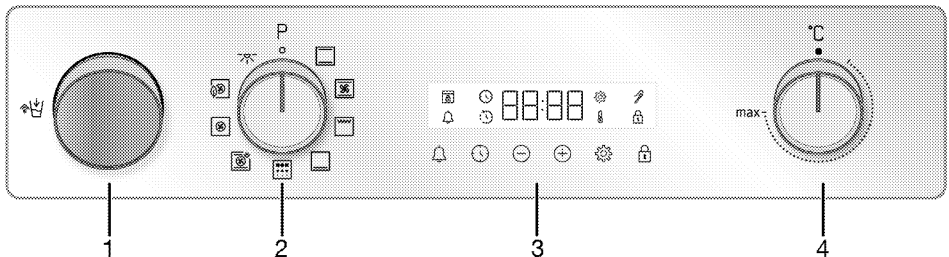
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Det kommer an på modellen. Produktet ditt kan være uten trådhyller. I illustrasjonen er trådhyller vist som eksempler.

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

Ovnskontroll



- 1 Vanntank
- 2 Funksjonsvalgknapp
- 3 Tidsbryter
- 4 Temperaturknott

Hvis produktet kontrolleres med knotter, kan disse knottene være senket inn i panelet og kommer frem når du trykker på dem, på enkelte modeller. For å justere med disse knottene må du først skyve den aktuelle knotten inn og deretter trekke den ut. Etter justering trykker du på knotten igjen og setter den tilbake på plass.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnenes betjeningsfunksjoner med funksjonsvalgknotten. Dreier mot venstre/høyre fra lukket posisjon (øverst) for å velge.

Temperaturknott

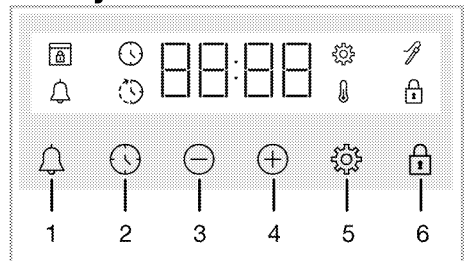
Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. Dreier med urviseren fra lukket (topp-)posisjon for å velge.

Temperaturindikator

Du kan se den ovns innvendige temperatur på tidsskjermen. Ovnen varmes opp til den når den innstilte temperaturen og opprettholder denne temperaturen, og varmeanimasjon med tre streker blinker helt til høyre. Når

ovnstemperaturen har nådd innstilt temperatur, stopper animasjonen, og symbolet "C" vises kontinuerlig ved siden av den innstilte temperaturverdien.

Tidsbryter



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

Skjersymboler

- : Steketid-symbol
- : Sluttid-symbol for steking*
- : Alarmsymbol
- : Steketermometer-symbol*
- : Nøkkellåssymbol
- : Temperatursymbol
- : Innstillingssymbol
- : Dørlåssymbol*

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

Steikjeomnsfunksjonar

På funksjonstabellen; dei betjeningsfunksjonane du kan bruka i omnen din og dei høgaste og lågaste temperaturane som kan bli stilt for desse funksjonane er vist. Rekkefølga på driftsmodusane som vist her kan vera ulik frå oppsetninga på produktet ditt.

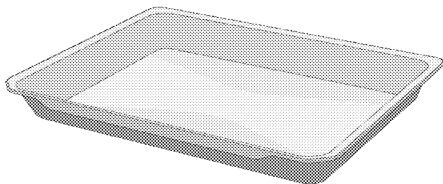
Funksjonssymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeelement fungerer i omnen. Berre omnslampa lyser.
	Over- og undervarme	40-280	Maten blir varma opp ovanfrå og under samstundes. Eigna for kaker og gryterettar i bakeformer eller kaker og bakverk. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Berre undervarmen er på. Han er eigna og mat som treng å brunast på undersida.
	Vifteassistert over-/undervarme	40-280	Den varme lufta oppvarmet av dei øvre og nedre varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Viftevarme	40-280	Den varme lufta oppvarmet av varmeviften er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire brett samtidig på forskjellige brettnivå.
	Økoviftevarme	160-220	For å spara energi, kan du bruka denne funksjonen i staden for å bruka "Viftevarme" i spennet 160-220 ° C. Men; steketida vil bli betydeleg lengre.

Funksjonssymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	"3D"-funksjon	40-280	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett. Denne funksjonen må også brukes til dampassistert koking.
	Full grill	40-280	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Pyrolyse	-	Han brukes til sjølvreingjering av omnen ved høg temperatur. Les forklaringane i vedlikehalds- og reingjeringsdelen for denne funksjonen.

Produkttilbehør

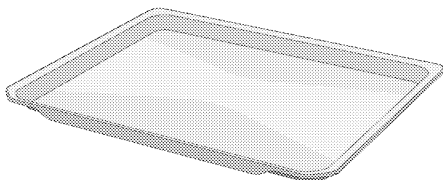
Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

MERKNAD : Brettene i produktet ditt kan være deformerte av temperaturvirkningen. Dette har ingen innvirkning på funksjonen. Deformering forsvinner når brettet kjøler seg ned.



Langpanne

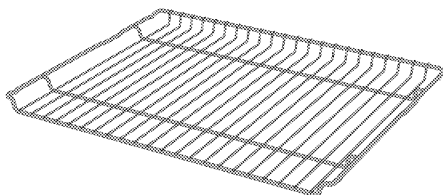
Det brukes for bakverk, fritering av store stykker, saftig mat eller for samling av flytende oljer under grilling.



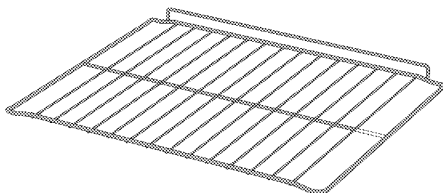
Bakebrett

Det brukes for bakverk som småkaker og kjeks.

Modeller med trådhyller:

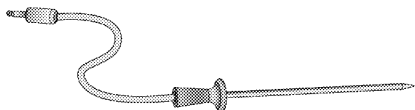


Modeller uten trådhyller:



Trådgrill

Det brukes for fritering eller plassering av mat som skal bakes, friteres og stuert på ønsket hylle.



Steketermometer

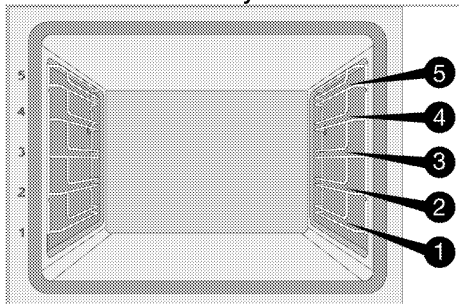
Ved steking av kjøttretter, sitter den lange tynne enden fast på kjøttet og den andre brukes ved å feste den andre enden til kontakten på chassis-sideveggen.

Bruk av produkttilbehøret

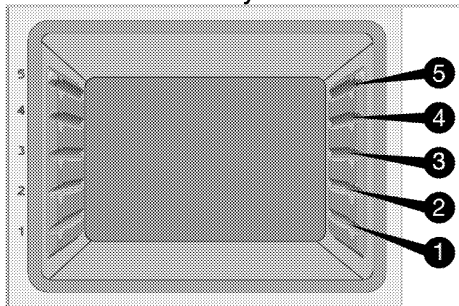
Stekehyller

Stekeområdet har hylleposisjoner på 5 nivåer. Du kan også se hyllenes rekkefølge på tallene på ovnens frontramme.

Modeller med trådhyller



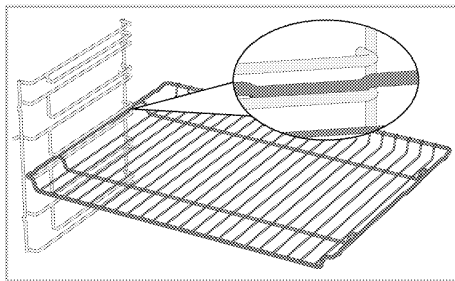
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

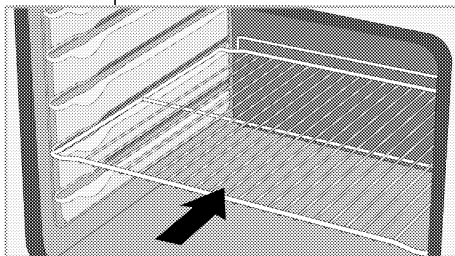
Modeller med trådhyller:

Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre steking må ristgrillen festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovnens bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

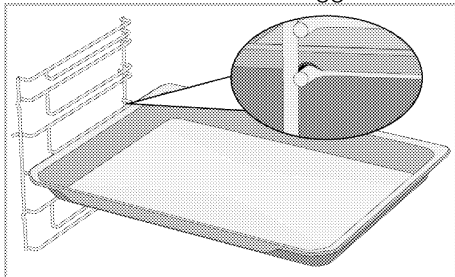
Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassere brettet på stekehyllene

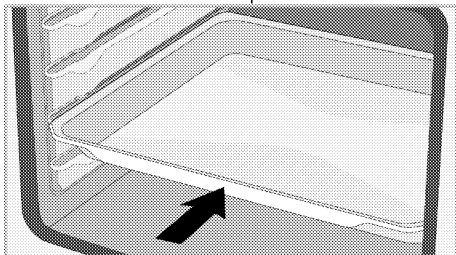
Modeller med trådhyller:

Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran. For bedre steking må brettet festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovnens bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

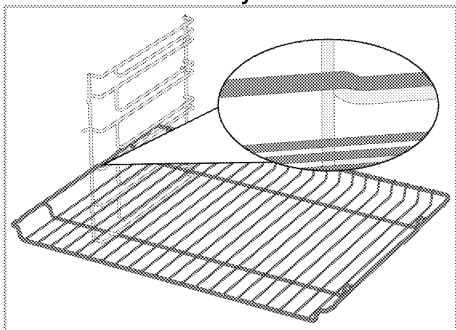
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



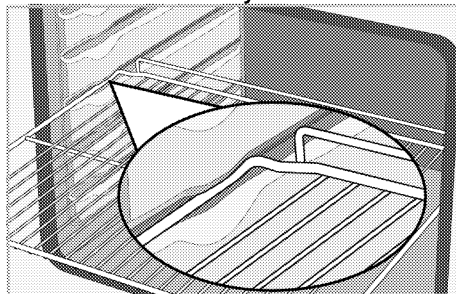
Ristgrillens stopperfunksjon

Stopperfunksjonen hindrer at ristgrillen velter ut av risthyllen. Denne funksjonen gjør at du trygt og enkelt kan ta ut maten. Når du tar ut ristgrillen, kan du trekke den forover til den når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.

Modeller med trådhyller

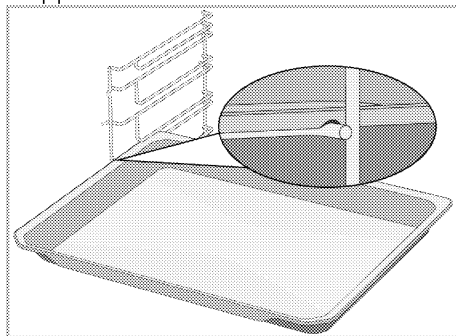


Modeller uten trådhyller



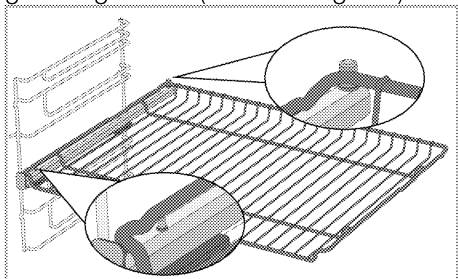
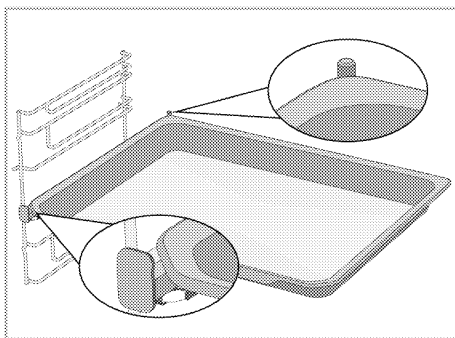
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

Det finnes også en stopperfunksjon som hindrer at brettet velter ut av risthyllen. Når du tar ut brettet, må du løsne det fra baklåsen og trekke det mot deg, til det når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.



Riktig plassering av ristgrillen og brettet på teleskopskinnene- Modeller med trådhyller og te- leskopskinner

Teleskopskinnene gjør det lett å montere eller fjerne brett og ristgrill. Når du bruker brett og ristgriller med teleskopskinnen, må du sørge for at stiftene foran og bak på teleskopskinnene hviler på kanten av grillen og brettet (som vist i figuren).



Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spennings/frekvens:	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalts strømforbruk	3.4 kW
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Grunnleggende: Informasjon om energimerking av elektriske ovner er gitt i samsvar med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse verdiene er fastsatt under standard last, med funksjoner for over- og undervarme eller vifteassistert oppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen bestemmes i samsvar med følgende prioritering, avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke: 1- Økovictevarme, 2-Viftevarme 3- Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.

- i** Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.
- i** Figurene i denne bruksanvisningen er skjematiske, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.
- i** Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

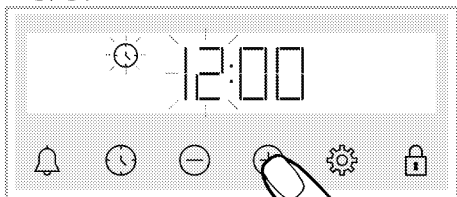
4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

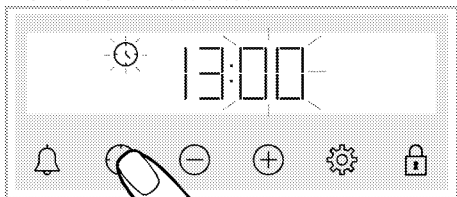
Innstilling for første gong

i Still alltid inn tiden på dagen før du bruker stekeovnen. Hvis du ikke angir det, kan du ikke lage mat i noen ovnsmodeller.

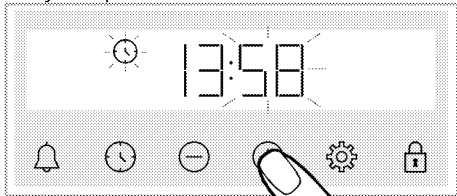
1. Når omnen er skrudd på for første gong, vil tidsfeltet "12:00" og ☀ symbolet blinka på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på $\oplus/\ominus$.



3. Trykk på ☀ eller ⚙ tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på $\oplus/\ominus$.



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ☀ tasten.

» Klokkeslettet er sett og ☀ symbolet forsvinn frå skjermen.

i Viss første gongen ikkje er innstilt, held "12:00" og ☀ symbolene fram med å blinka, og omnen din vil ikkje starta. For at omnen skal fungera, må du stadfesta klokkeslettet ved å stilla den inn eller trykka på ☀ tasten når den er på "12:00". Du kan endra klokkeslettet seinare, som beskrive i innstillingsdelen.

i Gjeldande tidsinnstillingar blir annullerte i tilfelle straumbrot. Det må justerast på nytt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som fulgte med i produktet.
3. Slå på produktet i 30 minutter og slå det deretter av. Slik brennes og rengjøres rester og lag som kan være igjen i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velg den høyeste temperaturen og driftsfunksjonen som alle varmeapparatene i produktet ditt driver på. Se "Ovnsdriftsfunksjoner". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen kjøler seg ned.
6. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehørene;

Rengjør tilbehøret du fjerner fra ovnen med vaskevann og en myk rengjøringsvamp.

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

MERKNAD 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 ovnsbruk

Kjølevifte

Produktet ditt har en kjølevifte.

Kjøleviften aktiveres automatisk når det er nødvendig og kjøler både forsiden av produktet og inventaret. Det deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varm luft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes.

Kjøleviften fortsetter å drive under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. 20-30 minutter). Hvis du steker ved programmering av ovnstimeren, slår kjøleviften av alle funksjoner på slutten av steketiden. Kjøleviftens kjøretid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg av og på automatisk. Dette er ikke en feil.

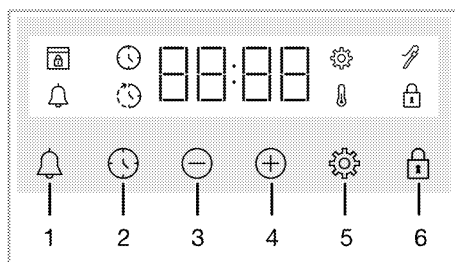
Ovnsbelysning

Ovnslampen slås på når ovnen begynner å steke. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid. I noen driftsfunksjoner lyser ikke lampen på grunn av energibesparelser. Hvis du vil at ovnslampen skal være på kontinuerlig, velg "Ovnslampe"-driftsfunksjonen med funksjonsvalgknappen.

Hvordan betjene ovnens kontrollenhet

Generelle advarsler for kontrollenheten

- i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrytning. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Når du gjør noen justeringer, blinker de aktuelle symbolene på skjermen. Vent litt til innstillingene blir lagret.
- i** Hvis det er gjort noen tilberedningsinnstillinger, kan ikke tiden på dagen justeres.
- i** Hvis steketiden er angitt når tilberedningen starter, vises den gjenværende tiden på skjermen.
- i** I tilfeller der steketid er angitt, kan du avbryte automatisk ved å berøre ⌚ tasten i lang tid.



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

Skjersymboler

-  : Steketid-symbol
-  : Sluttid-symbol for steking*
-  : Alarmsymbol
-  : Steketermometer-symbol*
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Innstillingssymbol
-  : Dørlåssymbol*

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

Slik slår du på ovnen

Ovnen starter etter valg av en funksjon som brukes for å lage mat og etter å stille en temperatur ved å bruke knotten for valg av temperaturen.

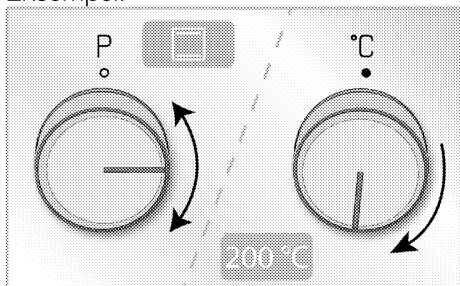
Slå av ovnen

Slå av ovnen ved å vri knappen for funksjonsvalg og temperatur til AV (opp).

Manuell matlaging ved å velge temperatur og driftsfunksjon for ovnen

Lag mat med den manuelle kontrollen (som du kontrollerer) uten å stille inn steketid ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.

Eksempel:



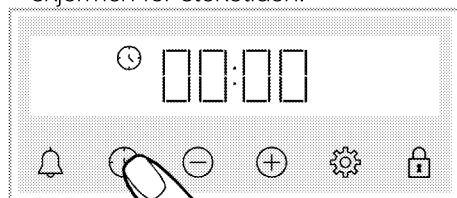
1. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
2. Angi temperaturen du ønsker for å lage mat med ved å bruke temperaturknappen.

» Ovnen vil begynne å fungere umiddelbart ved den valgte funksjonen og temperaturen, og  vises på skjermen. Den innstilte temperaturverdien og animasjoner med tre linjer vises på skjermen. Deretter vises tiden som har gått siden tilberedningen startet. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet  når timeren piper. Animasjonen med 3 linjer på skjermen stopper og C-symbolet vises kontinuerlig ved siden av temperaturverdien. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell tilberedning gjøres uten å stille inn tilberedningstiden. Du må kontrollere tilberedningen selv og slå den av. Når matlagingen er avsluttet slår du av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Lage mat ved å stille inn steketiden;

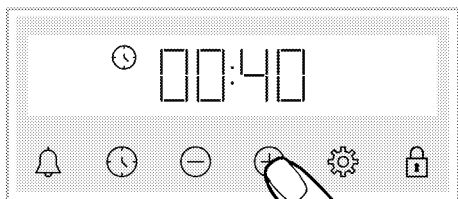
Ovnen kan slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din og stille inn steketid på tidtakeren.

1. Velg driftsfunksjonen for steking.
2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.



- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med / -tastene.

3. Still steketiden med / -tastene.



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

4. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.
» Ovnens vil begynne å fungere umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur. Den innstilte tilberedningstiden begynner å telle ned og vises på displayet. Nedtellingstiden og den innstilte temperaturverdien vises sekvensielt med animasjoner med 3 linjer ved siden av dem. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet når timeren piper. Animasjonen med 3 linjer på skjermen stopper og C-symbolet vises kontinuerlig ved siden av temperaturverdien.

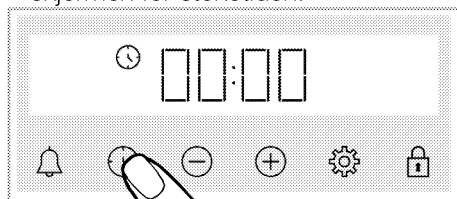
5. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End" symbolet blinker og tidtakeren piper
6. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

For å stille sluttiden på tilberedningen til et senere tidspunkt, (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for måltidet ditt, kan du stille steketiden og sluttiden til steking til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.

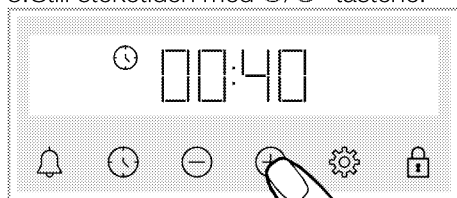
1. Velg driftsfunksjonen for steking.

2. Berør til symbolet vises på skjermen for steketiden.



- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med / -tastene.

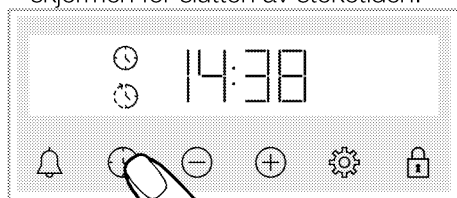
3. Still steketiden med / -tastene.



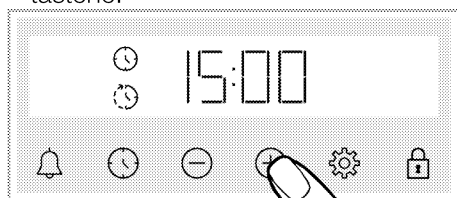
- i** Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

» Etter at steketiden er satt, vises symbolet konstant på skjermen.

4. Berør til symbolet vises på skjermen for slutten av steketiden.



5. Still inn sluttsteketiden med / -tastene.



» Etter at sluttsteketiden er stilt inn, vises ☹ symbolet og ⌚ symbolet med tidsperiodesymbolet konstant på skjermen. Så snart matlagingen starter forsvinner ☹ symbolet.

6. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» **Steketiden beregner tiden for å starte tilberedning ved å trekke tilberedningstiden fra sluttiden du har stilt inn.** Når starttiden for tilberedning vises, aktiveres den valgte funksjonen og ovnen varmes opp til den innstilte temperaturen. Den innstilte tilberedningstiden begynner å telle ned og ⌚ vises på displayet. Nedtellingstiden og den innstilte temperaturverdien vises sekvensielt med animasjoner med 3 linjer ved siden av dem. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet ⌚ når timeren piper. Animasjonen med 3 linjer på skjermen stopper og C-symbolet vises kontinuerlig ved siden av temperaturverdien.

7. Etter at stekeprosessen er fullført, vises **"End"** ☹ symbolet blinker og tidtakeren piper

8. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

i Hvis du trykker på en tast på slutten av den hørbare advarselen, starter stekeovnen igjen. For å forhindre at stekeovnen starter igjen etter at advarselen er avsluttet, må du vri temperaturknappen og funksjonsknappen til **"0"** posisjon (av) og slå av stekeovnen.

Bruker dampfunksjonen

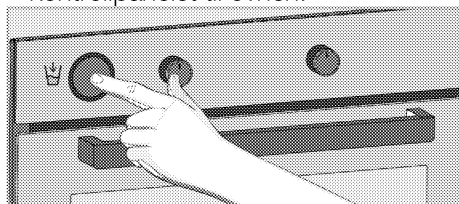
Ovnen din har en dampassistert tilberedningsfunksjon. Under tilberedningen vil vannet som leveres til bunnplaten i ovnen fordampe ved hjelp av varme, og denne dampen vil sikre bedre tilberedningsresultater. Dampen sikrer at overflaten til bakverkene er lysere, at skorpen er sprøere og at de er større. Dessuten reduserer dampassistansen tap av fuktighet i kjøtt, og sikrer at det er saftigere og deiligere.

i Dampassistert matlaging kan bare gjøres i damptilberedningsfunksjone som er angitt i brukerhåndboken.

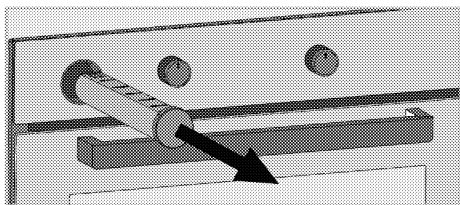
i Kapasiteten til vannbeholderen er 250 ml. Ikke tilsett mer enn 250 ml vann i vannbeholderen når du tilbereder.

Dor dampassistert tilberedning:

1. Se den dampassisterte tilberedningstabellen for å stille inn funksjon, temperatur og tid som passer for det aktuelle måltidet og starte tilberedningsprosessen. For måltider som ikke er angitt i tabellen, kan du bestemme vannmengden, temperaturen, tilberedningsfunksjonen og tiden.
2. Legg måltidet på anbefalt hylle.
3. Når det er på tide å legge vann i henhold til tilberedningstabellen, trykker du på vannbeholderen på kontrollpanelet til ovnen.

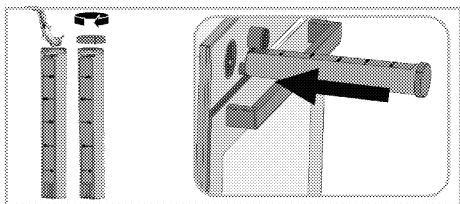


4. Ta forsiktig ut vanntanken.



5. Åpne lokket på vannbeholderen og fyll det med vann i mengden som er angitt i tilberedningstabellen.

i Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste deler i vannbeholderen.



6. Lukk lokket på vanntanken og sett det i setet. Skyv vanntanken helt.

» Vannet i vannbeholderen begynner å sakte tømmes på bunnen av ovnen for å gi dampstøtte til maten din.

7. Etter avslutningen av tilberedningsprosessen, vri funksjon- og temperaturknappene til av-stilling for å slå av ovnen.

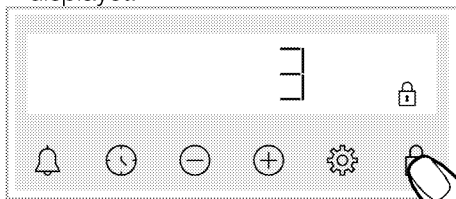
i Etter hver syklus med dampassistert tilberedning, sjekk om det er vann på ovnsbunnen. I så fall bruker du en tørr klut til å tørke vannet når ovnen er avkjølt. Ellers kan det vann som forblir igjen på ovnsbunnen forårsake kalk.

Innstillinger

Aktivering av tastlås

Du kan forhindre at kontrolleininga blir interferert ved å aktivere låsetastfunksjonen.

1. Press til symbolet blir vist på displayet.



» symbolet blir vist og 3-2-1 nedteljinga byrjar på displayet. Når nedteljinga er over, blir tastelåsen aktivert. Når du røra kva tast som helst medan låsetasten er sett, gir alarmklokka eit varselsignal og symbolet blinkar.

i Viss du sluttar å trykka -tasten før nedteljinga endar, vil ikkje tastelåsen bli aktivert.

i Alarmklokketastane kan ikkje bli brukte når låsetasten er på. Tastelåsen blir ikkje sletta i tilfelle av straumbrot.

Deaktiver tastelåsen

1. Trykk til symbolet forsvinn frå displayet.

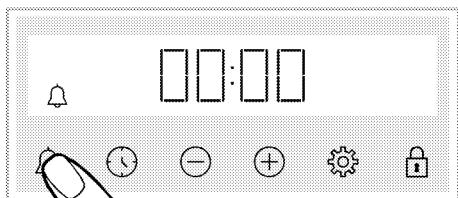
» symbolet forsvinn og tastelåsen er deaktivert på displayet.

Innstilling av alarm

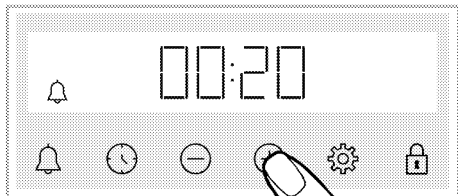
Du kan òg bruka alarmklokka til fabrikatet til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging. Alarmklokka har ingen innverknad på driftsfunksjonane til ovnen. Blir brukt til åtvaringar. Til dømes, du kan bruka alarmklokka når du ønsker å snu maten i ovnen på eit bestemt tidspunkt. Så snart tida du har sett har gått ut, gir klokka deg eit lydvarsel.

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

1. Press til symbolet blir vist på displayet.



2. ⬆ Still inn alarmtida med ⬆/⬆ tastane.



» Etter å ha stilt inn alarmtida, blir  symbolet verande tent og alarmtida startar nedteljinga i displayet. Viss alarmtida og steiketida er stilt samtidig, blir den kortaste tida vist på displayet.
3. Etter at alarmtida er ferdig, byrjar  symbolet å blinka og gir ein lydvarsel.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmtida, varer åtvaringslyden i to minutt. Trykk på kva tast som helst for å stoppa åtvaringslyden.

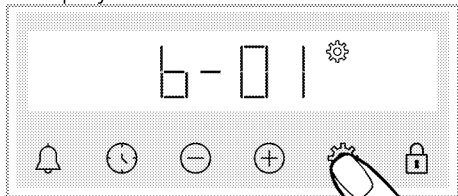
» Åtvaringslyden stoppar og klokkeslettet vises på displayet.

Viss du vil avbryta alarmen;

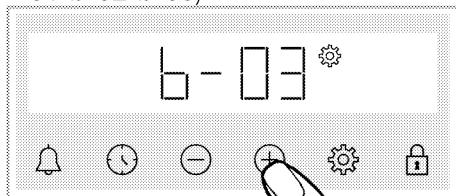
1. Trykk  til  symbolet blir vist på displayet for å tilbakestille alarmtida. Trykk  tasten til det blir vist "00:00".
2.  du kan òg avbryta alarmen ved å trykka lenge på tasten.

Endre volumnivået

1. Berør -tasten til -symbolet og en av **b-01-b-02-b-03** -verdiene vises på displayet.



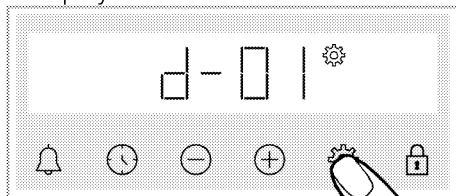
2. Still ønsket nivå med ⬆/⬆ tastane. (**b-01-b-02-b-03**)



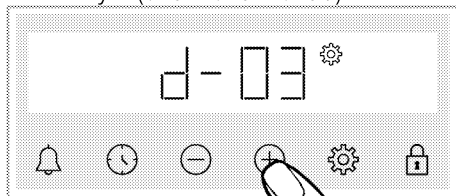
3. Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

Innstilling av lysstyrken til skjermen

1. Berør -tasten til -symbolet og en av **d-01-d-02-d-03** -verdiene vises på displayet.



2. Set the desired brightness with the ⬆/⬆ keys. (**d-01-d-02-d-03**)

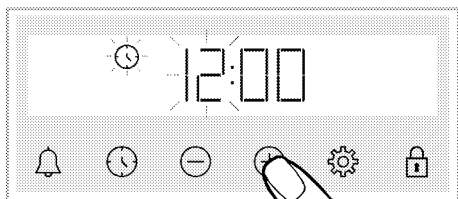


» Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

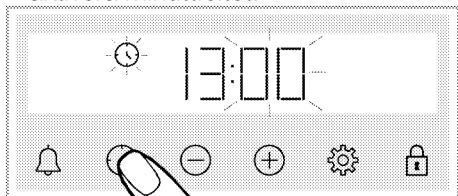
Endre tid på døgnet

På omnen din; for å endra klokkeslettet du tidlegare har sett,

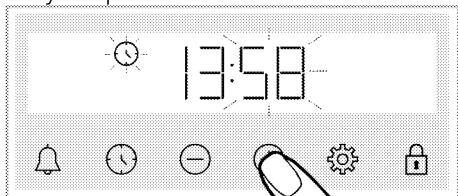
1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på ⬆/⬆.



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



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på +/-.



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ⌚ tasten.

» Klokkeslettet er sett og ⌚ symbolet forsvinn frå skjermen.

Hvordan bruke steketermometeret

Informasjon og generelle advarsler

i For at steketermometeret skal fungere, må ovnen stilles inn på en bestemt stekefunksjon og temperatur.

i Steketermometeret er aktivt under funksjoner der steketermometer-symbolet vises kontinuerlig.

i Hvis stekeovnen er stilt inn på en bestemt tilberedningstid før du bruker steketermometeret, vil denne tidsinnstillingen bli kansellert automatisk når du kobler til steketermometeret.

i Hyllene over kontakten kan ikke brukes når du lager mat som innebærer bruk av steketermometeret.

i Vask steketermometeret med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut etter hver gang det har vært i bruk.

i Hvis ikke **75C** vises i temperaturindikatorfeltet, må du forsikre deg om at steketermometeret sitter ordentlig i kontakten.

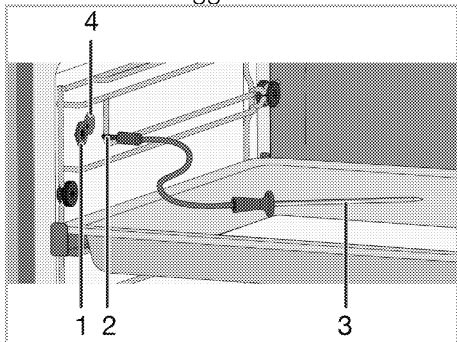
i Hvis steketermometeret brukes uten at sensorenden settes inn i kjøttet, vil den fange opp temperaturen inne i ovnen og avslutte tilberedningsprosessen med den innstilte temperaturen. Sensoren vil i midlertidig bli skadet hvis steketermometeret utsettes for en temperatur på 250 ° C eller mer.

i * For at maten skal være trygg anbefales det at kjernen (det kaldeste punktet) på det røde kjøttet er minst 63 ° C.

* For at maten skal være trygg anbefales det at kjernen (det kaldeste punktet) på fjærkre er minst 74 ° C.

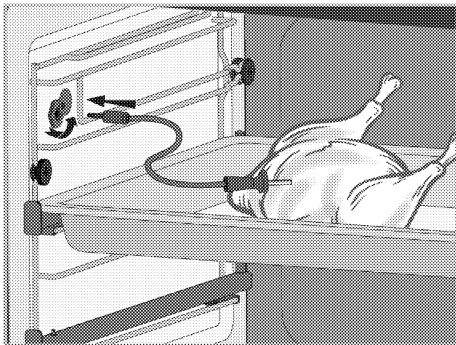
Matlagingsnivå	Kjøttets kjernetemperatur (°C)
Rått	55-59
Litt stekt	60-62
Nesten medium stekt	63-70
Medium stekt	71-76
Godt stekt	77-81
Veldig godt stekt	≥82

1. Sett pluggen til steketermometeret (2) inn i kontakten (1) etter å ha skjøvet opp dekslet på kontakten (4) på ovnsens sidevegg.



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

2. Stikk spissen på steketermometeret inn i maten du skal tilberede.



3. Vri funksjonsvalg-bryteren til den ovnsfunksjonen du ønsker å bruke. Steketermometeret fungerer ikke i alle funksjoner, bare funksjoner der steketermometersymbolet  lyser konstant. Forsikre deg om at -symbolet vises på den funksjonen du har valgt.

i Når det er valgt en ovnsfunksjonen uten aktivt steketermometer vil «- - C»-symbolet blinke i displayet.

4. Når ovnsfunksjon hvor steketermometeret kan brukes er valgt, vil -symbolet og anbefalt temperatur for steketermometeret 75 ° C og den gjeldende temperaturen på steketermometeret vises.

i Anbefalt temperatur for steketermometeret er 75 ° C. Du kan endre temperaturen fra 40 til 99 ° C hvis du ønsker det.

5. Du kan endre temperaturinnstillingen på steketermometeret med /-tastene.

6. Bruk temperaturknappen til å stille inn ønsket ovnstemperatur.

» Under tilberedning med steketermometer vil kjernetemperaturen på maten som det er festet til og den innstilte temperaturen på steketermometeret vises vekselvis i displayet med intervaller på ca. 3 sekunder. Når den innstilte temperaturen på steketermometeret vises, vil en tre-linjers tegning vises ved siden av temperaturen.

» Når kjøttet har oppnådd ønsket kjernetemperatur vil sensoren automatisk merke det og avslutte tilberedningen. Når steketermometeret fjernes før steketiden er ferdig, fortsetter ovnen å steke på innstilt funksjon og temperatur.

i Før tilberedningen er ferdig, eller ved slutten av tilberedningen, vil steketermometeret være varmt på grunn av den innvendige temperaturen i ovnen. Bruk alltid varmebestandige hansker når du tar ut steketermometeret. Hvis ikke kan du brenne deg!

7. Når matlagingen er avsluttet, vil "End" vises i displayet og ovnen kommer med en lydvarsel. Berør hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

8. Når matlagingen er avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF.

i Hvis du ikke fjerner kjøttet ved slutten av tilberedningen og vrir funksjonsvalg- og temperaturknappen til OFF (opp), vises symbolet  kontinuerlig på displayet.

6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

I tillegg kan du også se at noen av matrettene er prøvd ut, og hvilke innstillinger som er best egnet for disse rettene. Det er også angitt passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse rettene.

Generelle advarsler om steking i ovnen

- Mens du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan varm brennende damp dukke opp. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp generert under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er normalt og en fysisk forekomst.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å steke. Tilbehør som blir igjen i ovnen kan forhindre maten din fra å bli stekt på riktige verdier.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du se lignende matvarer angitt i steketabellene.
- Ved å bruke de medfølgende tilbehørene sikrer du et best mulig stekeresultat. Følg alltid advarslene og informasjonen oppgitt av produsenten for de eksterne grytene du bruker.
- Kutt det fettsikre papiet du skal bruke i steking i egnede størrelser til beholderen du skal steke i. Fettsikre papirer som overstrømmer fra

beholderen kan skape en risiko for brannskader og påvirker kvaliteten på steking. Bruk det fettsikre papiet du skal bruke i det spesifiserte temperaturområdet.

- For godt stekeresultat, bør du plassere maten på den anbefalte hyllen. Ikke endre hylleposisjon under steking.

Kaker og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler at du bruker utstyret som følger med produktet for best mulig stekeresultater. Hvis du skal bruke andre ovnsprodukter, er det best med mørke, teflondekte og varmeresistente produkter.
- Hvis steketabellen anbefaler forvarming, må du passe på at du setter maten i ovnen etter at den er forvarmet.
- Hvis du skal steke med ovnsprodukter på ristgrillen, må du sette dem midt på ristgrillen, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk bør være ferske og romtempererte.
- Produktenes tilberedningsstatus kan variere avhengig av mengden ingredienser og stekeproduktenes størrelse.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenker koketiden, og bunnsflaten på konditorvarer blir ikke jevnt brun.
- Hvis du bruker kokepapir under tilberedningen, kan det observeres litt bruning på bunnen av maten. I dette tilfellet kan det hende du må forlenge tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
- Verdiene som er angitt i steketabellene er bestemt basert på tester som er utført i våre laboratorier. Verdiene som

- passer for deg, kan avvike fra disse verdiene.
- Legg maten på riktig hylle, som anbefalt i steketabellen. Ovnens nederste hylle er hylle 1.

Tips for kakebaking

- Hvis kaken er for tørr, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid.
- Hvis kaken er bløt, kan du bruke en liten mengde væske eller redusere temperaturen med 10 ° C.
- Hvis kaken er brent øverst, kan du sette den på den nederste hyllen, senke temperaturen og øke steketiden.
- Hvis den er godt stekt inni men utsiden er klissete, kan du bruke mindre væske, redusere temperaturen og øke steketiden.

Tips for tilbereding av bakverk

- Hvis bakverket er for tørt, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid. Væt deigplatene med en saus som består av en blanding av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakverket stekes for tregt, må du passe på at bakverkets tykkelse ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten mens bunnen ikke er stekt, må du passe på å ikke bruke for mye saus i bunnen av bakverket. For jevn bruning kan du prøve å spre sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Bakverket skal stekes i posisjonen og ved temperaturen som er angitt i steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er tilstrekkelig brunet, kan du plassere den på nederste hylle neste gang.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Mat	Antall brett	Tilbehold som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Enkelt brett	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
Småkaker	2 brett	2 –Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	Modeller med trådhyller: 150 Modeller uten trådhyller: 140	Modeller med trådhyller: 25 ... 35 Modeller uten trådhyller: 30 ... 40
Sukkerbrødkake	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 38

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkake	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	155	30 ... 40
	Enkelt brett	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
	Enkelt brett	Bakebrett*	Viftevarme	3	170	20 ... 30
	2 brett	2 –Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	35 ... 45
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	2 brett	1 –Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	35 ... 45
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Rikt bakverk	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	3	180	20 ... 30
	2 brett	2 –Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkelt brett	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kjøtt, fisk og fjærkre

Nøkkelpunktene på steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du steker kylling, kalkun og store kjøttstykker vil bedre stekeresultatene.
 - Det tar 15 til 30 minutter mer å steke kjøtt med bein enn fillet ved steking.
 - Du bør beregne omtrent 4 til 5 minutters steketid pr. centimeter av kjøtttykkelsen.
- Når steketiden er over, bør du la kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter. Saften i kjøttet fordeles bedre i det stekte kjøttet og renner ikke ut når du skjærer i kjøttet.
 - Fisk skal plasseres på en hylle nede eller i midten, på en varmebestandig plate.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjørefkjøtt blir raskt brunt når du griller, får en pen skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, spekekjøtt, pølser og saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egne seg spesielt godt til grilling.

Generelle advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Aldri grill med ovnsdøren åpen** Varme overflater kan medføre brannskader!
- Legg stykkene som skal grilles på ristgrillen eller ristgrillbrettet ved å distribuere dem uten å overstige varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles kan steketiden i tabellen variere.
- Skyv ristgrillen eller ristgrillbrettet til ønsket nivå i ovnene. Hvis du steker på ristgrillen, må du skyve ovnsbrettet til nederste hylle for å samle opp oljene. Ovnsbrettet du skal skyve skal være så stort at det dekker hele grillområdet. Dette brettet er kanskje ikke inkludert med produktet. Legg som vann i ovnsbrettet for enkelt rengjøring.

Det viktigste om grillen

- Tilbered mat av samme tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.

Grillbord

Mat	Tilbehold som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Kjøttballe (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250/max	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Biff - (skiver)	Trådgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250/max	1 ... 3

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

Dampassistert matlaging

Generell informasjon

- Dampassistert tilberedning kan bare utføres med de dampassisterte tilberedningsfunksjonene som er spesifisert i håndboken. For avsnitt om dampassistert tilberedning, se avsnittet "Steikjeomnsfunksjonar".
- Hvis det er foreslått forvarming i kokebordet, må du plassere maten i ovnen etter forvarming. Tidene som er

spesifisert på vanningstidspunktet, indikerer tiden som er gått etter forvarming.

- Steketabellen inneholder tilberedningsanbefalinger testet av produsenten. Du kan bestemme mengden vann, temperatur, dampassistert kokefunksjon og tid for matlaging som ikke er oppført i tabellen.

Kokebord for dampassistert matlaging

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Mengde vann som skal brukes (ml)	Vannings tid (min.)**	Steket id (min) (ca.)	Ca. vekt (l g)
Hele brød	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	2	200	200	etter forvarming	30 ... 40	820
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	25 min. 250/max, deretter 190	250	25	60 ... 70	2000
Indrefilet	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammeskift med grønnsaker	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	170	250+250***	etter forvarming	90 ... 110	2000
Gjærhusdoughnut	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	180	100	etter forvarming	25 ... 35	1200
Ostekake	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	120	150	før forvarming	50 ... 60	1450
Kyllingbein legg	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	200	150	etter forvarming	25 ... 35	800
Bakt potet	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrød	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	180	150	etter forvarming	20 ... 30	800
Laks med grønnsaker	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	3	180	100	etter forvarming	25 ... 35	500

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.
** Angir tiden som er gått etter forvarming.
*** Tilsett ytterligere 250 ml vann når halve koketiden er gått.

Testmatvarer

Matvarene i denne steketabellen er tilberede i samsvar med EN 60350-1-standarden for å tilrettelegge for test av produktet for kontrollinstitutter.

Kokebord for testmat

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	140	15 ... 25
	2 brett	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25
Småkaker	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
	2 brett	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	Modeller med trådhyller: 150 Modeller uten trådhyller: 140	Modeller med trådhyller: 25 ... 35 Modeller uten trådhyller: 30 ... 40
	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 38
Sukkerbrødkake	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	155	30 ... 40
	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Ristet brød	Trådgrill	4	250/max	1 ... 3
Kjøttbølle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250/max	20 ... 30

Snu maten etter 1/2 av den totale grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.

- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør du emaljeflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørker dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du foreta enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan ovn- og grillrengjøringsmiddelet anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skaper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles for å rengjøre kokeområdet. Rengjøring på varme overflater skal skape både brannfare og skade på emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lys matt og porøs overflate. Ovnens katalytiske vegger skal ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være den porøse strukturen og begynner å skinne når overflaten er

mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av utstyr

Med mindre annet er angitt i brukerhåndboken, skal produktets utstyr ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvasket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)

Følg rengjøringstrinnene som beskrives i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon" i samsvar med type overflater i ovnen.

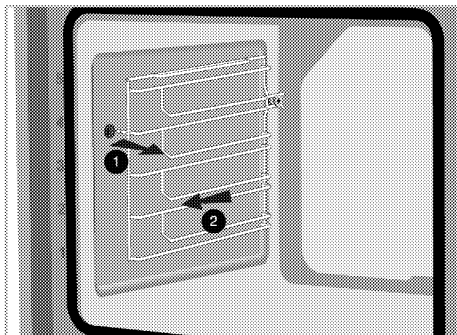
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer avhengig av modell. Hvis ovnen har en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske vegger" for informasjon.

Hvis produktet er modellen med risthyll, må du ta ut risthyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon", i samsvar med type overflate på sideveggen.

Slik fjerner du sideristhyllene:

1. Ta risthyllens fremside av ved å trekke sideveggene i motsatt retning.
2. Trekk risthyllen mot deg for å ta den helt ut.



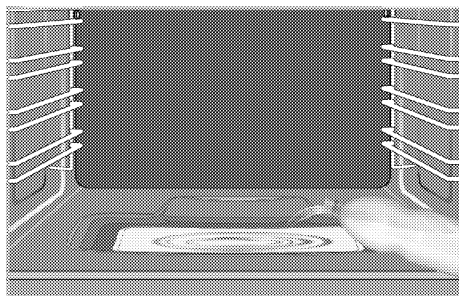
3. For å sette risthyllen på plass igjen må du gjøre det samme som da du tok dem fra hverandre, men i motsatt rekkefølge.

Rengjøring av vannbassenget på bunnen av ovnen

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

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

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



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

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

For å øke rengjøringseffektiviteten for kalk som kan oppstå i vannansamlingen på bunnen av ovnen, etter hver 10. bruk i tillegg til avkalkingstrinnene ovenfor:

Velg en driftsfunksjon der bunnvarmeren er aktiv, og kjør ovnen i 2-3 minutter ved 100 °C. Slå deretter av ovnen og klem på ovninteriør- og grillrengjøringsmiddelet, som er enbafalt på nettstedet for produktmerket ditt, inn i vannansamlingen på bunnen av ovnen og la den stå i 5 minutter. Etter 5 minutter tørker du vannbassenget på bunnen av ovnen med en fuktig mikrofiberklut og tørker.

Pyrolytisk selvrens

 Varmer overflater kan forårsake forbrenninger!

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

Ovnens er utstyrt med pyrolytisk selvrens. Ovnens varmes opp til ca. 420-480 °C og eksisterende smuss brennes til aske.

Det kan oppstå sterk røykutvikling. Sørg for god ventilasjon. Pyrolysen bør brukes etter ca. hver 10. gang ovnen har vært i bruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. Ikke glem å fjerne brettstigen på modeller som har det.

Hvis produktet er utstyrt med tilbehør som tåler pyrolysefunksjonen (motstandsdyktig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette fra ovnen.

2. Fjern smuss fra ytre overflater og inni ovnen med en fuktig klut før rensesyklusen.

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

 Tøm vanntanken før du begynner å pyrolytisk selvrens. Siden ovnens indre vil nå en høy temperatur under rengjøringen, kan det oppstå høy lyd og skade på den indre overflaten av ovnen hvis det blir tilført vann i ovnen i løpet av denne tiden.

3. Velg «Pyrolyse»-funksjonen (selvrensing).

P2:00 blinker i displayet.

4. Sett temperaturknappen på høyeste «**max**» (**maksimum**) temperatur.

5. **P2:00** lyser konstant og nedtellingen starter med engang pyrolysefunksjonen er i gang. Displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Tiden kan ikke justeres.

6. Når ovnen når en viss temperatur etter at selvrensingen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Den forblir låst en stund etter at pyrolysefunksjonen er avsluttet. Ikke tving dørlåsen med håndtaket før låsesymbolet blir borte.

7. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «**End**» vises i displayet.

8. Etter at «**End**» vises, avslutt prosessen ved å sette temperaturknappen på 0 (OFF).

9. Fjern smussrester med eddikvann etter rensesyklusen.

10. Berør hvilken som helst tast for å slå av lydalarmer.

 Med en gang pyrolysefunksjonen er ferdig vil dørlåsen fortsette å være aktivert inntil ovnen har kjølt seg ned til en passende temperatur. Matlaging er ikke mulig under prosessen, hvis du prøver vil «**H**» vises i displayet.

Rengjøring av ovnsdøren

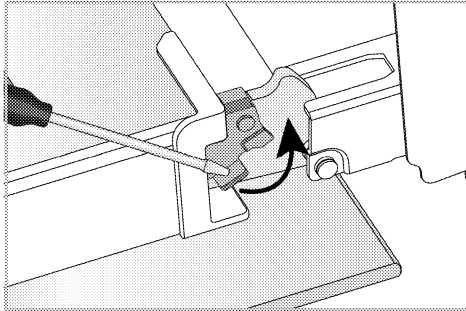
 Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene «Ta av ovnsdøren» og «Fjerne ovnsdørens innvendige glass». Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du rengjøre dem med

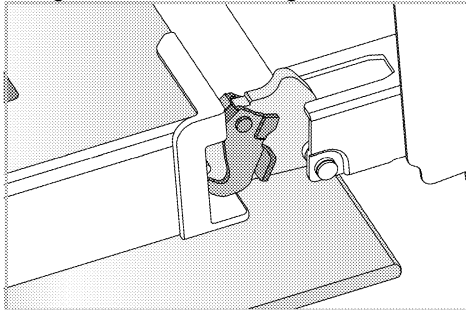
oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

Ta av ovnsdøren

1. Åpen ovnsdøren.
2. Åpne klipsene på frontdørens hengsledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren.

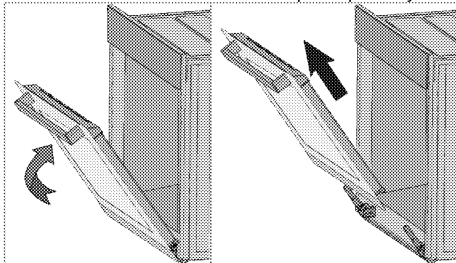


Hengslelås - lukket stilling



Hengslelås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



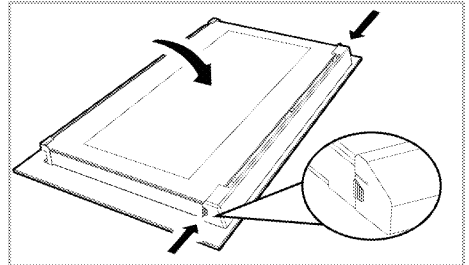
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

i For å sette døren fast igjen må du gjøre det samme som da du tok den fra hverandre, men i motsatt rekkefølge. Når du monterer døren, må du sørge for å lukke klipsene på hengselfestet.

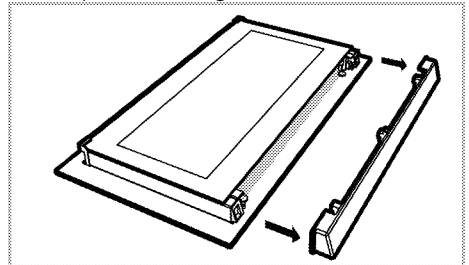
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

Det innvendige glasset på produktets frontdør kan tas av for rengjøring.

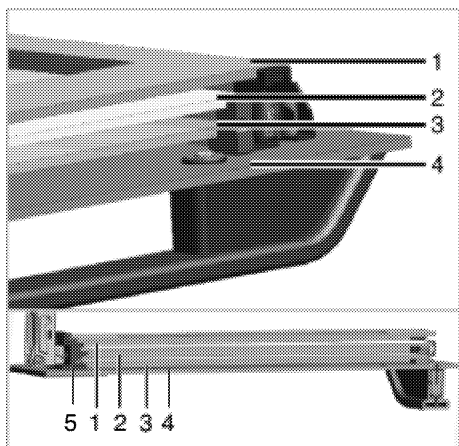
1. Åpen ovnsdøren.



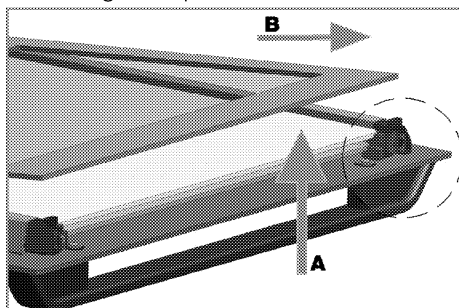
2. Trekk plastkomponenten som er festet på den øverste delen av frontdøren mot deg selv, ved å skyve samtidig på trykkpunktene på begge sider av komponenten og ta den ut.



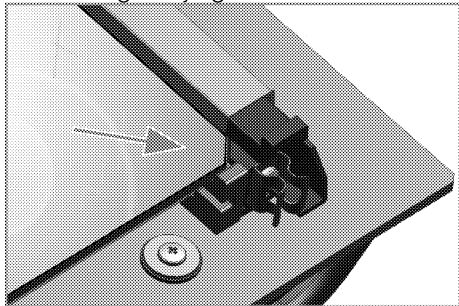
3. Som vist i figuren må du løfte det innerste glasset mot 'A' og deretter ta det ut ved å trekke det mot 'B'.



- 1 Innerste glass
- 2 Andre innvendige glass
- 3 Tredje innvendige glass
- 4 Ytre glass
- 5 Plastglass-spor - nedre



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



Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å sette inn det andre og tredje glasset (2,3).

Som vist i figuren må du plassere glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant. Festerekkefølgen for det andre og tredje innvendige glasset er uviktig, siden de er like.

Når du fester det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det andre innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene av alle de innvendige glassene plasseres slik at de møter plastsporene nederst (5).

Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klukkelyd.

i Etter rengjøring må glassene settes sammen igjen.

Rengjør ovnslampen

Hvis ovnslampens glassdør i stekeområdet blir tilsmusset, kan den rengjøres med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp. Tørk den med en tørr klut. Hvis ikke ovnslampen virker, kan du skifte den ut ved å følge avsnittene nedenfor.

Skift ut ovnslampen

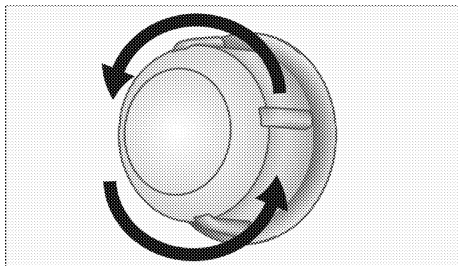
⚠ Generelle advarsler

- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.

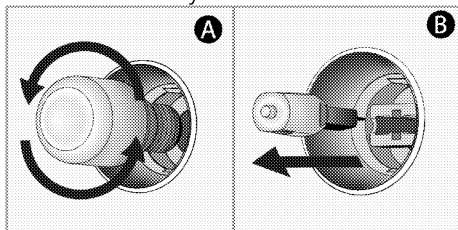
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen har en rund lampe:

- 1.Koble produktet fra strømnettet.
- 2.Fjern glassdekslet ved å dreie det mot urviseren.



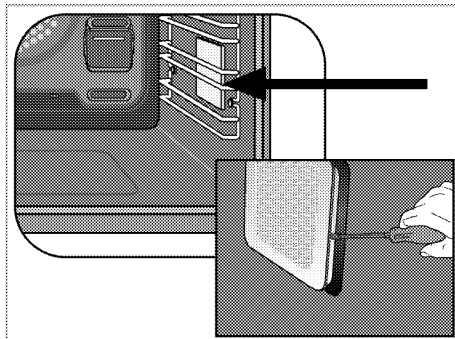
- 3.Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Dreii ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



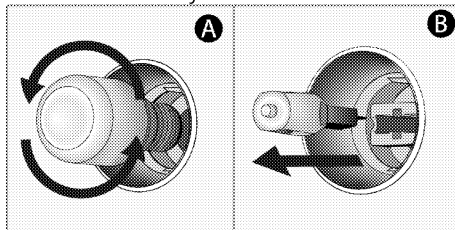
- 4.Sett glassdekslet på igjen.

Hvis ovnen har en firkantet lampe:

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



- 3.Trekk ut lampens beskyttelsesdeksel av glass med en skrutrekker.
- 4.Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Dreii ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



- 5.Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Omnen gir frå seg damp når han er i bruk.

- Det er normalt at damp slepp ut under drift. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Vassdropar finst under steikinga.

- Dampen som oppstår under tillaginga kan kondensera og danna vassdropar når den treffer dei kalde overflatene av produktet. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet gir frå seg metallydar under oppvarming og kjøling.

- Når metalldelane er oppvarma, kan dei utvida seg og forårsaka støy. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktivert han.*

Omnlys fungerer ikkje.

- Omnampa er defekt. >>> *Skift ut omnampa.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

Omnen varmar ikkje.

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett omnen på ein viss kokefunksjon og/eller temperatur.*
- På modellar utstyrt med ein tidtakar, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> *Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn ca. 5 minutter vil innstillingene for tilberedningstid avbrytes, varmeelementene vil ikke fungere og ovnslampen vil ikke tennes.*

(På modellar med tidsur) Klokkevisning blinkar eller klokkesymbolet er på.

- Eit tidlegare straumbrot har oppstått. >>> *Juster tid / Skru av apparatet og skru det på igjen.*

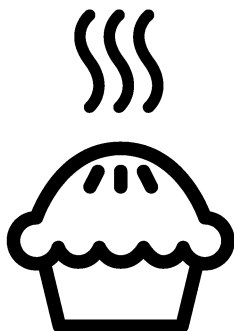
Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
Er 5	Kommunikasjonsfeil på kjøttprobe	Kontakt autorisert service for tilberedning på nytt med kjøttproben. For å lage mat uten kjøttproben, fjern kjøttproben og vri funksjonsvelgeren til av (0).
Er 1 - Er 7	Kommunikasjonsfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 8 - Er 27	Sensorfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 28 - Er 31	Steketermometerfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 32 - Er 41	Ovnoppvarmingsfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 42 - Er 58	Ovnkomponentfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 59 - Er 64	Ovnsdørfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 65 - Er 71	Damprelaterte feil (i ovner med dampfunksjon)	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 72 - Er 80	Maskinvarefeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 81 - Er 85	Ovnens sikkerhetsfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 86 - Er 88	Internett-tilkoblingsfeil (i ovner med Homewhiz-funksjon)	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgeovnfeil (i ovner med mikrobølgeovnfunksjon)	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.
Er 93 - Er 99	Kretskort- og tidtakerfeil	Kontakt autorisert service for å eliminere feilen.



Inbyggd ugn

Bruksanvisning



Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	5
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	7
Installation säkerhet.....	7
Användningssäkerhet	7
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet	8
Ångsystem	9
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	10
Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	11

2 Miljöinstruktioners 12

Reglering av avfall.....	12
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	12
Avfallshantering av emballage.....	12
Rekommendationer för energibesparing..	12

3 Din produkt 13

Produkt introduktion	13
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	14
Ugnskontroll.....	14
Ugnens drifffunktioner.....	15
Tillbehör till produkter	17
Användning av produkttillbehör	18
Tekniska specifikationer	21

4 Första användningen 22

Inställning första gången	22
Första rengöring	22

5 Så här använder du ugnen24

Allmän information om ugnsanvändning ..	24
Användning av ugnens kontrollenhet.....	24
Använda ångfunktionen.....	27
Inställningar	28
Att använda köttsonden	30

6 Allmän information om matlagning 33

Allmänna varningar om matlagning i ugnen33	
Bakverk och ugnsmat	33
Kött, fisk och fjäderfä	36
Grill	37
Ångassisterad matlagning	38
Testa livsmedel	39

7 Underhåll och rengöring 40

Allmän rengöringsinformation	40
Rengöring av tillbehören.....	41
Rengöring av kontrollpanelen.....	41
Rengöring av ugnens insida (kokyta)	41
Pyrolytisk självrengöring	42
Rengöring av ugnsdörren.....	43
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	44
Rengöring av ugnslampan.....	45

8 Felsökning 47

1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.



Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt; bör inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.

- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörrgångjärnen.
- För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.

Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig

- plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
 - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
 - Medan ugnen är i drift, blir dess baksida också varm. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
 - Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Du kan få ugnen att kortsluta och fatta eld till följd av kabelsmältningen.
 - Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
 - **WARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.

Produkten får inte transporteras när det finns vatten i den. Det kan transporteras efter att vattenutsläppet är klart.

- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.



Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med ytterdörrens glas borttaget eller trasigt.

- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
- Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.



Temperaturvarningar

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av

produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.

- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
- När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.



Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada dörrglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.
- Använd endast den köttsond som rekommenderas för denna ugn.



Matlagning säkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol

avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.

- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera

aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.

- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



Ångsystem

- Vid ångassisterad matlagning kan öppning av dörren orsaka ångans utrymning, vilket skapar risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar dörren.
- Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.
- Om fukt finns kvar i ugnen efter ångassisterad tillagning

- kan det orsaka korrosion. Låt ugnen torka efter tillagning. Förvara inte våta livsmedel i ugnen under en längre tid.
- Använd inte tillbehör som kan korrodera från ånga under tillagningen.
 - Var försiktig så att du inte spillar vatten på ugnsytan eller oönskade ytor när du tar bort eller placerar vattentanken.
 - När du tar bort maten efter ångkokning kan varm vätska rinna från tillbehören, var försiktig.
 - Vid tillagning med ånga rekommenderas att lägga till så mycket vatten som mängden i tillagningsbordet.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Efter varje ångassisterad matlagning ska det återstående vattnet i vattentanken tömmas och vattentanken rengöras. Användningen av vatten kvar i kammaren i nästa matlagning skapar problem när det gäller hygien.
- Tvätta inte vattentanken i diskmaskinen. Torka av vattentanken med en ren fuktig trasa, torka den med en torr trasa och förvara den på det sättet. Torka aldrig tanken i ugnen.
- För kalk som kan bildas i vattentanken placeras 200 cc vatten och 1 tesked citronsalt i tanken och lämnas i 1 timme. Därefter tvättas den med mycket vatten och torkas. Det rekommenderas att tillämpa denna procedur var 4-5 användningsområden.

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra vattenpoolen i ugnsbasen. Rengör inte kalken i vattenpoolen i ugnsbasen genom att skrapa bort det. I annat fall skadas produktbasen.
- För att ta bort kalkfläckar i från vattenpoolen i ugnsbasen efter ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring, lägg till 350 cc av vinäger (vinägers surhetsgrad får inte överstiga 6 %) i vattenpoolen i ugnsbasen i omgivningstemperatur efter 2 eller 3 användningar och vänta i 30 minuter. Efter 30 minuter, rengör detta område med en mjuk våt trasa och torka.
- Beroende på frekvensen av ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring och hårdheten hos det vatten som används, kan permanenta kalkfläckar förekomma på ugnsbasen.



Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

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. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

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.

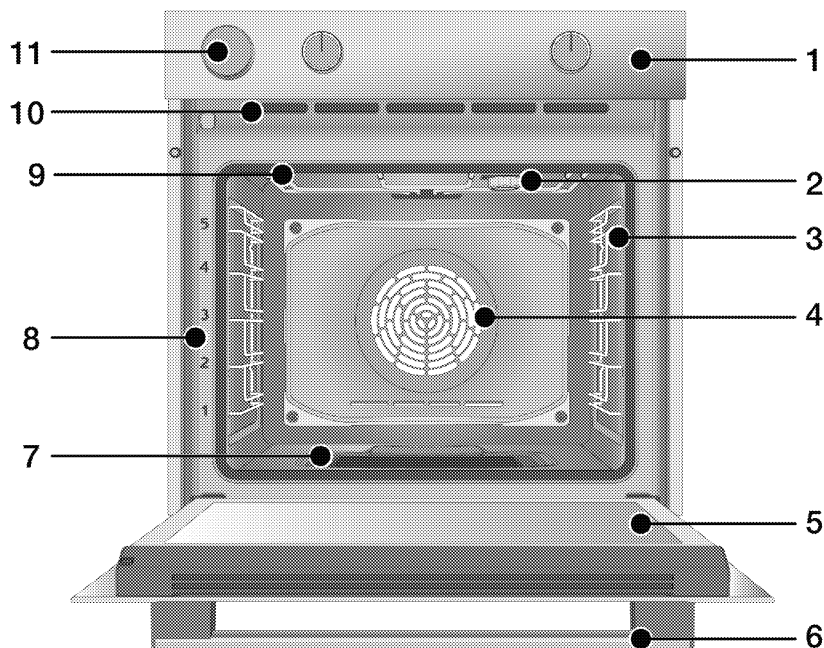
Rekommendationer för energibesparing

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

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emailerade behållare som överför värme bättre.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärma alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.

3 Din produkt

Produkt introduktion



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Lampa*
- 3 Trådhyllor**
- 4 Fläktmotor (bakom stålplatta)
- 5 Dörren
- 6 Hantera
- 7 Vattenbehållare för ångassisterad matlagning
- 8 Hyllpositioner
- 9 Övre värmare
- 10 Ventilationshål
- 11 Vattentank

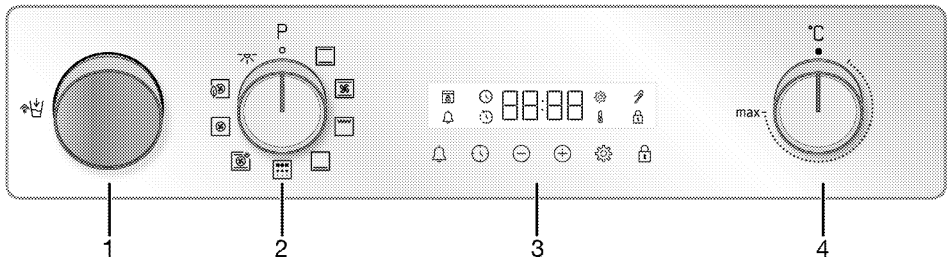
* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Det beror på modellen. Din produkt kan vara utan trådhyllor. I bilden visas trådhyllor som exempel.

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

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

Ugnskontroll



- 1 Vattentank
- 2 Funktion valsrott
- 3 Tidtagare
- 4 Temperaturratt

Om det finns rattar som styr produkten kan dessa rattar (s) vara infällda i panelen som kommer ut när de trycks in på vissa modeller. För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella ratten och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter ut vredet.

Funktion valsrott

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. Sväng vänster / höger från stängt (övre) läge för att välja.

Temperaturratt

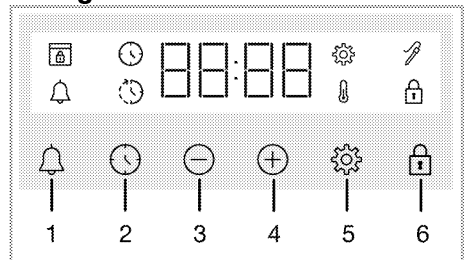
Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

Temperatur indikator

Du kan se ugnens inre temperatur på timerskärmen. Ugnen värms upp tills den når den inställda temperaturen och upprätthåller denna temperatur och 3-line uppvärmning animation blinkar längst till höger. När ugnstemperaturen når det inställda värdet stannar animeringen och C-symbolen visas

konstant bredvid det inställda temperaturvärdet.

Tidtagare



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

Visa symboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för köttsond*
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Symbol för inställningar
- : Symbol för dörrlås*

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

Ugnens driftfunktioner

På funktionstabellen finns de driftfunktioner som du kan använda i din ugn och de högsta och lägsta temperaturerna som kan ställas in för dessa funktioner visas. Ordningen på driftlägen som visas här kan skilja sig från arrangemanget på din produkt.

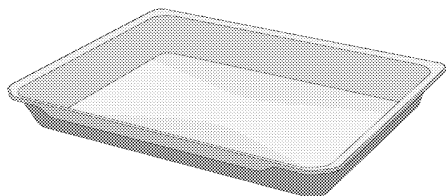
Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall I (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt mat som behöver få brunfärgning i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan du använda denna funktion istället för att använda "Fläktuppvärmning" inom intervallet 160-220 °C. Men matlagningstiden blir en aning längre.

Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall I (°C)	Beskrivning och användning
	"3D" -funktion	40-280	Den övre och nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Alla delar av produkten tillagas lika och snabbt. Matlagningen görs med en enda plåt. Denna funktion måste användas också för ångassisterad matlagning.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Pyrolysis	-	Den används för självrengöring av ugnen vid höga temperaturer. Läs förklaringarna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.

Tillbehör till produkter

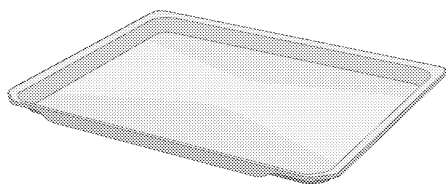
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

MÄRKER : Brickorna i produkten kan deformeras av effekten av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när facket svalnar.



Djupt fack

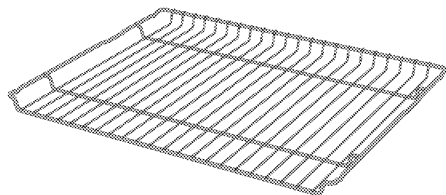
Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



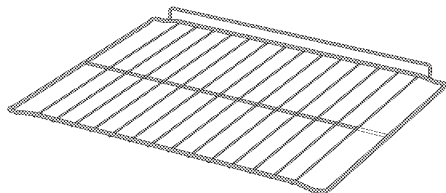
Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.

Modeller med tråd hyllor:

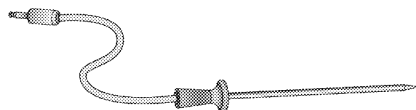


Modeller utan tråd hyllor:



Tråd grill

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



Köttsond

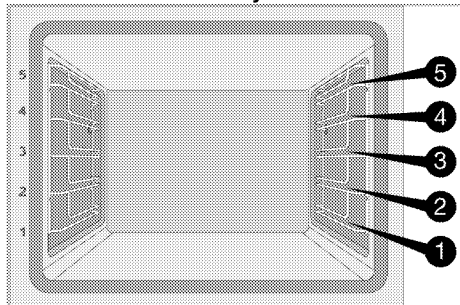
Vid tillagning av köttträtter fastnar den tunna långa änden på köttet och den andra änden används genom att fästa den andra änden på sitt uttag på chasssidans vägg.

Användning av produkttillbehör

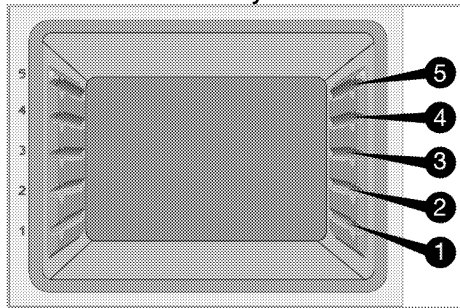
Matlagning hyllor

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

Modeller med tråd hyllor



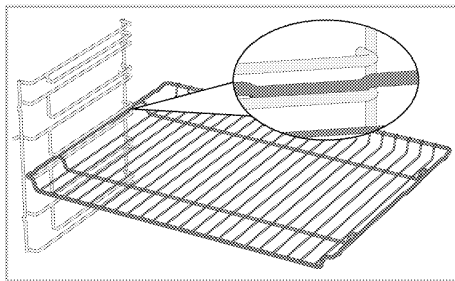
Modeller utan tråd hyllor



Placera trådgallret på kokhyllorna

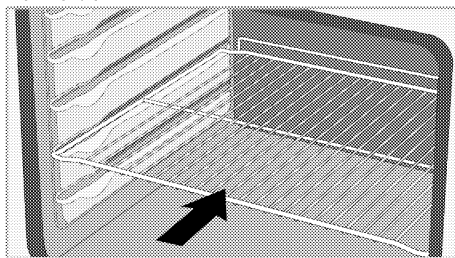
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

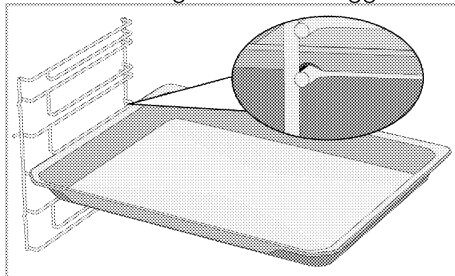
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

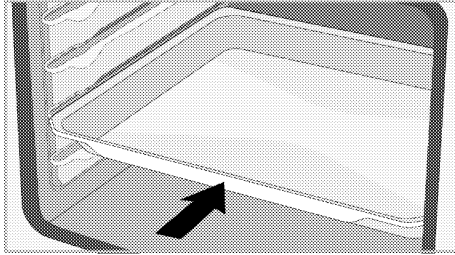
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

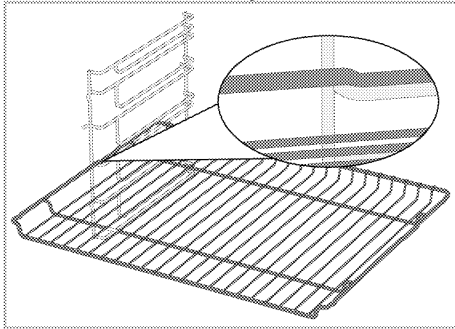
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



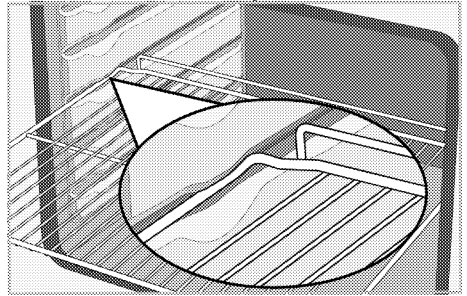
Trådgallrets stoppfunktion

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

Modeller med tråd hyllor

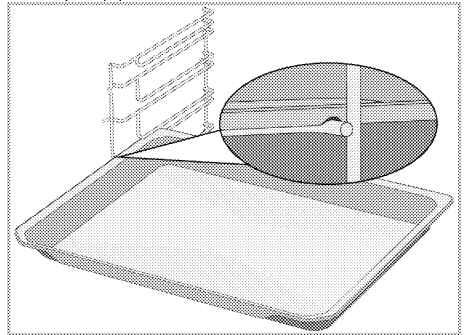


Modeller utan tråd hyllor



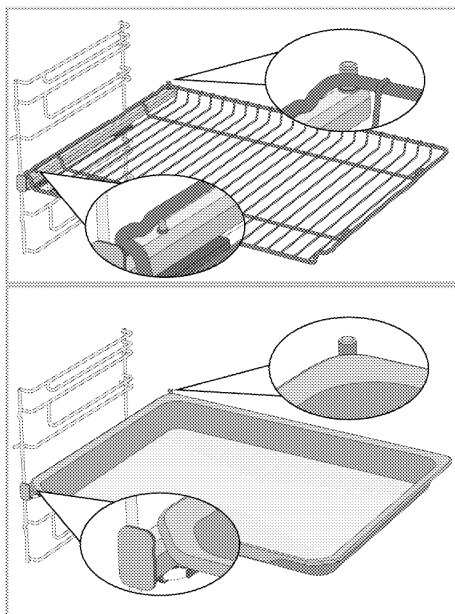
Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

Det finns också en proppfunktion för att förhindra att facket tippar ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre låset när du tar bort facket och dra det mot dig själv tills den når proppen. Du måste passera över proppen för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna- Modeller med tråd hyllor och te- leskop skenor

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



Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning / frekvens	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning	3.4 kW
Typ av ugn	Multifunktionsugn

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med STANDARDEN EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med bottenvärmare eller fläktassisterad uppvärmning (om någon) funktioner.
Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller inte: 1-Eko fläkt uppvärmning, 2-Fläktuppvärmning 3- Fläkt assisterad låg grill, 4-Upp- och bottenvärme.

- i** Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
- i** Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
- i** Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

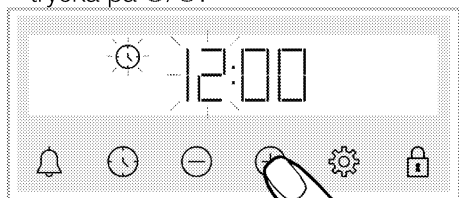
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

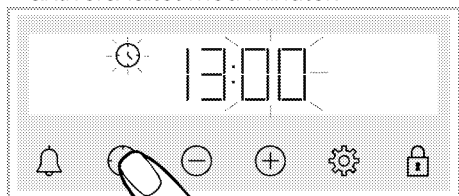
Inställning första gången

i Ställ alltid in tiden på dagen innan du använder ugnen. Om du inte ställer in det kan du inte laga mat i vissa ugnsmodeller.

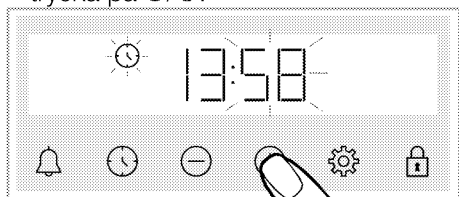
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar "12:00" och ☀ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på $\oplus/\ominus$.



3. Tryck ☀ eller ⚙ knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på $\oplus/\ominus$.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ☀ knappen.
» Tiden på dagen är inställd och ☀ symbolen släcks på skärmen.

i Om den första tiden inte är inställd fortsätter "12:00" och ☀ symbolerna att blinka och ugnen startar inte. För att din ugn ska fungera du måste bekräfta tiden på dagen genom att ställa in tiden på dagen eller trycka ☀ knappen när den står på klockan "12:00". Du kan ändra inställningen för tiden senare som beskrivs i avsnittet "Inställningar".

i Aktuella tidsinställningar avbryts vid strömavbrott. De behöver ställas in på nytt.

Första rengöring

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

Innan du använder tillbehören;

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

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

MÄRKER 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 ugnsanvändning

Kylfläkt

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

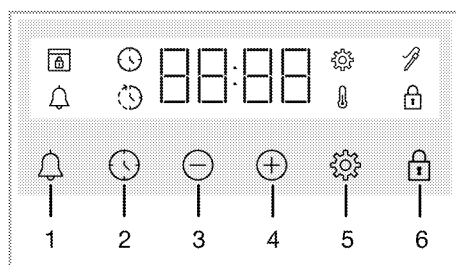
Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid. I vissa driftfunktioner tänds inte lampan på grund av energibesparingar. Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsratten.

Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet

- i** Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
- i** Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. Vänta en kort stund för att inställningarna ska sparas.
- i** Om någon matlagningsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
- i** Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
- i** I fall där matlagningstid eller är inställd kan du avbryta automatiskt genom att trycka på ⌚ knappen under en lång stund.



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

6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Symbol för tillagning av sluttid*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för köttsond*
-  : Knappplåssymbol
-  : Symbol för temperatur
-  : Symbol för inställningar
-  : Symbol för dörrlås*

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

Slå på ugnen

När du väljer en driftsfunktion som du vill laga mat med hjälp av väljarknappen och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturknappen börjar ugnens drift.

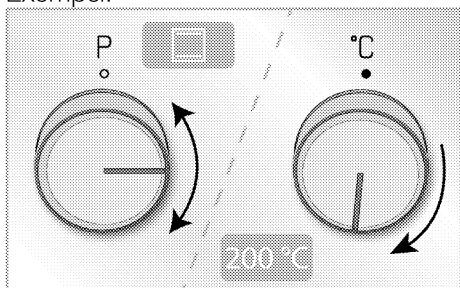
Stänga av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida på funktionsknappen och temperaturknappen till läget av (upp).

Manuell tillagning av mat med val av temperatur och drift av ugnen

Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) utan att ställa in koktiden och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din maträtt.

Exempel:



1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.

2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.

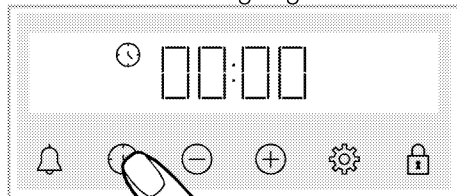
» Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och  kommer visas på displayen. Inställt temperaturvärde och 3-raders animering visas på displayen. Sedan kommer den tid som passerats sedan kokningen påbörjades visas på displayen. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer  symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är klar, stänger man av ugnen genom att vrida på funktionsvalknappen och temperaturknappen uppåt (i övre) läge.

Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

Du kan låta ugnen stängas av automatiskt i slutet av matlagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är anpassad för din maträtt och ställa in matlagningstiden på timern.

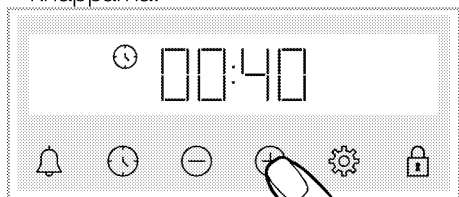
1. Välj driftsfunktion för matlagning.

2. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på ⊕ knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

3. Ställ in tiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

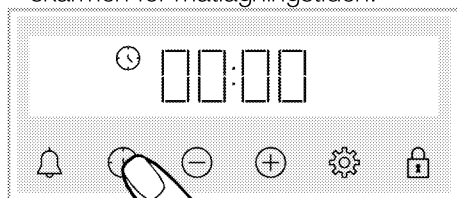
4. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.
» Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen. Den inställda tillagningstiden startar med nedräkningen och ⌚ visas på displayen. Nedräkningen för tillagningstiden och inställt temperaturvärde visas med de 3 raderna animering intill. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer ⌚ symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde.
5. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas ⌚ symbolen som blinkar och timern piper
6. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen.

Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

För att ställa in sluttiden för matlagningen till en senare tid; (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

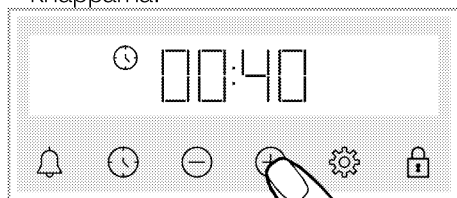
Genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är avsedd för din måltid kan du ställa in tiden för matlagning och sluttiden till en senare tid. Detta låter ugnen starta och stänga av automatiskt.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på ⌚ tills ⌚ symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på ⊕ knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

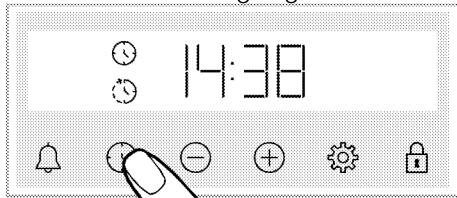
3. Ställ in tiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



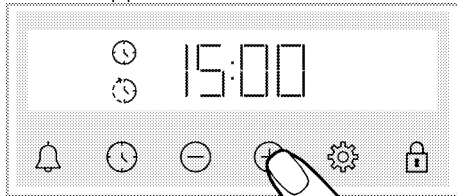
- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

» Efter att matlagningstiden har ställts in ⌚ visas symbolen ständigt på skärmen.

4. Tryck på ⌚ tills ⌚ symbolen visas på skärmen för matlagningens sluttid.



5. Ställ in sluttiden för matlagning med + / - knapparna.



- » Efter att sluttiden för matlagningen är inställd visas ⌚ symbolen och ⌚ symbolen med symbolen för tidsperiod konstant på skärmen. Så snart matlagningen börjar ⌚ slocknar symbolen.
6. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.
- » **Ugnstiden beräknar tiden till start av tillagningen genom att dra av tillagningstiden från sluttiden för tillagningstiden du ställde in.** När tillagningstiden börjar, aktiveras vald funktion och ugnen värms upp till inställd temperatur. Den inställda tillagningstiden startar med nedräkningen och ⌚ visas på displayen. Nedräkningen för tillagningstiden och inställt temperaturvärde visas med de 3 raderna animering intill. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer ⌚ symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde.
7. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen **"End"**

visas ⌚ symbolen som blinkar och timern piper

8. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

i Om någon knapp trycks ned i slutet av den ljudvarningen börjar ugnen att fungera igen. För att förhindra att ugnen startar igen i slutet av varningen ställ reglaget för temperatur och funktion till **"0"** läge (Av) och stäng av ugnen.

Använda ångfunktionen

Din ugn har en ångassisterad tillagningsfunktion. Under tillagningen förångas vattnet som tillförs ugnens bottenplatta med hjälp av värme, och denna ånga säkerställer bättre tillagningsresultat. Ångan gör så att bakverket blir större, ytan blir mer skinande och skorpan blir sprödare. Dessutom reducerar ångassistanzen fuktförluster i kött, vilket säkerställer att det blir saftigare och mer välsmakande.

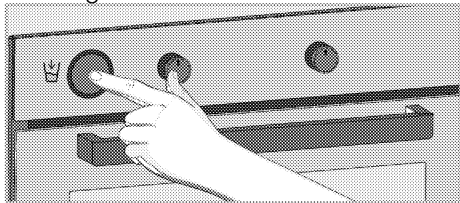
i Ångassisterad tillagning kan endast genomföras i de ångtillagningsfunktioner som anges i bruksanvisningen.

i Vattentankens kapacitet är 250 ml. Tillsätt inte mer än 250 ml vatten i vattentanken när du lagar mat.

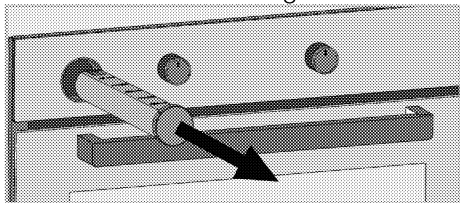
För ångassisterad tillagning:

1. Se tabellen för ångassisterad tillagning för att ställa in funktion, temperatur och tid som är lämplig för den relevanta rätten och starta tillagningsprocessen. För rätter som inte anges i tabellen kan du bestämma mängden vatten, temperatur, tillagningsfunktion och tid.

2. Placera rätten på den rekommenderade hyllan.
3. När det är dags att tillsätta vatten i enlighet med tillagningstabellen, tryck på vattentanken på kontrollpanelen på din ugn.

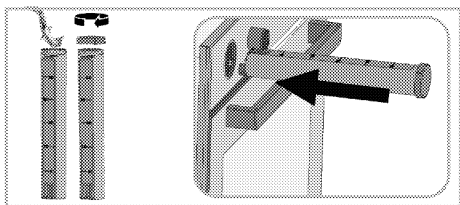


4. Ta ut vattentanken långsamt.



5. Öppna locket på vattentanken och fyll det med vatten i den mängd som anges i tillagningstabellen.

- i** Använd inte destillerat eller filterat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.



6. Stäng locket på vattentanken och placera den i sitt säte. Skjut vattentanken hela vägen.
- » Vattnet i vattentanken börjar långsamt rinna till på botten av ugnen för att ge ångstöd för din mat.
7. I slutet av tillagningsprocessen, vrid funktionsknappen och temperaturknapparna till läge av för att stänga av ugnen.

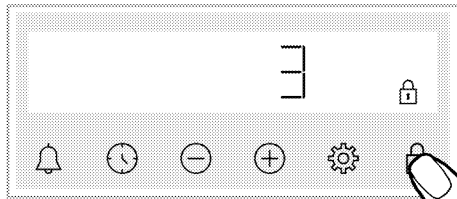
- i** Kontrollera om det finns vatten på ugnsbotten efter varje cykel med ångassisterad tillagning. Om det är fallet, torka av vattnet när ugnen har svalnat med en torr trasa. Annars kan vatten som finns kvar på ugnsbotten orsaka kalkavlagringar.

Inställningar

Aktivering av knapplås

Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.



- »  Symbolen visas och nedräkningen 3-2-1 börjar på skärmen. När nedräkningen är över aktiveras knapplåset. När någon knapp trycks med knapplåset inställt ljuder timern en hörbar signal och  symbolen blinkar.

- i** Om du slutar trycka på -knappen innan nedräkningen slutar, kommer knapplåset inte att aktiveras.

- i** Timerknappar kan inte användas när knapplåset är på. Knapplåset avbryts inte vid ett strömbrott.

Inaktivering av knapplåset

1. Tryck på  tills  symbolen slocknar på skärmen.
- »  Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.

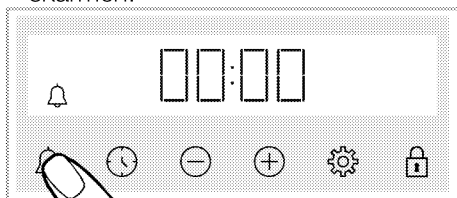
Ställa in larmet

Du kan också använda produktens timer för alla varningar eller påminnelser utom matlagning.

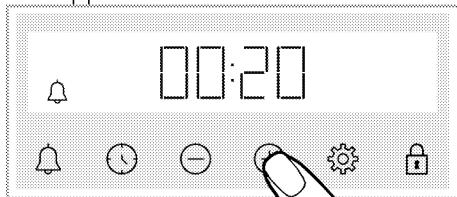
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.

i Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

1. Tryck på 🔔 tills 🔔 symbolen visas på skärmen.



2. Ställ in tiden för larmet med +/− knapparna.



» Efter att tiden för larmet har ställts in förblir 🔔 symbolen tänd och tiden för larmet börjar nedräkningen på skärmen. Om tiden för larmet och tillagning ställs in samtidigt visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att tiden för larmet är klar börjar 🔔 symbolen att blinka och ger dig en hörbar varning.

Stänga av larmet

1. I slutet av larmets period ljuder varningsljudet i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa ljudvarningen.
- » Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

Om du vill avbryta larmet;

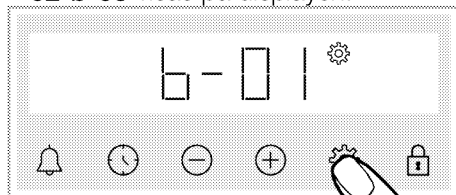
1. Tryck på 🔔 tills 🔔 symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för

larmet. Tryck på ⊖ knappen tills den visar "00:00".

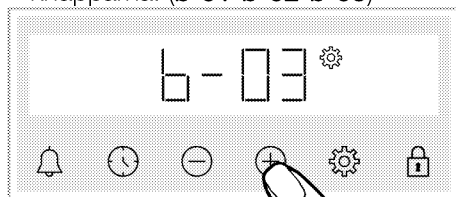
2. 🔔 du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivå

1. Tryck på ⚙️-tangenten tills ⚙️-symbolen och ett av värdena **b-01-b-02-b-03** visas på displayen.



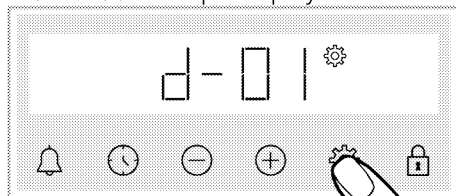
2. Ställ in önskad nivå med +/− knapparna. (**b-01-b-02-b-03**)



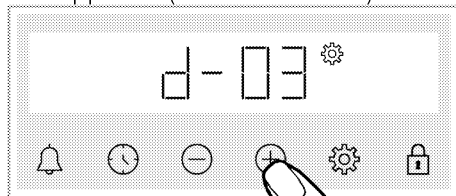
3. Tryck på ⚙️ knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på ⚙️-tangenten tills ⚙️-symbolen och ett av värdena **d-01-d-02-d-03** visas på displayen.



2. Ställ in önskad ljusstyrka med +/− knapparna. (**d-01-d-02-d-03**)

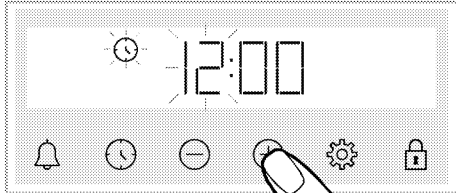


» Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

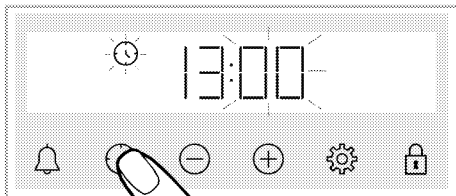
Ändra tid på dagen

På din ugn kan du ändra tiden på dagen som du tidigare har ställt in,

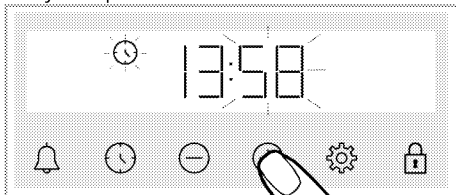
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på .



3. Tryck  eller  knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på .



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på .

» Tiden på dagen är inställd och  symbolen släcks på skärmen.

Att använda köttsonden

Allmänna varningar och information

-  Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.

-  Köttsonden är aktiv under användning av funktioner, där köttsondsymbolen visas kontinuerligt.

-  Om ugnens timer har ställts in till en viss kokningstid innan köttsonden används, avbryts denna tidsinställning automatiskt, när du ansluter köttsonden.

-  När köttsonden används till tillagning, kan inte hyllorna ovanför köttsonden användas.

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

-  Om **75C** inte visas i temperaturindikatorfältet, kontrollera att köttsondens kontakt ha anslutits ordentligt i uttaget.

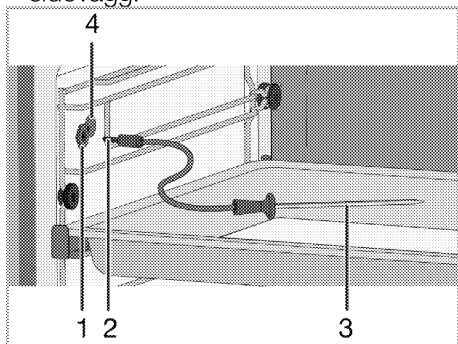
-  Om köttsonden används utan att sensorspetsen sätts i köttet, detekterar sensorspetsen temperaturen inne i ugnen och avslutar kokningen vid inställd temperatur. Men om köttsonden utsätts för 250 °C temperatur eller över, kan sensorn skadas.

-  * För matsäkerhet rekommenderar vi, att röd kött kärna (kallaste punkten) är minst 63 °C.
* För matsäkerhet rekommenderar vi, att fågelkött kärna (kallaste punkten) är minst 74 °C.

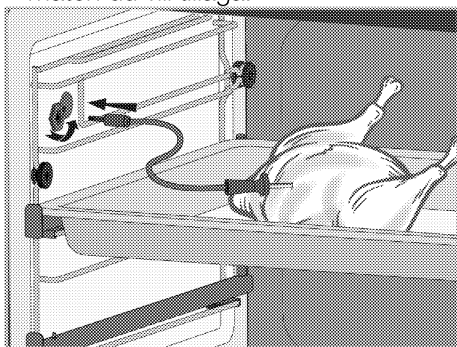
Matlaggningsnivå	Köttkärnans temperatur (°C)
Mycket lätt kokt	55-59
Lätt kokt	60-62
Medelkokt	63-70
Medium	71-76

Matlagningsnivå	Köttkärnans temperatur (°C)
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82

1. Koppla köttsondens kontakt (2) i köttsondens uttag (1) efter att uttagets skydd (4) dragits upp på ugnens sidovägg.



- 1 Uttag för köttsond
 - 2 Kontakt för köttsond
 - 3 Sensorpets för köttsond
 - 4 Uttagets skydd för köttsond
2. Stick köttsondens sensorpets i maten du vill tillaga.



3. Vrid funktionens valknopp till önskad användningsfunktion. Köttsonden fungerar inte i alla funktioner, utan bara i funktioner, där köttsondsymbolen  lyser konstant. Kontrollera, att  symbolen visas för vald funktion.

i När användningsfunktion väljs där köttssonden inte är aktiv, blinkar " - - - C" symbolen på skärmen.

4. När användningsfunktion väljs där köttssonden fungerar, visas  symbolen och rekommenderad temperaturvärde för köttsonden 75 °C och nuvarande köttsondens temperatur turvis.

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

5. Du kan ändra köttsondens temperaturinställning med $\oplus/\ominus$ knapparna.
6. Ställ in ugnens innertemperatur med temperaturratten.

» Under tillagning med köttsond, visas verklig innertemperatur av maten, där köttsonden är placerad i och köttsondens inställda temperatur på skärmen med 3 sekunders intervaller. När köttsondens inställda temperatur visas, kommer tre sträck vid sidan om temperaturen på skärmen.

» Köttsondens sensor känner automatiskt när temperaturen inne i köttet når köttsondens inställda temperatur och avslutat tillagningen, när köttets insida når denna temperatur. Om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig, fortsätter ugnen att fungera med inställd funktion och temperatur.

i Innan tillagningen avslutas eller när det avslutas, kommer köttsonden vara het p.g.a. ugnens innertemperatur. Använd alltid ugnsvantar, när köttsonden avlägsnas. Annars finns risk för brännskador!

7. När tillagningen är färdig, visas "Slut" på skärmen och ugnen sänder ett

varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

8. När tillagningen är färdig, stäng ugnen genom att vrida av funktionsvalknoppen och temperaturknoppen (övre) läge.

i Om du inte tar bort köttsonden vid slutet av tillagningen och vrider på funktions- och temperaturvreden uppåt (i övre) läge, kommer  -symbolen att visas på displayen hela tiden.

6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

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

Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

Allmänna varningar om matlagning i ugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan varmbränningsånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperaturkillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagningstabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.

- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmas över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god matlagning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under tillagningen.

Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredrar mörk, icke-fastnar och värmebeständiga ware.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Formar av metall, keramik och glas förlänger tillagningstiden och baksidan av konditorivaror blir inte jämnt brun.
- Om du använder matlagningspapper under tillagningen kan du få lite brunning på matens bottenyta. I detta fall kan du behöva förlänga din tillagningstid med cirka 10 minuter.

- De värden som anges i kokborden bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i kokbordet. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om det är kokt väl inuti men utsidan är klibbig, använd en mindre mängd vätska, minska temperaturen och öka tillagningstiden.

Råd för matlagning bakverk

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

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kakor i facket	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kakor i mögel	Enkel bricka	Kaka mögel på tråd grill**	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35
Små kakor	2 magasin	2 – Standardfack* 4 – Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 35 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 40
Sockerkaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 38

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
	2 magasin	2 – Standardfack* 4 – Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	170	25 ... 35
Deg bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	35 ... 45
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
	2 magasin	1 – Standardfack* 4 – Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	1 – 4	180	35 ... 45
Rika bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
	2 magasin	2 – Standardfack* 4 – Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	180	20 ... 30
Hela bröd	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkel bricka	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Kött, fisk och fjäderfä

Nyckelpunkterna för rostning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagnings prestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av köttjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg nivå hylla i en värmebeständig platta.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter, 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1.5 - 2.0 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	170	85 ... 110
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 minuter, 250/max, sedan 190	60 ... 80
	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	2	15 minuter, 250/max, sedan 190	60 ... 80
Turkiet (5.5 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 minuter, 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" -funktion	1	25 minuter, 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

Allmänna varningar

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

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbriken till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbriken som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Detta fack kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillningstabell

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (skivad)	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3

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

Ångassisterad matlagning

Allmän information

- Ångassisterad tillagning kan endast utföras med de ångassisterade tillagningsfunktionerna som anges i handboken. För ångassisterade tillagningsfunktioner, se avsnittet "Ugnens driftfunktioner".
- Om förvärmning föreslås i tillagningsbordet, se till att placera maten i ugnen efter förvärmningen.

Tiderna som specificerades vid bevättningstiden anger tiden som gått efter förvärmningen.

- Tillagningstabellen innehåller tillagningsrekommendationer som testats av tillverkaren. Du kan bestämma mängden vatten, temperatur, ångassisterad tillagningsfunktion och tid för tillagning som inte anges i tabellen.

Matlagningstabell för ångassisterad matlagning

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Vattenmängd att användas (ml)	Bevättningstid (min.)*	Tillagningstid (min) (ca)	Ca. vikt (g)
Hela bröd	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	2	200	200	efter förvärmning	30 ... 40	820
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" - funktion	2	25 minuter. 250/max, sedan 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecote	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammsskaft med grönsaker	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	170	250+250***	efter förvärmning	90 ... 110	2000
Munk	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	1200
Cheesecake	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	120	150	före uppvärmning	50 ... 60	1450
Kycklingklubbor	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	200	150	efter förvärmning	25 ... 35	800
Bakpotatis	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgare bröd	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	180	150	efter förvärmning	20 ... 30	800
Lax med grönsaker	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" - funktion	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	500

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Visar förluten tid efter förvärmning.

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

Testa livsmedel

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

Matlagningstabell för testmat

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	140	15 ... 25
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 35 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 40
Sockerkaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 38
	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Äppelpaj	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.

- Rostfria och inoxytoras färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljiytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Easy steam cleaning")
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kokytområdet. Rengöring på heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador med emaljiyta.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.

- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

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

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.

- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av tillbehören

Om inte annat anges i bruksanvisningen ska du inte tvätta produkttillbehören i diskmaskinen.

Rengöring av kontrollpanelen

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

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

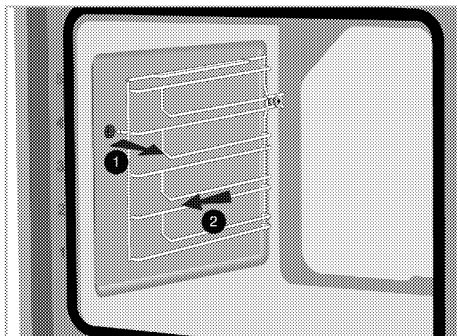
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

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

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

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



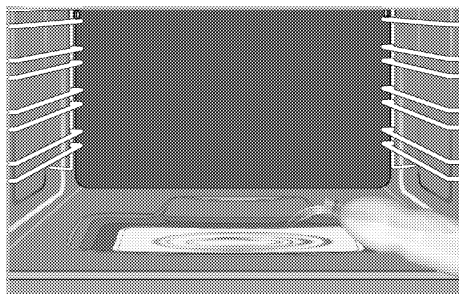
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

Rengöring av vattenpoolen på ugnens botten.

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

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

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



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

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

För att öka rengöringseffekten vad det gäller kalkbeläggningar som kan uppstå på grund av vatten i botten på ugnen, görs efter var 10:e användning i tillägg till stegen ovan följande:

Välj en körfunktion i vilken värmaren i botten är aktiv och kör ugnen i 2-3 minuter på 100 ° C. Efter detta, stäng av ugnen och kläm ut inuti ugnen och på grillen, vilken rekommenderas på hemsidan för ditt varumärke i vattenpoolen i botten av ugnen och låt stå i 5 minuter. Efter 5 minuter, torka upp vattenpoolen i botten på ugnen med en fuktig mikrofiberduk och torka torrt.

Pyrolytisk självrengöring



Heta ytor kan orsaka brännskador!

Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms till ca. 420-480 °C och kvarvarande smuts bränns till aska. Stark rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ca. var 10:e användning.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med sidohylla: kom ihåg att ta bort sidohyllor.

Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

2. Ta bort smuts från utvändiga ytor och ugnens insida med en fuktig trasa, innan rengöringscykeln startas.

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

i Töm vattentanken innan du påbörjar pyrolytisk självrengöring. Eftersom ugnens inre kommer att uppnå hög temperatur under rengöringen, om vatten hålls på i ugnen under denna tid, kan höga ljud och skada på innerytorna av ugnen uppträda.

3. Välj "Pyrolys" funktionen (självrengöring).

P2:00 blinkar i skärmen.

4. Ställ temperaturknoppen till högsta **"max" (maximal)** temperatur.
5. När pyrolysfunktionen startar, **P2:00** lyser konstant och nedräkning startar. Självrengöringens tid visas på skärmen. Denna tid kan inte justeras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att självrengöringen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Den är

stängd en stund efter att pyrolysfunktionen avslutats. Försök inte öppna luckan med våld, innan låssymbolen försvinner.

7. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"End"** på skärmen.
8. När **"End"** visas, avsluta processen genom att ställa funktions- och temperaturknapparna i 0 (AV) läge.
9. Ta bort smutsrester med vinägvatten efter rengöringsprocessen.
10. Tryck på någon knapp för att stänga av ljudsignalen.

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

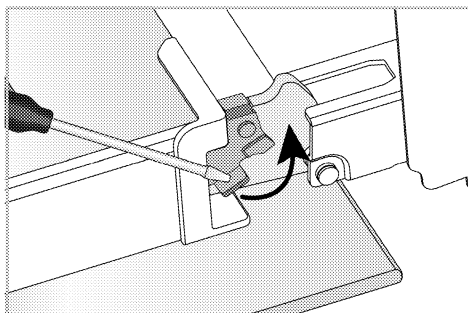
Rengöring av ugnsdörren

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

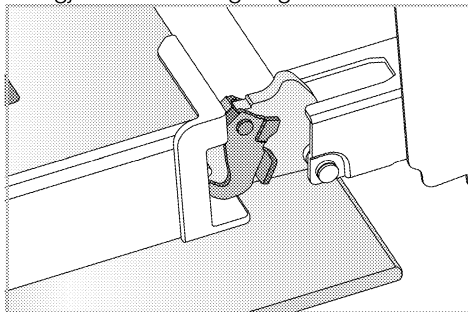
Du kan ta bort din ugnsdörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

Rengöring av ugnsdörren

1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärmsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

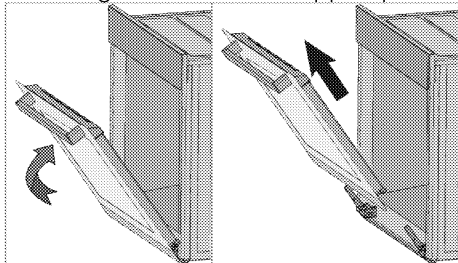


Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge

3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



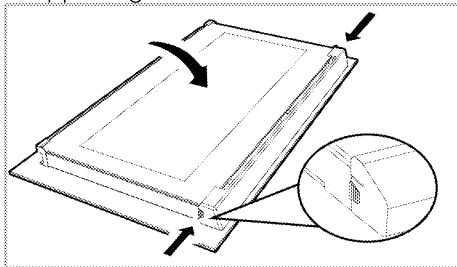
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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

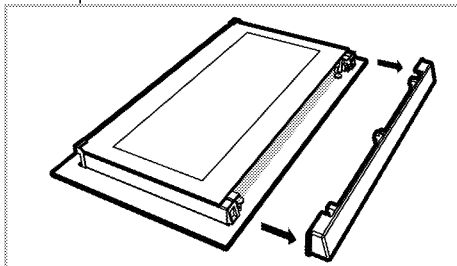
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglasset på det övre värmeelementets ytterdörr kan tas bort för rengöring.

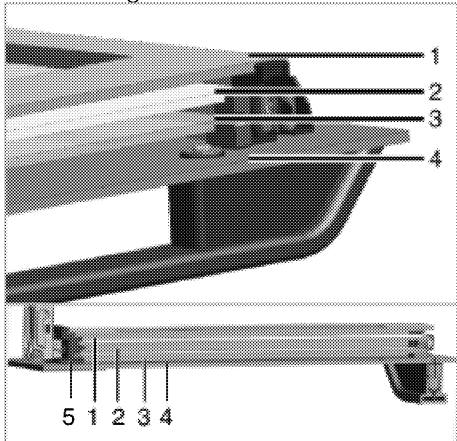
1. Öppna ugnsluckan.



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

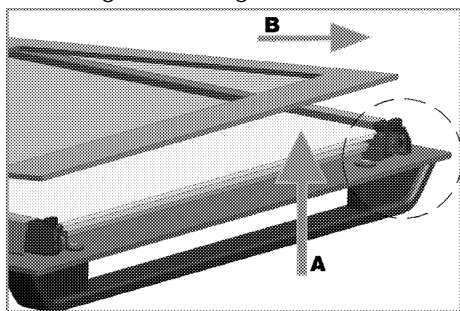


3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".

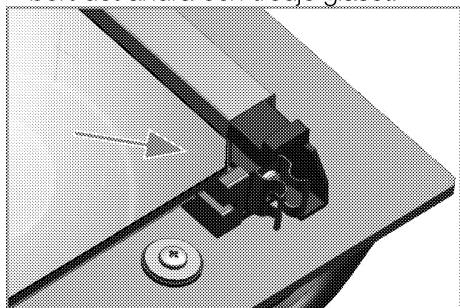


- 1 Innersta glas
- 2 Andra inre glas
- 3 Tredje innerglasset
- 4 Ytterglas

5 Plastglas slot-Lägre



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



Det första steget för att omgruppera dörren är att byta ut det andra och tredje glasen (2, 3).

Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glasets för att möta den avfasade kanten av plastfacket.

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

När du fäster det innersta glasets (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glasets på det andra innerglasets. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (5).

Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

i Efter rengöring måste alla glas sättas ihop igen.

Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig;

rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

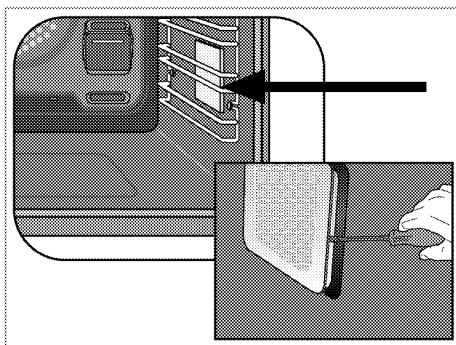
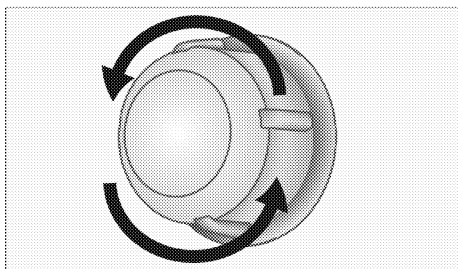
Byte av ugnslampa

⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 ° C.

Om ugnen har en rund lampa

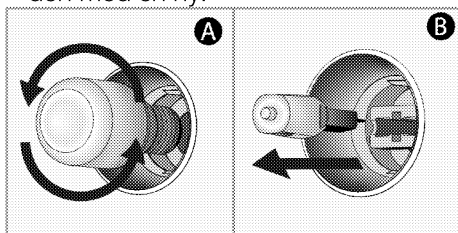
1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det moturs.



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

3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.

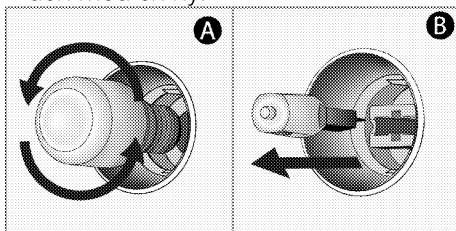
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

Ugnen avger ånga när den används.

- Ånga som tar sig ut under drift är normalt. >>> *Detta är inte något fel.*

Vattendroppar bildas under matlagningen.

- Ångan som uppstår under matlagningen kan kondensera och bilda vattendroppar när den träffar kalla ytor på produkten. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kylning.

- När metalldelarna värms upp kan de expandera och orsaka brus. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringingen är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*

Ugnslampan fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

Ugnen värmer inte.

- Kan inte inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Modeller utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> *Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i mer än 5 minuter, avbryts kokningstidens inställningar och värmarna fungerar inte.*

(modeller med timer) Visning av klocka blinkar eller klocksymbolen är påslagen.

- Ett tidigare strömavbrott har inträffat. >>> *Justera tiden/ stäng av och sedan på produkten igen.*

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
Din - 5	Köttsondskommunikationsfel	Kontakta auktoriserad service för att kunna koka igen med köttsonden. För att kunna koka utan köttsond, ta bort köttsond och stäng av funktionsvalet med knappen i (0)-positionen.
Din 1 - 7	Kommunikationsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 8 - 27	Avkännarfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 28 - 31	Fel på köttsond	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 32 - 41	Ugnsuppvärmningsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 42 - 58	Ugnskomponentfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 59 - 64	Ugnsdörrfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 65 - 71	Ångrelaterat fel (i ugnar med ånga)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 72 - 80	Hårdvarufel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 81 - 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 86 - 88	Internetanslutningsfel (i ugnar med Homewhiz-funktion)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 89 - 92	Mikrovågsfel (i ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Din 93 - 99	Elektronisk styrning och tidsstyrningsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.