

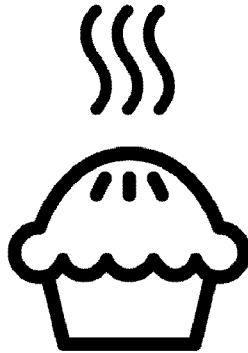
beko

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Indbygningsovn

Brugsvejledning



BBCM13400DX-BBCM17400B

NO / DA

385.4500.05/R.AB/16.11.2022/5-3

7757787671-7768282941



RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

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.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	7
Installasjonssikkerhet.....	7
Sikkerhet ved bruk.....	7
Temperaturadvarsler.....	8
Tilbehørsbruk.....	8
Steking og sikkerhet.....	8
Vedlikehold og rengjøringstryggleik.....	9

2 Miljøinstruksjoner 10

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10
Anbefalinger for energibesparelser.....	10

3 Ditt produkt 11

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	12
Ovnskontroll.....	12
Steikjeomnsfunksjonar.....	13
Produkttilbehør.....	14
Bruk av produkttilbehøret.....	15
Tekniske spesifikasjoner.....	17

4 Første bruk 18

Innstilling for første gong.....	18
Første rengjøring.....	18

5 Slik bruker du ovnen 19

Generell informasjon om ovnsbruk.....	19
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet.....	19
Innstillinger.....	24

6 Generell informasjon om steking 27

Generelle advarsler om steking i ovnen ...	27
Kaker og ovnsmat.....	27
Kjøtt, fisk og fjærkre.....	29
Grill.....	29
Testmatvarer.....	30

7 Vedlikehold og stell 31

Generell informasjon om rengjøring.....	31
Rengjøring av utstyr.....	32
Rengjøring av kontrollpanelet.....	32
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet).....	32
Enkel damprengjøring.....	32
Rengjøring av ovnsdøren.....	33
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.....	35
Rengjør ovnslampen.....	35

8 Feilsøking 37

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 følge 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 brukes 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.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopl 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 kopl til, i samsvar med

- dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
 - (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsledningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumledningen. Straumledningen 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 straumledningen 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 kopl produktet frå straumnettet før du byter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støyt. Kopl frå produktet eller slå av sikringa frå sikringssskapet.
- (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopl produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, 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 ledningen, hald alltid i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopl til stikkontakten for å unngå lysbue.

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.
- 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, kopl du frå det eller skrur 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.

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 bakepapiret 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.



Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Bruk ikkje grove skuremiddel, sikling, stålull eller bleikemiddel til å reingjera frontglaset i ovnen / (om det finst) øvre dørvindauge. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.

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 livetiden. 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 innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er

produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

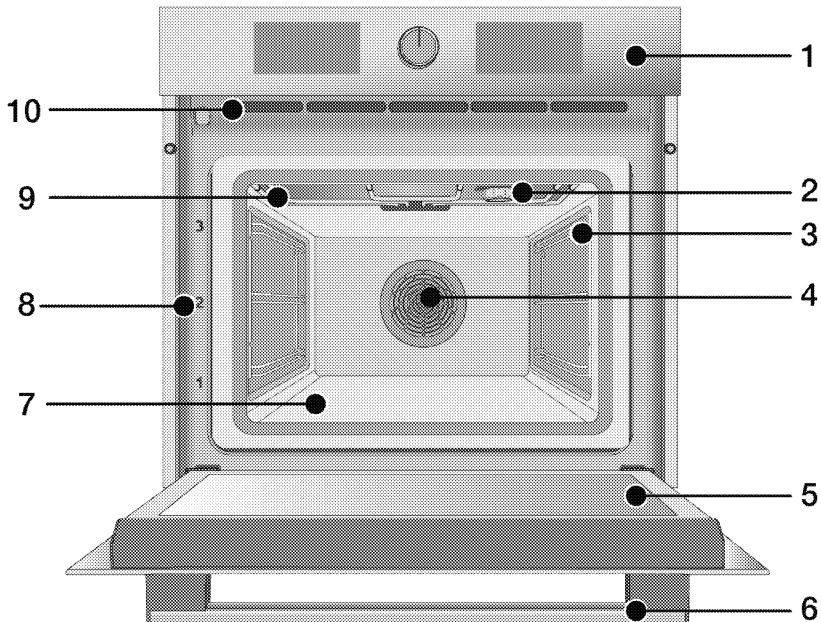
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. 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.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking i "Økovictevarme"-driftsfunksjonen. Hvis døren ikke er åpnet, optimaliseres den innvendige temperaturen for å spare energi i "Økovictevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan være forskjellig fra den som vises på skjermen.
- 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 Bunnvarmer (bunnplate i stål)
- 8 Hylleplasseringer
- 9 Toppvarmer

- 10 Ventilasjonshull

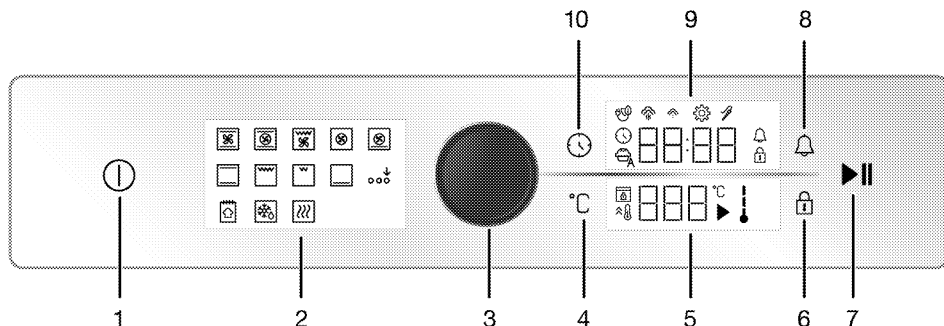
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** 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 På/av-tast
- 2 Funksjonsvisning
- 3 Kontrollknott for ovn
- 4 Temperaturinnstilling-tast
- 5 Temperaturvisningsdisplayet
- 6 Nøkkellåstast
- 7 Start/stopp-tast for tilberedning
- 8 Alarmtast
- 9 Tidsvisningsdisplayet
- 10 Tids- og innstillingstast

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.

Kontrollknott for ovn

Med ovnskontrollen kan du kontrollere innstillingene i tidsdisplayet og temperaturdisplayet. Du kan navigere mellom disse innstillingene ved å vri ovenns kontrollknapp til høyre/venstre. Du kan aktivere og bekrefte innstillingene ved å trykke på.

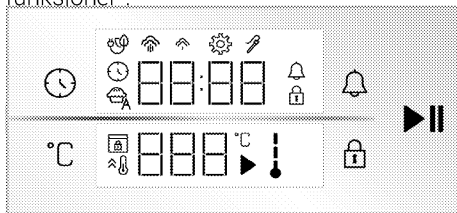
Temperaturindikator

Du kan se ovenns innvendige temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Symbolet vises på displayet når steking starter og hver gradeing av symbolet for innvendig temperatur lyser etter hvert som den innvendige temperaturen når den innstilte temperaturen.

Funksjonsvisning

Funksjonsvisningen inneholder ovenns driftsfunksjoner. Hver funksjon aktiveres ved berøring. Alle funksjonene på skjermen er skjematiske; de er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Driftsfunksjonene som er tilgjengelige på

produktet ditt er forklart i avsnittet "Ovns funksjoner".



Datadisplayer

Taster:

- : Tids- og innstillingstast
- : Temperaturinnstilling-tast
- : Nøkkellåstast
- : Alarmtast
- : Start/stopp-tast for tilberedning

Tidsvisningsdisplayet :

- : Steketid/symbol for klokke
- : Alarmsymbol
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Symbol for økovifte
- : Lav damp-symbol*
- : Høy damp-symbol*
- : Steketermometer-symbol*
- : Automatisk kokesymbol*

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















Temperaturvisningsdisplayet:

- : Tilberedningssymbol
- : Temperatursymbol
- : Symbol for ovenns indre temperatur
- : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
- : Dørlåssymbol*

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

Steikjeomnsfunksjonar

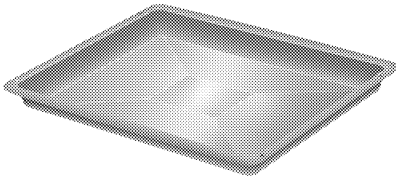
På funksjonstabellen; dei betjeningsfunksjonane du kan bruka i omnen din og dei høgaste og lågaste temperaturane som kan bli stilt for desse funksjonane er vist. Rekkefølga på driftsmodusane som vist her kan vera ulik frå oppsetninga på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonskildring	Temperaturrområde (°C)	Skildring og bruk
	Bruk med vifte	-	Omnen er ikkje oppvarmet. Berre viften (på bakveggen) fungerer. Frossen kornete mat blir sakte tint opp ved romtemperatur, kokt mat blir avkjølt. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.
	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 varmelementa 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 Brett-nivå.
	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. Bruken av denne funksjonen er beskrevet i kapittelet "Betjening av ovnens styreenhet".
	Pizzafunksjon	40 - 280	Det nedre varmeelementet og vifteoppvarmingen fungerer. Han er eigna for å steika pizza.
	"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.
	Lav grill	40 - 280	Den vesle grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna til å grilla mindre mengder.
	Full grill	40 - 280	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40 - 280	Den varme lufta oppvarmet av den store grillen er raskt fordelt i omnen med viften. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Holde varm	40 - 100	Han blir brukt for å halda maten på ein temperatur klar for servering i lang tid.
	Brødfunksjon	-	Til brødbaking. Innstilt innkommende temperatur og tid kan ikke endres.
	Ekstrafunksjonsaktivering	-	Brukes til å aktivere bruksfunksjoner som ikke vises på funksjonsskjermen ved første oppstart.

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.

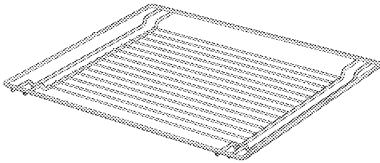
MERKNAD : Brettene i produktet ditt kan være deformerte av temperaturvirkningen. Dette har ingen innvirkning på funksjonen. Deformering forsvinner når brettet kjøler seg ned.



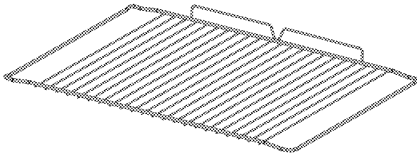
Standard brett

Det brukes for bakverk, frossen mat og fritering av store stykker.

Modeller med trådhyller:



Modeller uten trådhyller:



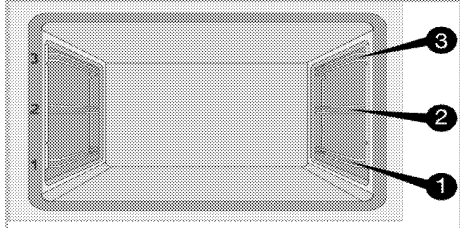
Trådgrill

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

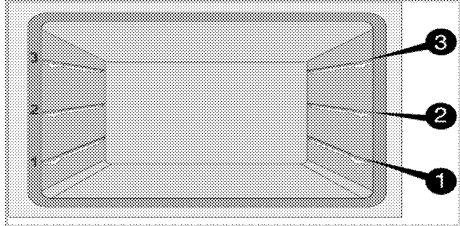
Bruk av produkttilbehøret Stekehyller

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

Modeller med trådhyller



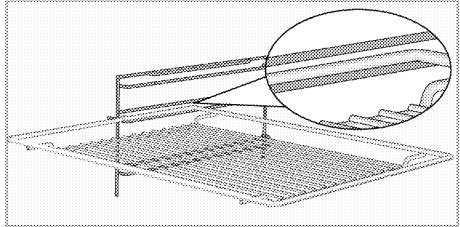
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

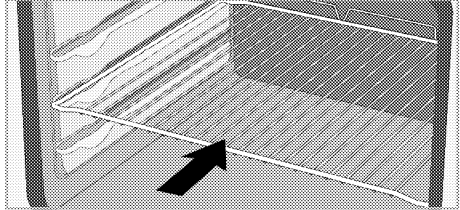
Modeller med trådhyller:

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 risthyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns 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.



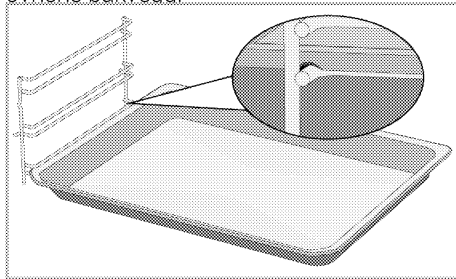
Plassere brettet på stekehyllene

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.

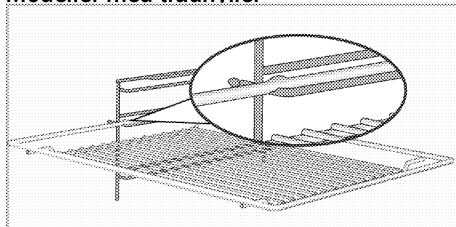
For bedre steking må brettet festes med stopperen på risthyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns bakvegg.



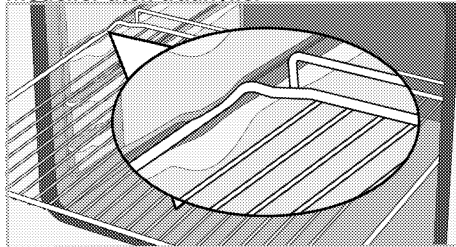
Ristgrillens stopperfunksjon

Stopperfunksjonen hindrer at ristgrillen veltet 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

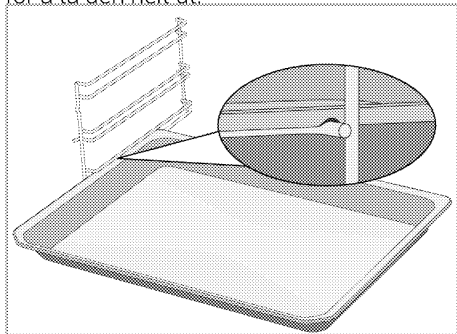


Modeller uten trådhyller



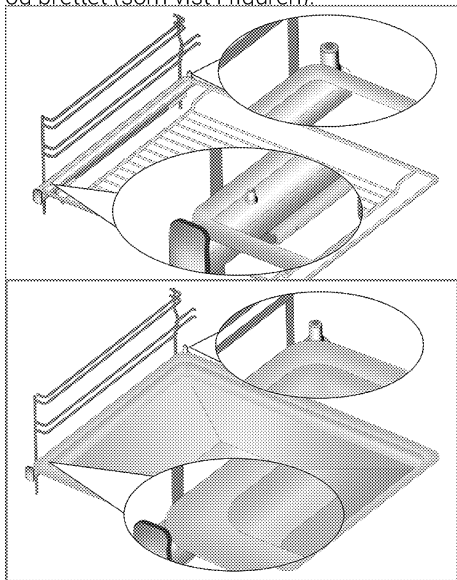
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

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 teleskopskinner

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)	455 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Spenning/frekvens:	220-240 V~ ;50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk	2,9 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-Økoviftevarme, 2-Viftevarme 3-Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.




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

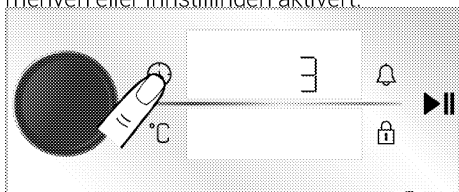
Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

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.

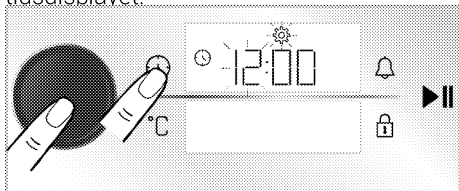
1. Mens ovnen er i stand-by, (når klokken viser i tidsdisplayet) aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på -tasten i cirka tre sekund.

» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen avsluttes, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.




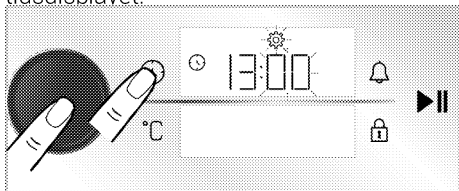
2. Trykk på ovnskontrollen eller berør -tasten en gang for å aktivere timefeltet.

» Timefeltet og -symbolet blinker i tidsdisplayet.



3. Still inn minutt ved å dreie ovns kontrollknapp til høyre/venstre og trykke på ovns kontrollknapp eller berøre -tasten en gang for å aktivere timefeltet.

» Minuttfeltet og -symbolet blinker i tidsdisplayet.



4. Still timen ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre. Bekreft tiden satt ved å trykke på ovnskontrollen eller berøre .

» Klokkeslettet er innstilt og -symbolet vises i tidsdisplayet

i Hvis starttiden ikke er innstilt, vil klokken gå fra den tid som er satt i produksjonen. Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "Innstillinger".

i Innstillinger for klokkeslett avbrytes, i tilfelle langvarig strømbrudd. Klokken må da justeres 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 (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

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

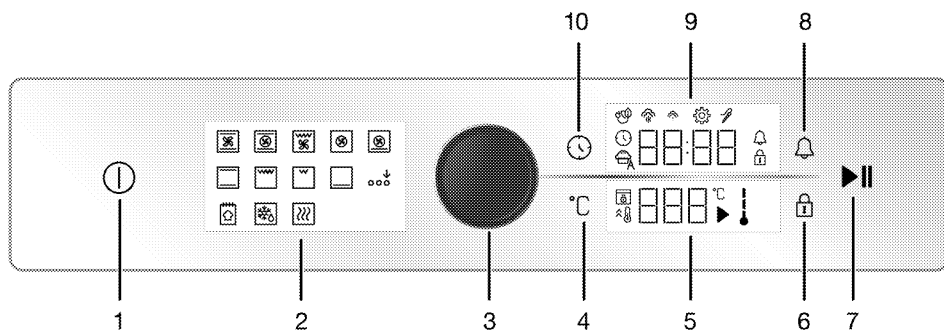
Ovnslampen slås på når ovnen begynner å steke. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid.

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

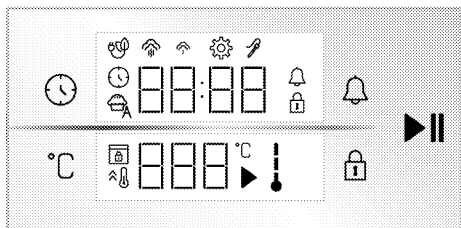
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet

Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- i** Maksimal innstillingstid for avslutningstidspunkt er 5:59 (fem timer og 59 minutt)
Oppvarmingsfunksjon er 23:59 (23 timer og 59 minutter). I tilfelle strømbrudd blir innstilt tilberednings og koketid kansellert.
- i** Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det tar litt tid før innstillingene blir lagret.
- i** Dersom tilberedningstid er innstilt når koking/steking begynner, vises gjenværende tid på skjermbildet.
- i** Dersom hurtig forvarmings- (booster) Innstillinger er i funksjon på kontrollenheten din, vises -symbolet på skjermbildet når koking/steking begynner og ovnen når innstilt temperatur som er angitt for hurtigkoking. For hurtig oppvarming (booster)-innstillinger, se: "Innstillinger" -delen



- 1 På/av-tast
- 2 Funksjonsvisning
- 3 Kontrollknott for ovn
- 4 Temperaturinnstilling-tast
- 5 Temperaturvisningsdisplayet
- 6 Nøkkellåstast
- 7 Start/stopp-tast for tilberedning
- 8 Alarmtast
- 9 Tidsvisningsdisplayet
- 10 Tids- og innstillingstast



Datadisplayer

Taster:

- : Tids- og innstillingstast
- : Temperaturinnstilling-tast
- : Nøkkellåstast
- : Alarmtast
- : Start/stopp-tast for tilberedning

Tidsvisningsdisplayet :

- : Steketid/symbol for klokke
- : Alarmsymbol
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Symbol for økovicfte
- : Lav damp-symbol*
- : Høy damp-symbol*
- : Steketermometer-symbol*
- : Automatisk kokesymbol*

* Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Temperaturvisningsdisplayet:

- : Tilberedningssymbol
- : Temperatursymbol
- : Symbol for ovenns indre temperatur
- : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
- : Dørlåssymbol*

* Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Slik slår du ovnen på

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
» Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. I displayet kan driftsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, alarm stilles inn.

Dersom det ikke er gjort noen innstillinger på dette displayet, slår ovnen slå seg av i løpet av ca. fem minutter, og klokkeslettet vises på skjermen.

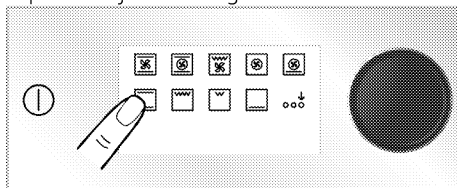
Slik slår du av ovnen;

Skru av ovnen ved å berøre -tasten. Klokkeslettet vises på skjermen.

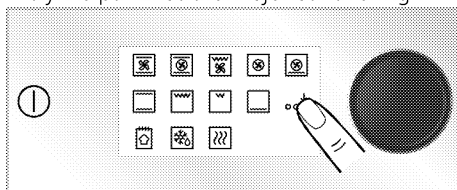
Manuell tilberedning for å velge ovenns temperatur og funksjon.

Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn koketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten. "Over- og undervarme"-funksjonen og 180 °C-innstillinger vises som eksempel i bildene.

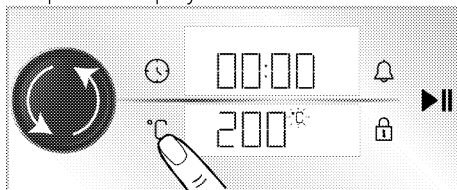
1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
2. Trykk på driftsfunksjonen du vil lage mat på funksjonsvisningen.



3. Trykk på driftsfunksjonen du vil lage mat på funksjonsvisningen. Hvis funksjonen du vil velge ikke er blant de første driftsfunksjonene som vises i funksjonsdisplayet, kan du aktivere den nedre raden med driftsfunksjoner ved å trykke på "Ekstrafunksjonsaktivering".



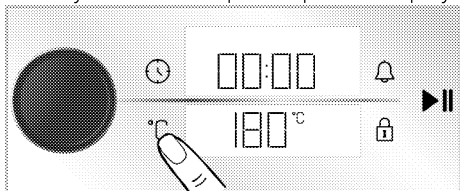
4. Den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte vises på temperaturdisplayet. For å endre denne temperaturen, trykk på ovenns kontrollknapp eller trykk på og vri ovenns kontrollknapp til høyre / venstre.
» -symbolet blinker på temperaturdisplayet.



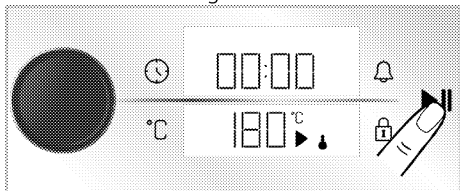
i Dersom du endrer driftsfunksjonen etter å ha endret forhåndsdefinert temperatur for driftsfunksjonen, vises temperaturen du sist valgte i displayet. Dersom den innstilte temperaturen imidlertid ikke er innenfor temperaturområdet til valgt driftsfunksjon, vises den høyeste justerbare temperaturen for driftsfunksjonen.

5. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.

» °C-symbolet vises på temperaturdisplayet.



6. Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, trykk på ►||-tasten for å starte tilberedningen.



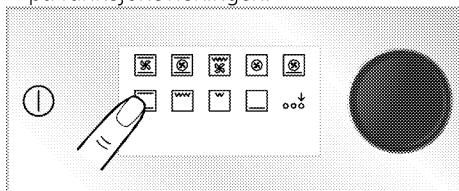
» Ovnen begynner å fungere med den valgte driftsfunksjonen og temperaturen umiddelbart. ↓ og ►-symbolene og symbolene vises på temperaturdisplayet. Steketiden begynner å telle på displayet. Hvert trinn i ↓-symbolet lyser når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen. Ovnen blir ikke automatisk avslått sidan manuell førebuing blir gjort utan å stilla inn førebuingstida. Du må sjølv kontrollere førebuinga og slå denne av. Når kokingen/stekingen er fullført, rører du ►||-tasten for å slutte kokingen eller rører ved Ⓛ-tasten for å skru ovnen helt av.

Tilberedning ved å stille inn tilberedningstid.

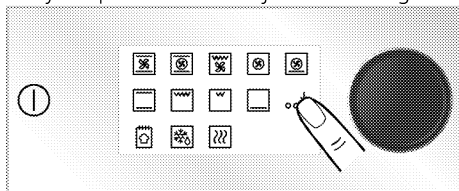
Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er

spesifikke for din mat og sette tilberedningstid på kontrollenheten. "Over- og undervarme"-funksjonen, 180 °C og 45 minutter-innstillinger vises som eksempel i bildene.

1. Skru på ovnen ved å berøre Ⓛ-tasten.
2. Trykk på driftsfunksjonen du vil lage mat på funksjonsvisningen.

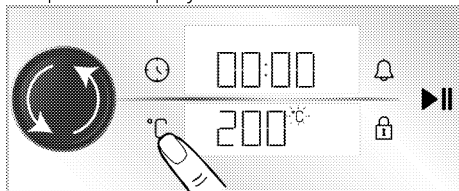


3. Trykk på driftsfunksjonen du vil lage mat på funksjonsvisningen. Hvis funksjonen du vil velge ikke er blant de første driftsfunksjonene som vises i funksjonsdisplayet, kan du aktivere den nedre raden med driftsfunksjoner ved å trykke på "Ekstrafunksjonsaktivering".



4. Den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte vises på temperaturdisplayet. For å endre denne temperaturen, trykk på ovnens kontrollknapp eller trykk på °C og vri ovnens kontrollknapp til høyre / venstre.

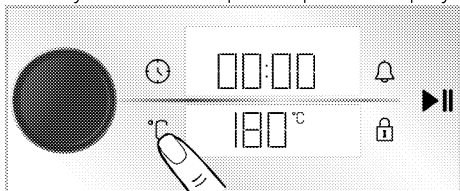
» °C-symbolet blinker på temperaturdisplayet.



i Dersom du endrer driftsfunksjonen etter å ha endret forhåndsdefinert temperatur for driftsfunksjonene, vises temperaturen du sist valgte i displayet. Dersom den innstilte temperaturen imidlertid ikke er innenfor temperaturområdet til valgt driftsfunksjon, vises den høyeste justerbare temperaturen for driftsfunksjonen.

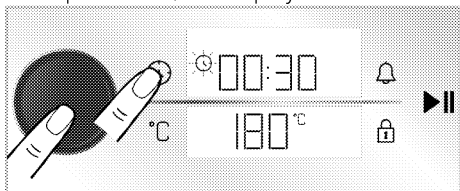
5. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.

» °C-symbolet vises på temperaturdisplayet.



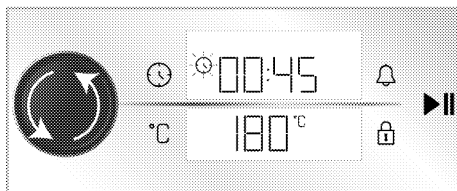
6. Trykk på ovnskontrollen eller berør ⌚-tasten for å sette tilberedningstid.

» ⌚-symbolet blinker i displayet, og den innstilte tilberedningstid på 30 minutter vises på klokke-/tidsdisplayet.



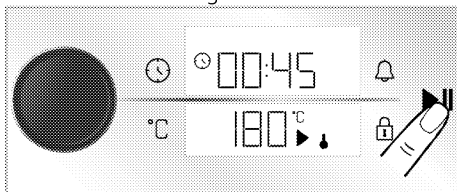
i Etter at du har stilt inn driftsfunksjon og temperatur, stilles tilberedningstid inn til 30 minutter ved å berøre ⌚-tasten eller ved å trykke på ovnskontrollen direkte for rask innstilling av tilberedningstid, og endre tiden ved å vri ovnskontrollen til høyre/venstre.

7. Still inn tilberedningstid ved å vri på ovns kontrollknapp. Bekreft tilberedningstid ved å berøre ⌚-tasten.



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

8. Etter å ha stilt inn driftsfunksjon og temperatur, trykk på ▶||-tasten for å starte tilberedningen.



» Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. Tidsutsetjinga byrjar nedteljinga. ↓ og ▶-symbolene og symbolene vises på temperaturdisplayet.

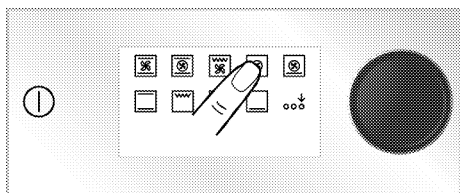
Hvert trinn i ↓-symbolet lyser når ovns indre temperatur når den innstilte temperaturen. Etter steketiden er fullført, vises "End" i temperaturdisplayet, tidtakeren gir et lydvarsel og tilberedningen stopper.

9. Alarmen holder på i ett minutt. Dersom ▶||-tasten berøres mens alarmen lyder og "End" vises i temperaturdisplayet, fortsetter ovnen å fungere. Dersom ⌚-tasten berøres, slår ovnen seg av. Dersom nokon annan tast enn desse blir røyvd, blir lydsignalet avbrøte.

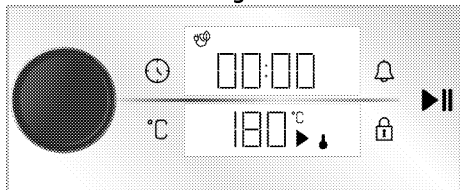
Økovifte-tilberedning

For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220°C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid.

1. Skru på ovnen ved å berøre ⌚-tasten.
2. Berør og holde innen "Viftevarme" - i funksjonsdisplayet.



» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen er ferdig, vises -symbolet og **"Økovifte-tilberedning"** aktiveres.



3. Du kan endre innstilt temperatur og bestemme tilberedningstid som beskrevet i tidligere deler. Så begynner du kokingen/steking.

» I **"Økovifte-tilberedning"** Lyser lampen kortere enn de andre kokefunksjonene grunnet energibesparingene.

Brødfunksjon

Ovnen din har en "Brødfunksjon"-spesielt definert for brødbaking. Temperaturen og tidsinnstillingene på funksjonen er ofte fastsatte.

Ingredienser


- 500 gram mel
- 15 gram sukker
- 10 gram tørrgjær
- 10 gram solsikkeolje
- 8 gram salt
- 300 ml vann (35°C)

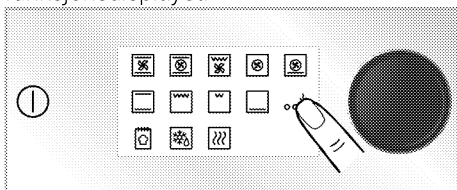
På toppen av deigen

- 2 teskjeer solsikkeolje

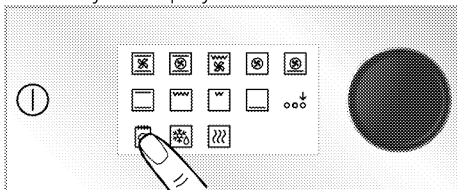
Forberedelse

1. Sikt mel i en dyp bolle. Tilsett sukker i melet og bland det jevnt.
2. Åpne en grop i melet og tilsett gjær, salt og solsikkeolje. Hell det varme vannet gradvis fra sidene av bollen.
3. Elt deigen for hånd eller i en mikser i ca 10-15 minutter.
4. Vend den eltede deigen for hånd et par ganger og legg den i en bolle. Pensle 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk den med plastfilm slik at den berører deigen.

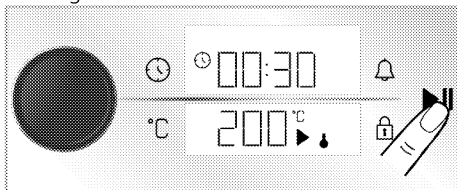
5. Dekk deigen med plastfilm, dekk den med en tykk klut og la den heve ved romtemperatur.
6. Ta deigen, som har hevet i 60 minutter, på benken og brett den 4-5 ganger for å fjerne luften inni. Pensle 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk den med plastfilm slik at den berører deigen. Hev deigen ved romtemperatur i ytterligere 30 minutter.
7. Når deigen er ferdig med å gjære, form deigen til en brødleiv og plasser denne på stekebrettet. Lag 3-4 runder i deigen din ved hjelp av en kniv.
8. Sett inn brettet på tredje hyllene i ovnen.
9. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
10. Aktiver nedre rad av styringsfunksjonene ved å berøre **"Ekstrafunksjonsaktivering"** funksjonsdisplayet.




11. Berør "Brødfunksjon" på nedre nivå av funksjonsdisplayet.



12. Berør -tasten for å begynne steking.





13. På slutten av alarmperioden lyder alarmen i to minutter. Dersom -tasten berøres, slår ovnen seg av. Dersom noen annen tast enn disse blir berørt kommer lydalarmen til å stoppe.

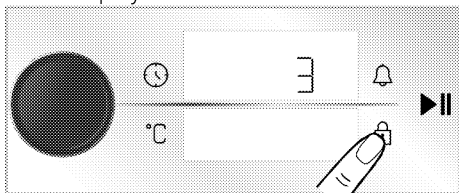
Innstillinger



- i** Nedtelling 3-2-1 synest i menyane eller innstillingane som skal aktiverast ved å trykkja lenge. Når nedtellinga går ut, blir den aktuelle menyen eller innstillinga aktivert.

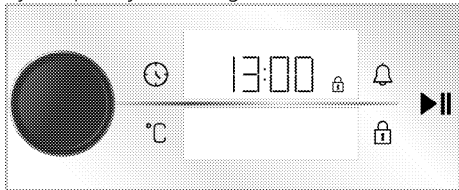
Aktivering av tastelås

Ved å bruka tastelåsfunksjonen kan du tryggja tidtakaren mot forstyringar.

1. Rør -tasten til symbolet  vises i tidsdisplayet.






» Nedtellinga 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellinga utløper, vises -symbolet på tidsdisplayet og tastelåsen aktiveres. Når du trykker på en hvilken som helst tast eller på ovnsens kontrollknapp når du trykker på tastelåsen, høres tidtakeren et hørbart signal og symbolet blinker. -symbolet synes på skjermen, og tastelåsen aktiveres.



- i** Lykjelllåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen

1. Rør -tasten til symbolet  vises i tidsdisplayet.

» Nedtellinga 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellinga avsluttes forsvinner -symbolet, tastelåsen slås av på tidsdisplayet.


Innstilling av alarmen


Du kan òg bruka tidtakeren til produktet til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging.

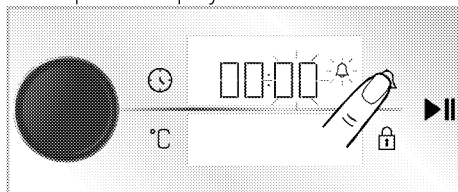
Alarmklokken har ingen innvirkning på ovnsens driftsfunksjonar. Til bruk for varslar.

Du kan for eksempel bruke alarmklokken når du vil vende maten i ovnen på et gitt tidspunkt. Med det samme klokkeslettet du har satt utgår, gir klokken et alarmsignal.

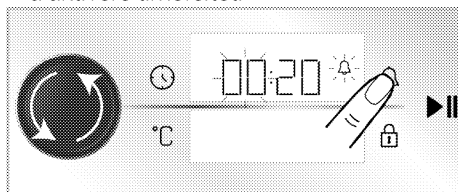
- i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.




1. Trykk på -tasten ein gang til for å stille inn alarmperioden.

» -symbolet og minuttfeltet begynner å blinke på tidsdisplayet.



2. Still minutt ved å vri ovnsens kontrollknapp til høyre / venstre og berør  en gang for å aktivere timefeltet.





3. Still timen ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre. Bekreft tiden satt ved å trykke på ovnskontrollen eller berøre .
- » Symbolet  lyser kontinuerlig, og alarmtiden på skjermen begynner å telle ned.
4. Etter at alarmtiden er utgått, begynner -symbolet å blinke og gir fra seg et alarmsignal.

- i** Dersom alarmtid og tilberedningstid er stillt inn samtidig, vises den korteste tiden i tidsdisplayet.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder alarmen i ett minutt. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.
- » Den lydlege åtvaringa er stoppa.


Dersom du vil avbryta alarmen;

1. Trykk på -tasten en gang til for å stille inn alarmperioden.
- » -symbolet begynner å blinke på skjermen.

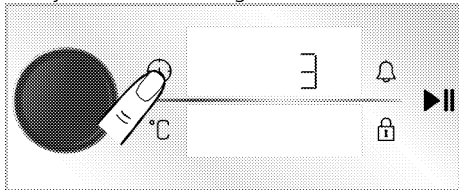
2. Still timen til "00:00" ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre.

Stilla inn volum

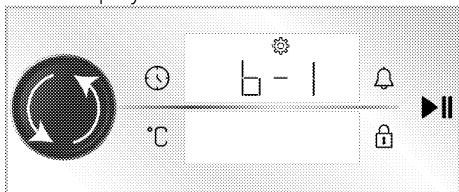
Du kan stille inn volumet på kontrolleininga. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Mens ovnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på -tasten i cirka tre sekund.

» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen avsluttes, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

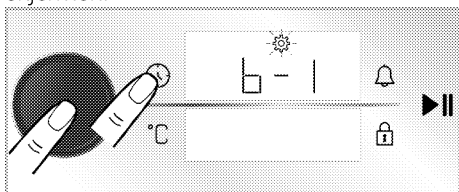



2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil "b-1" eller "b-2" eller "b-3" kommer til syne i tidsdisplayet.



3. Aktiver lysskarphetsinnstillingene ved å berøre -tasten eller trykke på ovnskontrollen.


» -symbolet begynner å blinke på skjermen.



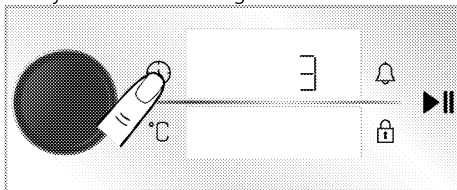
4. Justér volumet ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre.
5. Aktiver volumet ved å berøre -tasten eller trykke på ovnskontrollen.

Stille inn skjermens lysstyrke

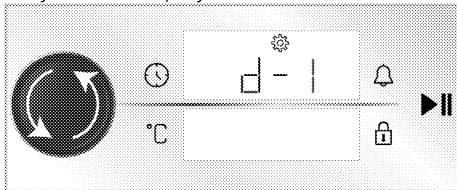
Du kan stilla inn volumet på kontrolleiningsskjermen. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Mens ovnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på -tasten i cirka tre sekund.


» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen avsluttes, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

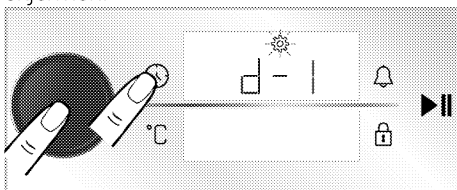



2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil "d-1" eller "d-2" eller "d-3" kommer til syne i tidsdisplayet.



3. Aktiver lysskarphetsinnstillingene ved å berøre -tasten eller trykke på ovnskontrollen.


» -symbolet begynner å blinke på skjermen.



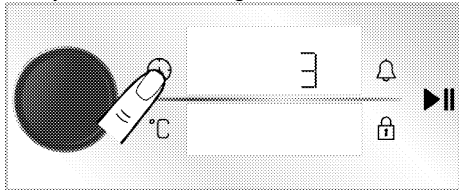
4. Still lysstyrkenivået ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre.
5. Bekreft lysskarphetsinnstillingene ved å berøre -tasten eller trykke på ovnskontrollen.

Innstillingsfunksjonen for snøgg forvarming (Booster)

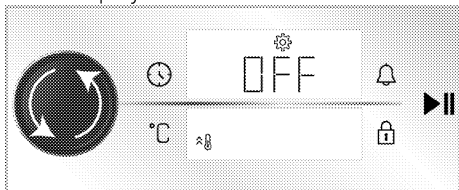
Du kan styra kokinga automatisk med snøgg forvarmingsfunksjon for produktet ditt. For dette føremålet skal du aktivere snøgginnstillinga for forvarming. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Mens ovnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på -tasten i cirka tre sekund.

» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen avsluttes, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

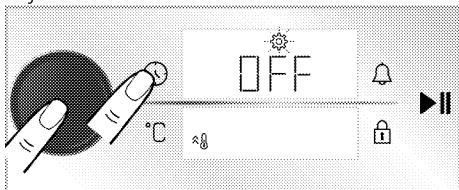


2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil ⏰-symbolet og "OFF" kommer til syne i tidsdisplayet.

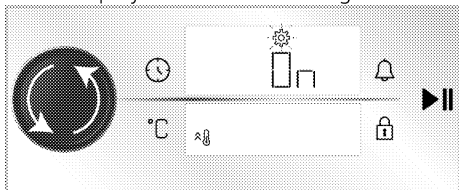


3. Aktiver hurtigoppvarmingen (booster) ved å berøre ⏰-tasten eller trykke på ovnskontrollen.

» 🔔-symbolet begynner å blinke på skjermen.



4. Roter ovnskontrollen høyre/venstre for å endre "OFF" innstillingen som vises i tidsdisplayet til "ON" innstillingen.



5. Aktiver hurtigoppvarmingen (booster) ved å berøre ⏰-tasten eller trykke på ovnskontrollen.

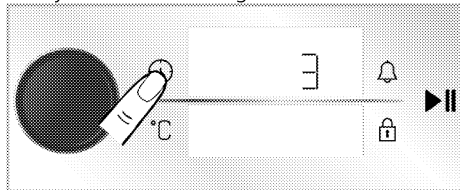
i Du kan slå av snøgginnstillinga for forvarming med same framgangsmåte. Ved å stille til "OFF" innstillingen, kan du hurtig kansellere forhåndsoppvarmings-innstillingen.

Endre tid på dagen

For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

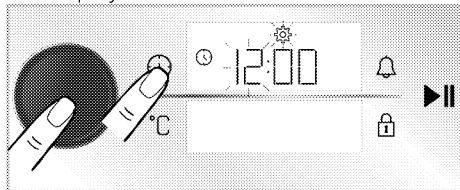
1. Mens ovnen er i stand-by,(når klokken viser i tidsdisplayet) aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på ⏰-tasten i cirka tre sekund.

» Nedtellingen 3-2-1 kommer til syne. Når nedtellingen avsluttes, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.



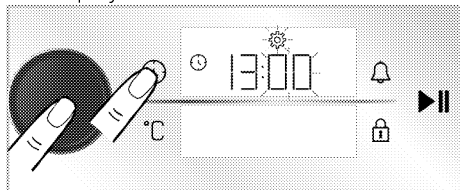
2. Trykk på ovnskontrollen eller berør ⏰-tasten en gang for å aktivere timefeltet.

» Timefeltet og ⚙-symbolet blinker i tidsdisplayet.



3. Still inn minutt ved å dreie ovns kontrollknapp til høyre/venstre og trykke på ovns kontrollknapp eller berøre ⏰-tasten en gang for å aktivere timefeltet.

» Minuttfeltet og ⚙-symbolet blinker i tidsdisplayet.



4. Still timen ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre. Bekreft tiden satt ved å trykke på ovnskontrollen eller berøre ⏰.

» Klokkeslettet er innstilt og ⚙-symbolet vises i tidsdisplayet

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 vanndråper 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 papiret 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 papiret 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 bunnflaten 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 tilberedning av bakverk

- Hvis bakverket er for tørt, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid. Vætt 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

Forslag til matlaging med et enkelt Brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Seketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	180	20 ... 30
Kaker i form	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	1	180	40 ... 50
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Standard brett*	Viftevarme	1	150	35 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	1	160	35 ... 45
Småkake	Bakebrett*	Over- og undervarme	2	170	25 ... 35
Deigkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	2	180	35 ... 45
Rikt bakverk	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	1	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	30 ... 40
	Standard brett*	Viftevarme	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	1 eller 2	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	1	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	15 ... 20
	Standard brett*	Pizzafunksjon	2	200 ... 220	10 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord for Økoviftevarme - driftsfunksjon

- Ikke endre koketemperaturen etter at kokingen har startet i Økoviftevarme - driftsfunksjon.
- Ikke åpne døren under kokingen i Økoviftevarme - driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den indre temperaturen optimalisert for å spare energi og kan avvike fra displayet.
- Ikke forvarm i Økoviftevarme modus.

Forslag til matlagning med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	Standard brett*	1	160	25 ... 35
Småkake	Standard brett*	1	180	25 ... 35
Deigkaker	Standard brett*	1	200	45 ... 55
Rikt bakverk	Standard brett*	1	200	35 ... 45

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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 kjøttykkelsen.

- 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.
- Tilbered maten som er anbefalt i kokebordet med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	2	170	100 ... 130
Stekt kylling (1.5-2.0 kg)	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	1	15 min. 250/max, deretter 190	55 ... 65
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	1	15 min. 250/max, deretter 190	70 ... 90
Fisk	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200	20 ... 30
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	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 fjørfekjøtt 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!**

Det viktigste om grillen

- Tilbered mat av samme tykkelse og vekt så my som mulig for grillen.
- 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 ristgrillprettet til ønsket nivå i ovnene. Hvis du steker på ristgrillen, må du skyve ovnsbrettet til nederste hylle for å samle opp oljene. Ovnbsbrettet 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.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	2	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	2	250	25 ... 35
Kjøttbølle (storfe kjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	2	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	2	250	20 ... 25
Biff - (skiver)	Trådgrill	2	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	2	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	2	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	2	250	3 ... 5

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

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

Forslag til matlagning med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjenks	Standard brett*	Over- og undervarme	2	140	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	1	140	15 ... 25
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Standard brett*	Viftevarme	1	150	35 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	1	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	1	160	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	1	170	50 ... 70

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	2	250/max	1 ... 4
Kjøttbølle (storfe kjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	2	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 emaljeplatene 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 skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnen 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)

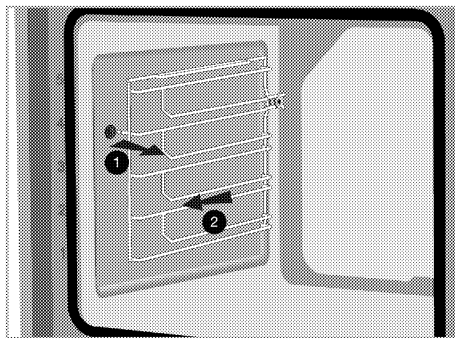
Følg rengjøringstrinnene som beskrives i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon" i samsvar med type overflater i ovnen.

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 risthylle, 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.

Enkel damprengjøring

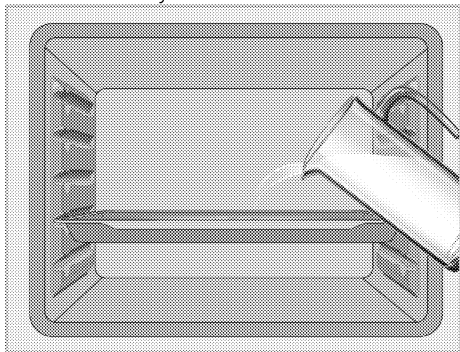
Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Det sikrer enkel rengjøring, fordi smuss (dersom du ikke venter for lenge) myknes av dampen som dannes i ovnen og vandrdåpene som kondenserer på overflatene inne i ovnen.

1. Fjern alt utstyr som ligger i ovnen.

2. Hell 500 ml vann i ovnsbrettet og legg det i andre hylle i ovnen.

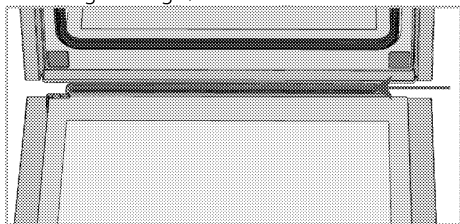


3. Sett ovnen i modusen "Undervarme" og kjør ved 100 °C i 20 minutter.

Åpne døren og tørk av ovnsens innvendige overflater med en fuktig svamp eller klut. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, en myk klut eller svamp for å rengjøre vanskelig smuss og tørk av med en tørr klut.

i I løpet av den enkle damprengjøringsmodus vil vann som er i bassenget ved bunnen av ovnen for å myke opp lett dannede rester / smuss i ovnsrommet, fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset på ovnsdøren. Derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren åpnes. Tørk av kondens så snart ovnsdøren åpnes.

Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Etter kondensering i ovnen kan det ligge vann eller fukt i hulromkanalen under ovnen. Etter bruk, rengjør du bassengkanalen med en fuktig klut og tørk den.



Rengjøring av ovnsdøren

i 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

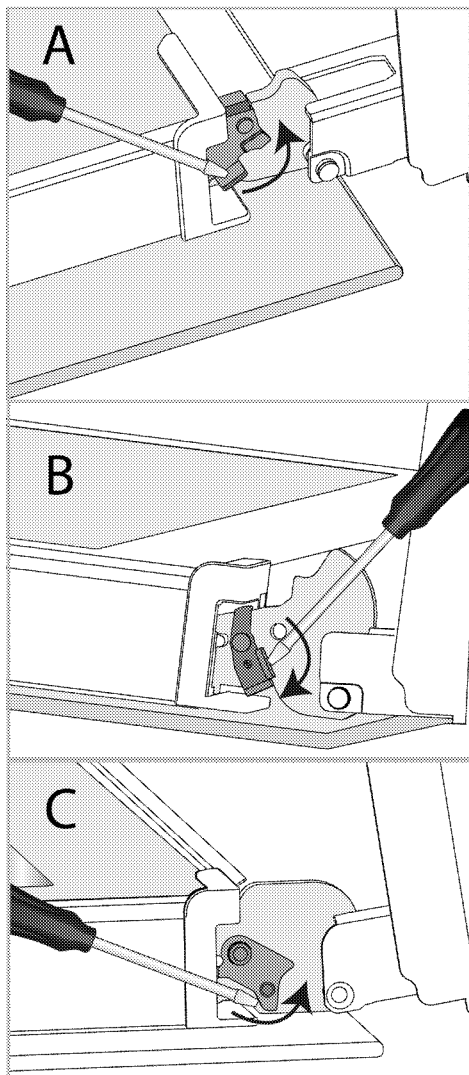
1. Åpen ovnsdøren.
2. Åpne klipsene på frontdørens hengselledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren.

Hengseltypen (A), (B), (C) varierer i henhold til produktmodellen. Figurene nedenfor viser hvordan du åpner alle hengseltyper.

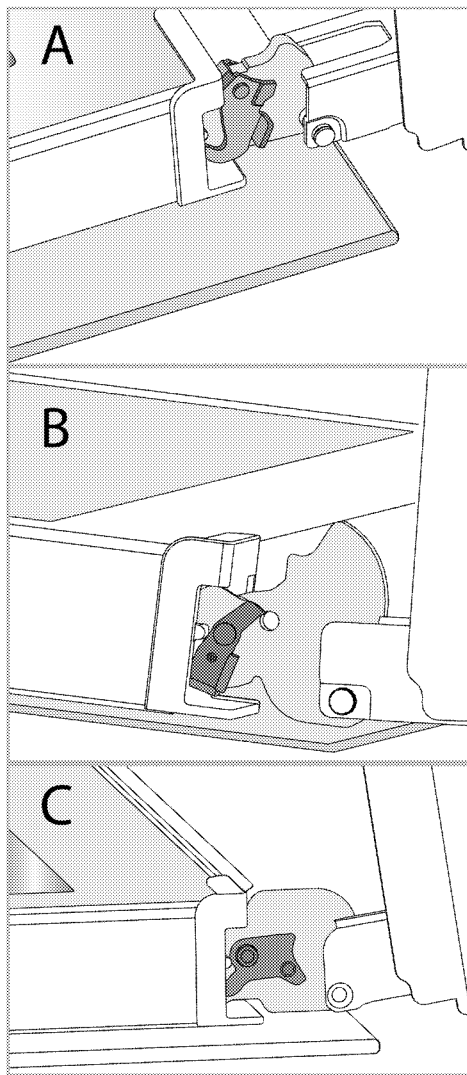
(A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige porttyper.

(B) hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.

(C) type hengsel er tilgjengelig i myke åpnings- / lukkedører.

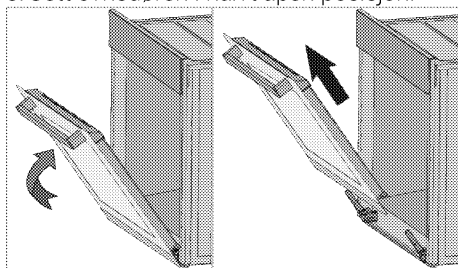


Hengselås - lukket stilling



Hengselås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



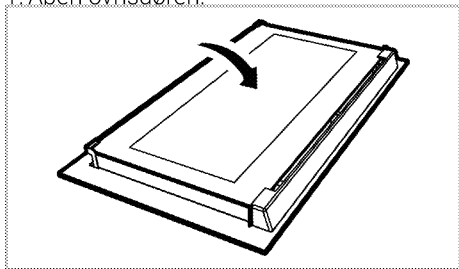
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

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 hengeselfestet.

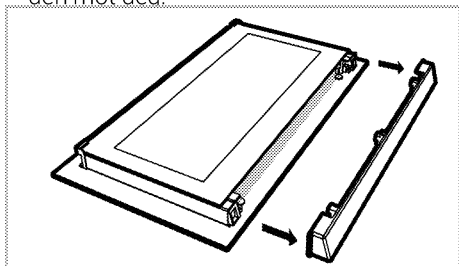
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

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

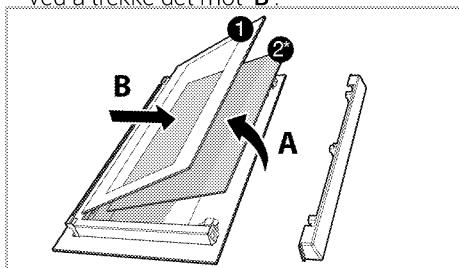
1. Åpen ovnsdøren.



2. Fjern plastkomponenten som er festet på den øvre delen av døren foran ved å trekke den mot deg.



3. Som vist i figuren må du løfte det innerste glasset (1) mot 'A' og deretter ta det ut ved å trekke det mot 'B'.



- 1 Innerste glasspanel
- 2* Innvendig glasspanel (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

4. Hvis produktet har et innvendig glass (2), må du gjenta prosessen for å løsne det (2).

5. Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å remontere det innvendige glasset (2). Plasser glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant. (Hvis produktet har innvendig glass). Det innvendige glasset (2) må festes til plastsporet som er nærmest det innerste glasset (1).
6. Når du setter på plass det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene på det innerste glasset (1) plasseres slik at de møter plastsporene nederst.
7. Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klikkelyd.

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.

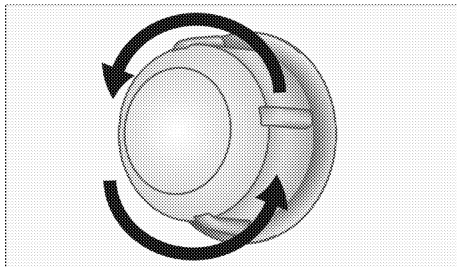
Skift ut ovnslampen

⚠ Generelle advarsler

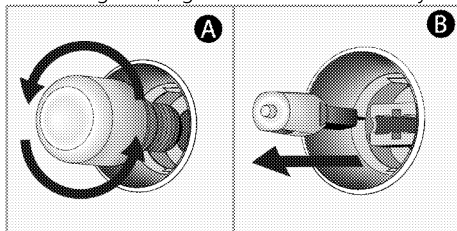
- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter 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.



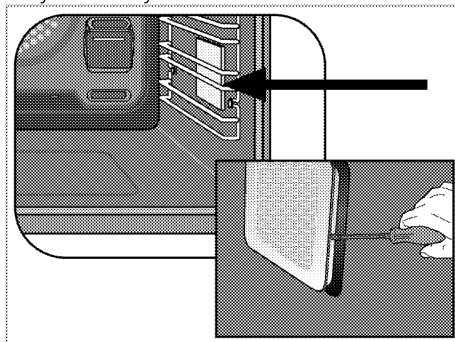
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



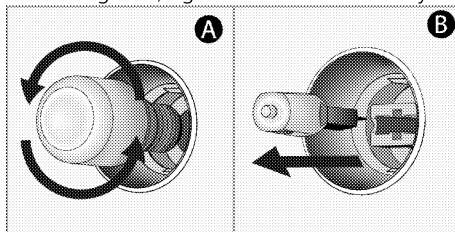
4. Sett glassdekslet på igjen.

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: Drei 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.

Ønnen 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 metalllydar 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 sikringskapet. 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 deaktiver han.*

Ømnlamp fungerer ikkje.

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

Ønnen varmar ikkje.

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett ønnen 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.*

(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.*



Indbygningsovn

Brugsvejledning



DA



Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Beko Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



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

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen..... 4
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs
 sikkerhed 4
 Elektrisk sikkerhed..... 5
 Transportsikkerhed..... 6
 Installationssikkerhed..... 7
 Sikkerhed i brug 7
 Temperaturadvarsler..... 8
 Brug af tilbehør 8
 Madlavningssikkerhed..... 8
 Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed. 9

2 Miljøinstruktioner 10

Affaldsregulativ..... 10
 Overholdelse af WEEE-direktivet og
 bortskaffelse af affald..... 10
 Bortskaffelse af transportemballage..... 10
 Anbefalinger til energibesparelse..... 10

3 Dit produkt 11

Produktintroduktion 11
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel
 12
 Ovnkontrol..... 12
 Ovndriftsfunktioner 13
 Produkt tilbehør 14
 Brug af produkttilbehør 15
 Tekniske specifikationer 17

4 Første brug 18

Indstilling for første gang..... 18
 Første rengøring..... 18

5 Betjening af ovnen 19

Generel information om brug af ovnen 19
 Betjening af ovnens styreenhed..... 19
 Indstillinger..... 23

**6 Generelle oplysninger om
 tilmadlavning 27**

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen
 27
 Kager og ovn mad 27
 Kød, fisk og fjerkræ..... 29
 Grill..... 30
 Prøve fødevarer..... 30

7 Vedligeholdelse og pleje 32

Generelle oplysninger om rengøring..... 32
 Rengøring af tilbehør..... 33
 Rengøring af kontrolpanelet 33
 Rengøring af indersiden af ovnen
 (kogeområde)..... 33
 Nem damprensning..... 33
 Rengøring af ovndøren 34
 Fjernelse af ovndørens inderglas..... 36
 Rengøring af ovnlampen..... 36

8 Fejlfinding 38

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
 - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
 - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
 - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
 - Ovnens kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
 - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.
- ⚠ Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer,

hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er

risiko for kvæstelse og kvælning.

- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og

- adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
 - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
 - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
 - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
 - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnsens dør, og køр dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
 - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
 - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
 - Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.

- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

Installationssikkerhed

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glas døren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovn håndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.

- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.



Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovenhandsker.



Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produktdøren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.



Madlavningssikkerhed

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.)

Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

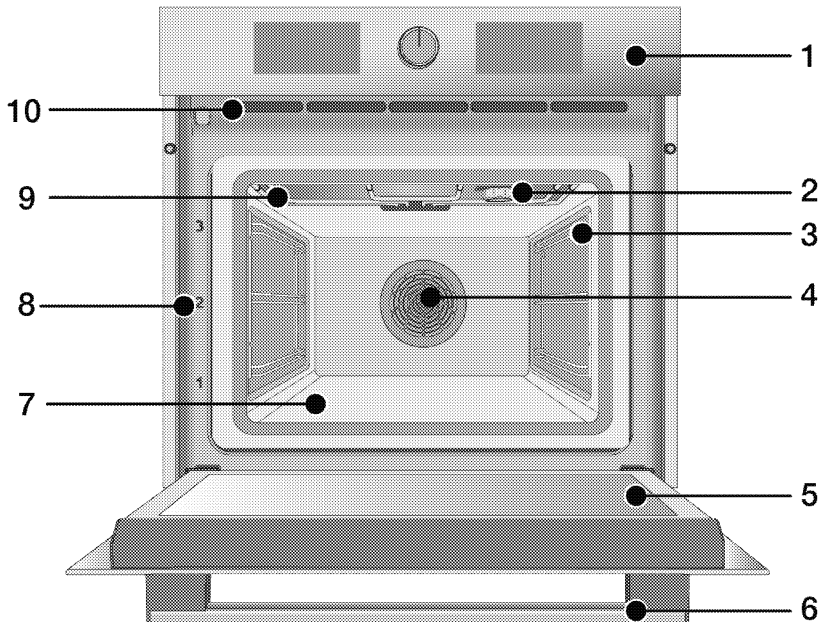
Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedningen.
- Åbn ikke ovnsdøren, når du laver mad i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Denne temperatur kan afvige fra temperaturen, der vises på skærmen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.

3 Dit produkt

Produktintroduktion



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhylder**
- 4 Blæsemotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Bundvarmer (bundplade i stål)
- 8 Hyldepositioner

- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller

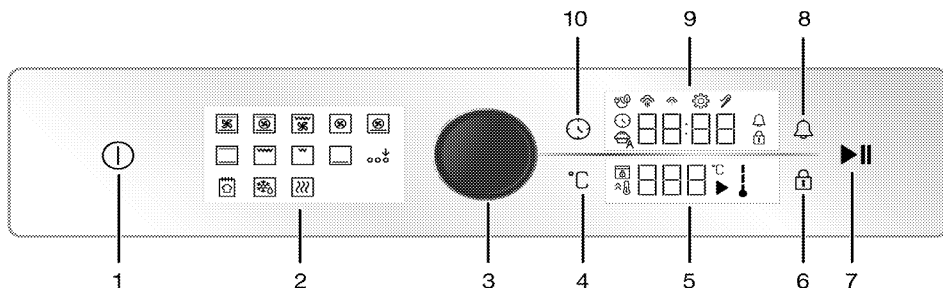
* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

** Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

Ovnkontrol



- 1 Tænd/Sluk-tast
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Ovn-kontrolknop
- 4 Tast til temperaturindstilling
- 5 Temperaturdisplay
- 6 Tast til tastelås
- 7 Start-/stop-tast for tilberedning
- 8 Alarmtast
- 9 Ur/tidsdisplay
- 10 Tast til tid og indstillinger

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

Ovn-kontrolknop

Med ovn-kontrolknappen kan du kontrollere indstillinger i ur/tids-displayet og temperaturdisplayet. Du kan navigere mellem disse indstillinger ved at dreje på ovnkontrolknappen til højre/venstre, du kan aktivere og bekræfte indstillingerne ved at trykke.

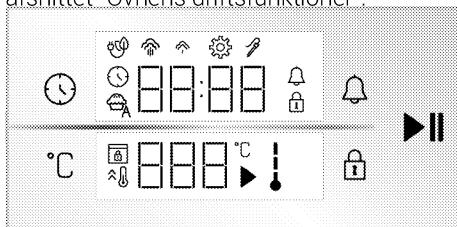
Temperaturindikator

Du kan bestemme den indvendige temperatur på ovnen ved hjælp af symbolet for indvendig temperatur på displayet. Symbolet vises på displayet, når tilberedningsprocessen begynder, og hvert trin i symbolet for indetemperatur lyser, når den indvendige temperatur når den indstillede temperatur.

Funktionsdisplay

Funktionsdisplayet indeholder din ovns driftsfunktioner. Hver funktion aktiveres ved at klikke på den. Alle funktioner på skærmen er skematiske, måske er de ikke tilgængelige på dit produkt. De tilgængelige

driftsfunktioner på dit produkt for klases i afsnittet "Ovnens driftsfunktioner".



Skærme/Display

Taster:

- : Tast til tid og indstillinger
- : Tast til temperaturindstilling
- : Tast til tastelås
- : Alarmtast
- : Start-/stop-tast for tilberedning

Ur/tidsdisplay :

- : Tilberedningstid/Dag-time-symbol
- : Alarmsymbol
- : Indstillingssymbol
- : Symbol for tastelås
- : Symbol for tilberedning af øko-blæser
- : Symbol for lav dampeffekt*
- : Symbol for høj dampeffekt*
- : Kødsondesymbol*
- : Symbol for automatisk madlavning*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt












Temperaturdisplay:




- : Tilberedningssymbol
- : Temperatursymbol
- : Ovnens indre temperatursymbol
- : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
- : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

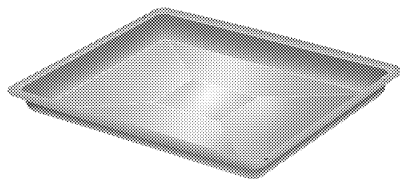
Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.
	Top og bundopvarmning	40 - 280	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40 - 220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på bunden.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilatoropvarmning	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	160 - 220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere. Brugen af denne funktion er beskrevet i kapitlet "Betjening af ovnens styreenhed".
	Pizza funktion	40 - 280	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejde. Det er velegnet til madlavning pizza.
	"3D" funktion	40 - 280	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Lav grill	40 - 280	Den lille grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Fuld grill	40 - 280	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.
	Ventilator assisteret fuld grill	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af den store grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillring i store mængder.

Funktion symbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Hold varm	40 - 100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.
	Brødfunktion	-	Den bruges til at bage brød. Den indstillede indgangstemperatur og tid kan ikke ændres.
	Ekstra funktionsaktivering	-	Den bruges til at aktivere driftsfunktioner, der ikke står på funktionsdisplayet ved første opstart.

Produkt tilbehør

Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

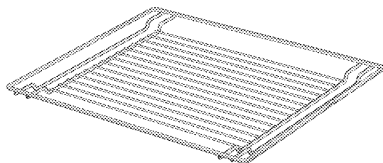
BEMÆRK : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.



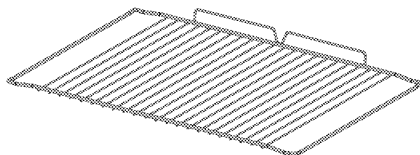
Standardbakke

Det bruges til kager, frosne fødevarer og til stegning af store stykker.

Modeller med trådhylder:



Modeller uden trådhylder:



Grillrist

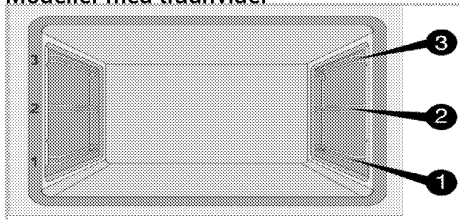
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

Brug af produkttilbehør

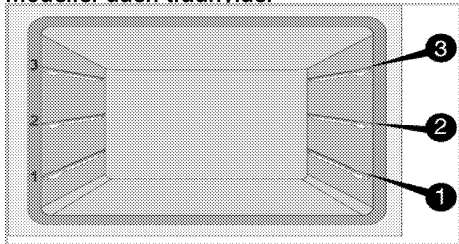
Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne i numrene på den forreste ramme af komfyren.

Modeller med trådhylder



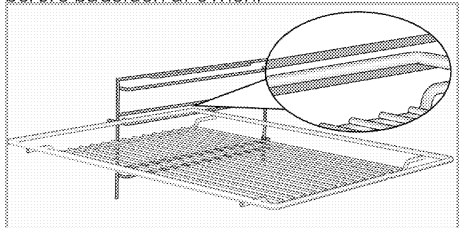
Modeller uden trådhylder



Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

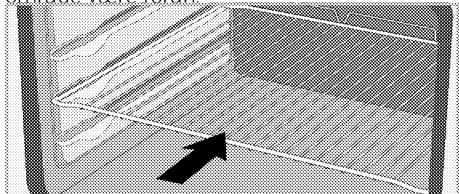
Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kablesidshylderne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



Modeller uden trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylden. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.

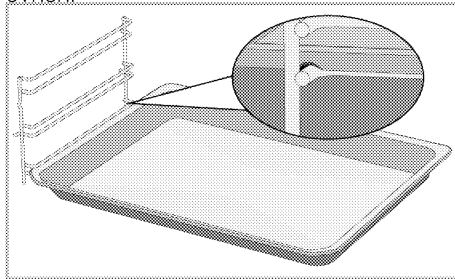


Anbring bakken på køkkenhylderne

Modeller med trådhylder:

Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.

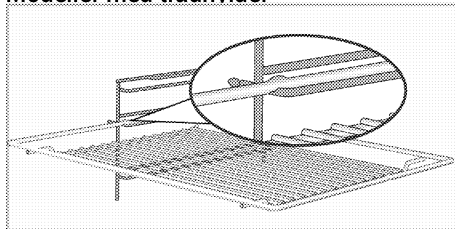
For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



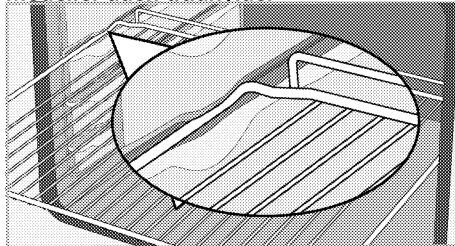
Stop-funktion af trådnet

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnet i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnet, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

Modeller med trådhylder

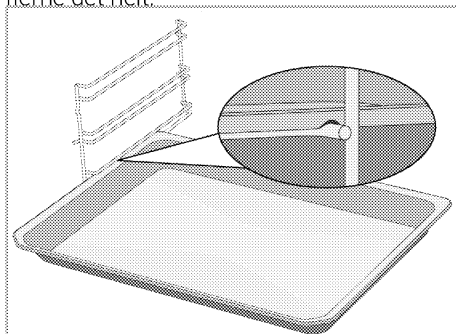


Modeller uden trådhylder



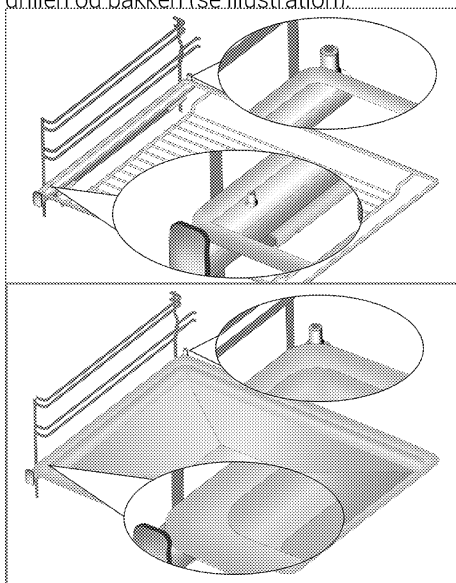
Stopfunktion af trådnedbakken - Modeller med trådhylder

Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



Korrekt placering af trådnedbakken på de teleskopiske skinner Modeller med trådhylder og teleskopiskinner

Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnedbakker let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådnedbakker med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



Tekniske specifikationer

Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V~ ;50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbrug	2,9 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig). Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3- Ventilator assisteret lav grill, 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.




Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

4 Første brug

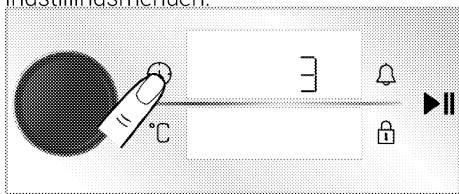
Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

Indstilling for første gang

i Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

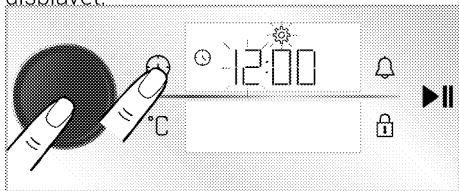
1. Når ovnen er i stand-bytilstand (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.

» 3-2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.




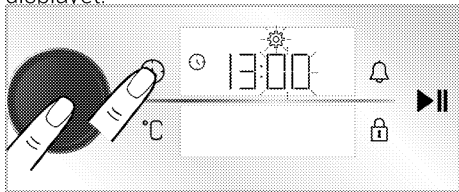
2. Tryk på ovnkontrollknappen eller berør tasten  en gang for at aktivere timefeltet.

» Timefeltet og symbolet  blinker på displayet.





3. Indstil timer ved at rotere ovnkontrollknappen til højre/venstre og tryk på ovnkontrollknappen eller tryk en gang på tasten  for at aktivere minutfeltet.

» Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



4. Indstil minutter ved at rotere ovnkontrollknappen til højre/venstre. Bekræft tidsindstillingen ved at trykke på

ovn-kontrollknappen eller trykke på tasten .

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet  vises altid på displayet.

i Hvis den indledende tid ikke er indstillet, kører uret fra det tidspunkt, der er indstillet i produktionen. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i Tidspunkt på dagen indstillinger annulleres i tilfælde af langvarig strømsvigt. Det skal justeres igen.

Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner". Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

Før du bruger tilbehøret;

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringssvamp.

BEMÆRK Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

BEMÆRK Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generel information om brug af ovnen

Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)


Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes.

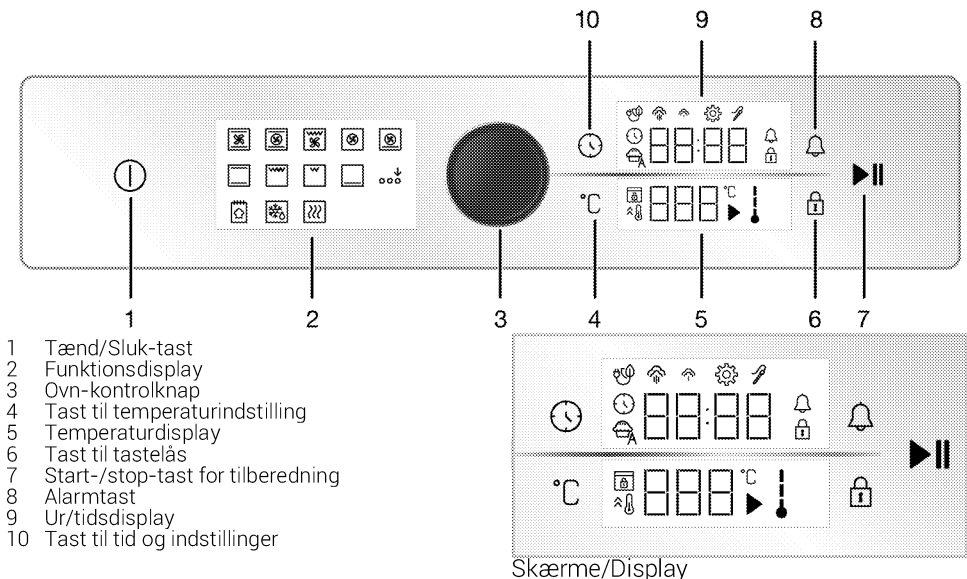
Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere oventimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnly

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid. Hvis produkt døren åbnes, mens ovnen er i drift eller i lukket position, tændes ovnlampen automatisk.

Betjening af ovnens styreenhed Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af tiden, er 5:59 timer. Ved advarselsfunktion er denne tid 23:59 timer. I tilfælde af strømafbrydelse annulleres det indstillede tilberednings- og tilberedningstid.
- i** Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Der skal ventes en kort tid på, at indstillingerne gemmes.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** Hvis indstillingen af hurtig forvarmning (booster) er aktiveret på din kontrolenhed, vises symbolet  på displayet, når du begynder at lave mad, og ovnen når hurtigt den temperatur, du indstiller til tilberedning. For hurtig indstilling af forvarmning (booster), se afsnittet "Indstillinger".












Skærme/Display

Taster:






-  : Tast til tid og indstillinger
-  : Tast til temperaturindstilling
-  : Tast til tastelås
-  : Alarmtast
-  : Start-/stop-tast for tilberedning

Ur/tidsdisplay :

-  : Tilberedningstid/Dag-time-symbol
-  : Alarmsymbol
-  : Indstillingssymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Symbol for tilberedning af øko-blæser
-  : Symbol for lav dampeffekt*
-  : Symbol for høj dampeffekt*
-  : Kødsondesymbol*
-  : Symbol for automatisk madlavning*


* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt


Temperaturdisplay:

-  : Tilberedningssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Ovnens indre temperatursymbol
-  : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
-  : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Tænd for ovnen

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
» Når ovnen er tændt, vises den første betjeningsfunktion på skærmen. På dette display kan betjeningsfunktion, temperatur, tilberedningstid og sluttid for tilberedning indstilles.

 Hvis der ikke foretages indstillinger på dette display, slukkes ovnen på cirka 5 minutter, og klokken vises på displayet.

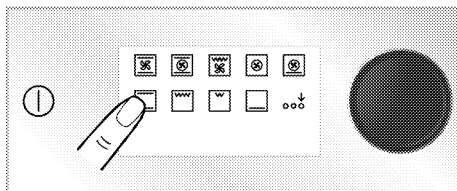
Sluk for ovnen

Sluk for ovnen ved at berøre tasten . Startskærbilledet vises på displayet.

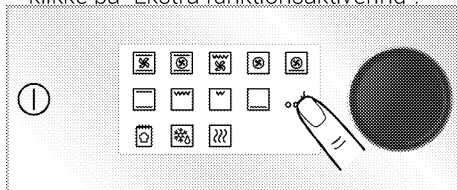
Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovns funktion


Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad. Funktionen "Top og bund-opvarmning" og 180 °C indstillinger vises som et eksempel på billederne.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
2. Tryk på den driftsfunktion, du ønsker at tilberede med på funktionsdisplayet.

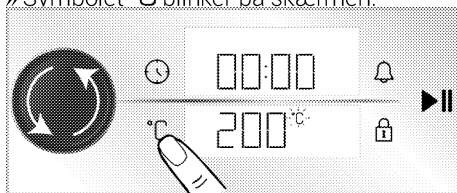



3. Tryk på den driftsfunktion, du ønsker at tilberede med på funktionsdisplayet. Hvis den funktion, du ønsker at vælge, ikke er blandt de første, der dukker op på funktionsdisplayet, kan du aktivere den nederste række af driftsfunktioner ved at klikke på "Ekstra funktionsaktivering".





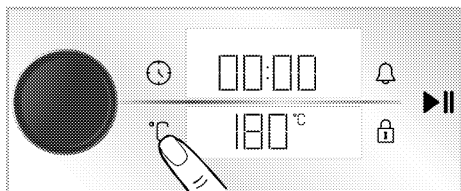
4. Den foruddefinerede temperatur for den valgte funktion vises på temperaturdisplayet. For at ændre denne temperatur skal du trykke på øvnkontrolknappen eller trykke på tasten  og dreje øvnkontrolknappen til højre / venstre.

» Symbolet  blinker på skærmen.

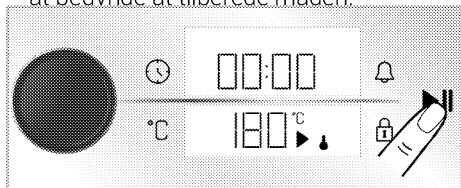







 Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur for driftsfunktionerne, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

5. Bekræft den indstillede temperatur ved at trykke på tasten .
» Symbolet  vises på temperaturdisplayet.



6. Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, skal du berøre tasten  for at bevæge dig tilberede maden.

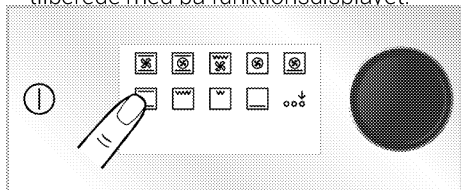


» Din ovn starter straks driften med den valgte funktion og temperatur. Symbolerne  og  vil dukke op på temperaturdisplayet. Tilberedningstiden starter med at tælle på displayet. Hver fase af symbolet  lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er afsluttet, skal du trykke på tasten  for at afslutte madlavningen eller berøre  for at slukke ovnen helt.

Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

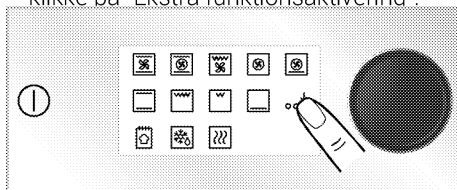
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren. Funktionen "Top og bundopvarmning" og 180 °C og 45 min. indstillinger vises som et eksempel på billederne.


1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
2. Tryk på den driftsfunktion, du ønsker at tilberede med på funktionsdisplayet.



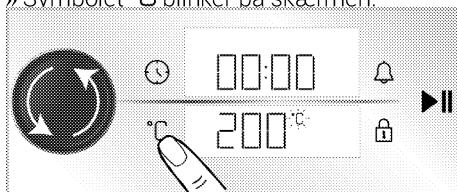
3. Tryk på den driftsfunktion, du ønsker at tilberede med på funktionsdisplayet. Hvis den funktion, du ønsker at vælge, ikke er blandt de første, der dukker op på funktionsdisplayet, kan du aktivere den


nederste række af driftsfunktioner ved at klikke på "Ekstra funktionsaktivering".




4. Den foruddefinerede temperatur for den valgte funktion vises på temperaturdisplayet. For at ændre denne temperatur skal du trykke på øvkontrolknappen eller trykke på tasten  og dreje øvkontrolknappen til højre / venstre.

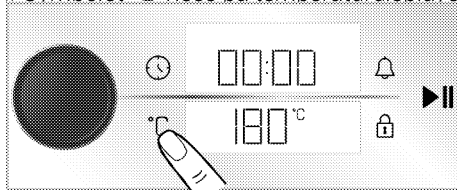
» Symbolet  blinker på skærmen.





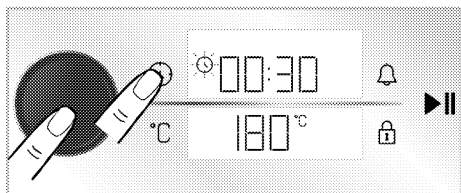
 Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur for driftsfunktionerne, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.


5. Bekræft den indstillede temperatur ved at trykke på tasten .


» Symbolet  vises på temperaturdisplayet.

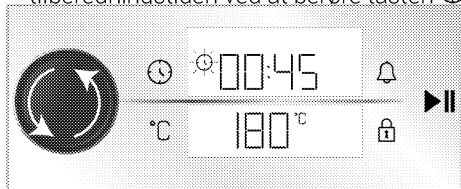


6. Tryk på øvkontrolknappen eller berør tasten  en gang for at indstille tilberedningstiden.
 » Symbolet  blinker på displayet og den indstillede 30 min tilberedningstid dukker op på ur/tidsdisplayet.



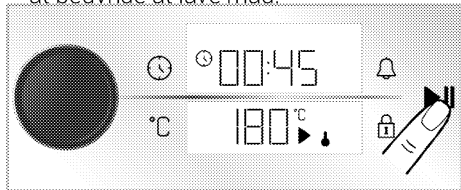
i Efter indstilling af driftsfunktion og temperatur vil tilberedningstiden blive indstillet til 30 min. Ved at berøre tasten  eller ved at trykke på ovnkontrolknappen direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden ved at rotere ovnkontrolknappen til højre/venstre.




7. Indstil tilberedningstiden ved at rotere ovnkontrolknappen. Bekræft tilberedningstiden ved at berøre tasten .





i Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

8. Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, skal du berøre tasten  for at bevæge at lave mad.



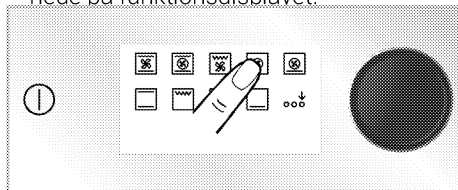
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid starter nedtællingen. Symbolerne  og  vil dukke op på temperaturdisplayet. Hver fase af symbolet  lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Efter den indstillede tilberedningstid er afsluttet, vises "End" på displayet, timeren giver en lydadvarelse, og tilberedningen stopper.

9. Lydadvarslen lyder i et minut. Hvis tasten  røres, mens lydadvarslen lyder og "End" vises på displayet, fortsætter ovnen med at fungere på ubestemt tid. Hvis tasten  røres, slukkes ovnen. Hvis der trykkes på en anden nøgle end disse taster, afbrydes den akustiske advarsel.

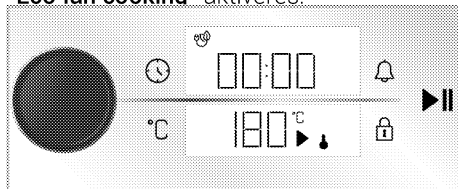
Øko-ventilatoropvarmning

For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 °C. Men tilberedningstiden vil blive noget længere.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
2. Tryk på og hold "Ventilatoropvarmning" nede på funktionsdisplavet.



» 3-2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen udløber, vises symbolet  og "Eco fan cooking" aktiveres.



3. Du kan ændre den indstillede temperatur og indstille tilberedningstiden som beskrevet i tidligere afsnit. Derefter starter du tilberedningen.

» I "Eco fan cooking" lampen lyser kortere, end ved de andre tilberedningsfunktioner under tilberedning, grundet energibesparelser.

Brødfunktion

Din ovn har en "Brødfunktion" specielt defineret til at bage brød. Temperaturen og tidsindstillingen for funktionen er fastlagt.

Ingredienser:

- 500 g mel
- 15 g sukker
- 10 g tørgær
- 10 g solsikkeolie
- 8 g salt
- 300 ml vand (35°C)

Til toppen af dejen

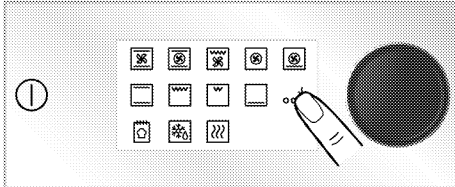
- 2 tsk solsikkeolie

Klargøring

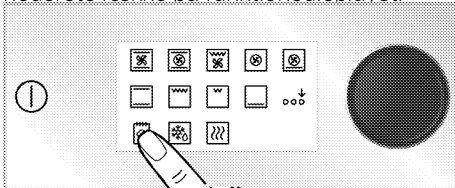
1. Sigt mel i en dyb skål. Tilføj sukker på melet og bland det jævnt.
2. Lav en åbning i midten af melet og tilsæt gær, salt og solsikkeolie. Start fra siderne af skålen, hæld gradvist det varme vand i.
3. Ælt dejen i hånden eller i en dejmixer i ca. 10 - 15 minutter.
4. Vend den æltede dej med hånden nogle få gange, og læg den i en skål. Tilsæt en tsk

solsikkeolie på dejen, og dæk den med en plastfilm, så den rører ved dejen.

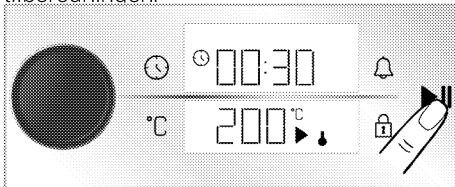
5. Dæk dejen med plastfilmen, dæk den med tykt klæde og lad den hæve ved stuetemperatur.
6. Tag din dej, som har hævet i 60 minutter på køkkenbordet, og fold den 4 - 5 gange og fjern luften indeni. Tilsæt en tsk solsikkeolie på dejen, og dæk den med en plastfilm, så den rører ved dejen. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i yderligere 30 minutter.
7. Når dejen er færdig med at hæve, så form dejen som en laks og sæt den på en bageplade. Lav 3 - 4 snit på dejen ved hjælp af en kniv.
8. Sæt pladen på hylde 3 i din ovn.
9. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①.
10. Aktiver den nederste række af funktioner ved at berøre tasten "Ekstra funktionsaktivering" på funktionsdisplayet.



11. Tryk på "Brødfunktion" på den nederste række på funktionsdisplayet.



12. Berør tasten ►|| for at starte tilberedningen.





13. Ved afslutningen af tilberedningstiden lyder advarselslyden i to minutter. Hvis tasten ① røres, slukkes ovnen. Hvis der trykkes på en anden tast end disse taster, afbrydes den akustiske advarsel.

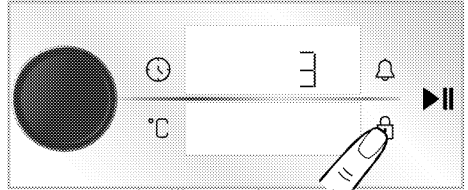
Indstillinger



1. 3-2-1 nedtællingen vises i de menuer eller indstillinger, der skal aktiveres ved at blive trykket ned i en længere periode. Når nedtællingen udløber, aktiveres den relevante menu eller indstilling.

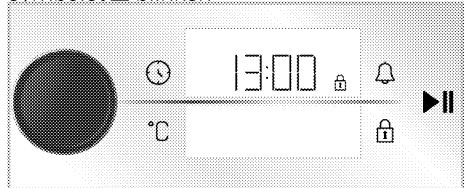
Aktivering af nøglelås

Ved at bruge tastelåsfunktionen kan du beskytte kontrolenheden mod interferens.

1. Tryk på tasten , indtil  symbolet vises på displayet.





» 3-2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, vises symbolet  på displayet, og nøglelåsen er aktiveret. Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og symbolet  blinker.



1. Tastelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af nøglelåsen

1. Tryk på tasten , indtil symbolet  vises på displayet.

» 3-2-1-nedtællingen vises. Symbolet  forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

Indstilling af alarmer

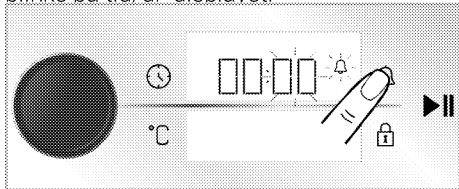
Du kan også bruge produktets kontrolenhed til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. Du kan for eksempel bruge vækkeuret, når du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.

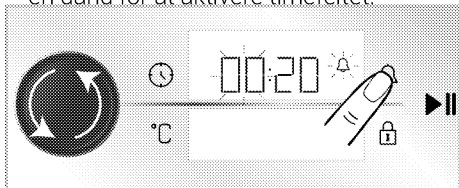
1. Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk på tasten  en gang for at indstille alarmtiden.


» Symbolet  og minutfeltet starter med at blinke på tid/ur-displavet.




2. Indstil minut ved at dreje ovnens kontrollknop til højre / venstre og berør  en gaa for at aktivere timefeltet.



3. Indstil timer ved at rotere ovnkontrolknappen til højre/venstre. Bekræft tidsindstillingen ved at trykke på ovn-kontrolknappen eller trykke på tasten .

» Symbolet  dukker gentagne gange op og alarmtiden begynder med at tælle ned på tid/ur-displavet.

4. Når alarmtiden er udløbet, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.


i Hvis alarmtiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den korteste tid på tid/ur-displavet.

Slå alarmer fra

1. Ved afslutningen af alarmperioden skal advarselslyden lyde i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmer.

» Den lydalarmer er stoppet.

Hvis du ønsker at annullere alarmer;

1. Tryk på tasten  en gang for at indstille alarmtiden.

» Symbolet  begynder at blinke på tid/ur-displavet.

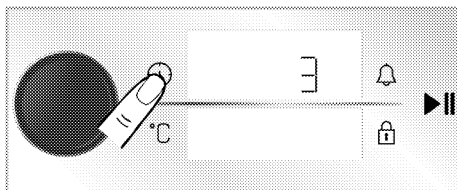
2. Indstil alarmtiden til "00:00" ved at dreje ovnkontrolknappen til højre/venstre.

Indstilling af lydstyrke

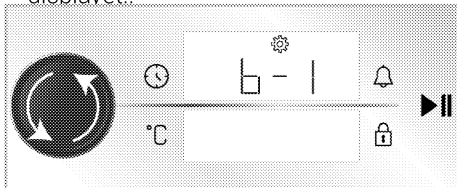
Du kan indstille lydstyrken på kontrolenhedens display. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.


» 3- 2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.

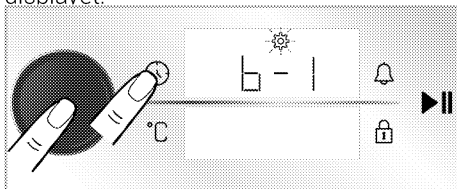


2. Roter ovnkontrolknappen til højre/venstre indtil "b-1" eller "b-2" vises på tid/ur-displavet.



3. Aktiver volumenindstillingen ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.

» Symbolet  begynder at blinke på tid/ur-displavet.




4. Indstil det ønskede lydniveau ved at dreje ovnkontrolknappen til højre/venstre.

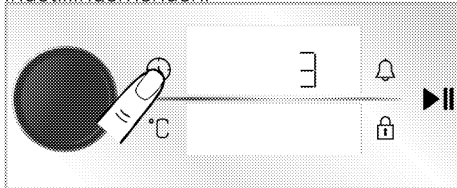
5. Aktiver den valgte volumenindstilling ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.

Indstilling af skærmens lysstyrke

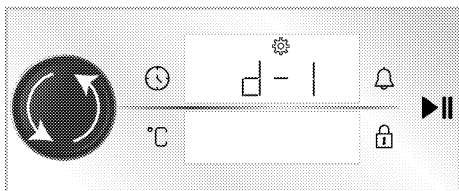
Du kan indstille lysstyrke på kontrolenhedens display. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.



1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.

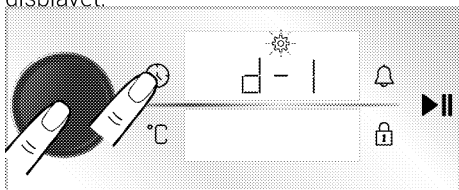
» 3- 2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.




2. Roter ovnkontrolknappen til højre/venstre indtil "d-1", "d-2" eller "d-3" dukker op på tids/ur-displavet.




3. Aktiver lysstyrkeindstillingen ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.
 » Symbolet  begynder at blinke på tid/ur-displavet.

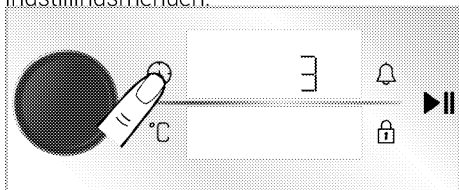



4. Indstil det ønskede lysstyrkeniveau ved at dreje ovnkontrolknappen til højre/venstre.
 5. Aktiver det valgte lysstyrkeniveau ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.

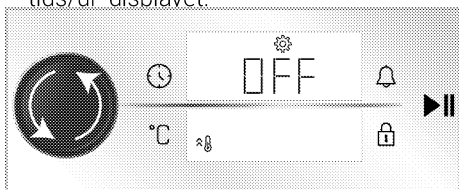
Indstilling af funktionen Hurtig forvarmning (Booster)



Du kan udføre tilberedelsen automatisk med den hurtige forvarmningsfunktion på dit produkt. Til dette formål skal du aktivere indstillingen hurtig forvarmning. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

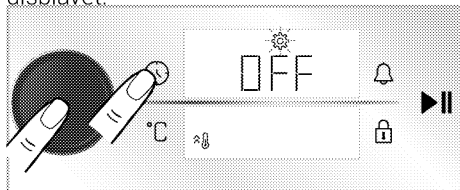
1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.
 » 3- 2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.



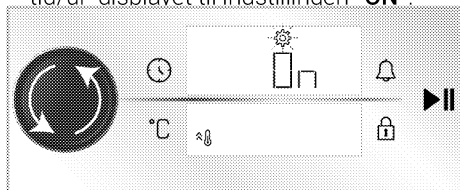
2. Roter ovnkontrolknappen til højre/venstre indtil symbolet  og "OFF" dukker op på tids/ur-displavet.



3. Aktiver den hurtige forvarmningsindstilling ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.
 » Symbolet  begynder at blinke på tid/ur-displavet.



4. Roter ovnkontrolknappen til højre/venstre for at ændre indstillingen "OFF" vist på tid/ur-displavet til indstillingen "ON".




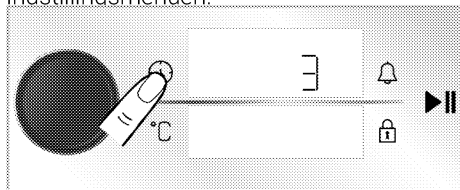
5. Aktiver den hurtige forvarmning (booster) ved at berøre tasten  eller trykke på ovnkontrolknappen.



i Du kan slå indstillingen for hurtig opvarmning (booster) fra ved at udføre de samme handlinger. Ved at sætte den på indstillingen "OFF" kan du annullere den hurtige forvarmnings-indstilling.

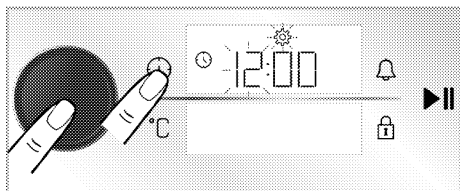
Ændring af tidspunktet på dagen

For at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

1. Når ovnen er i stand-bytilstand (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.
 » 3- 2-1-nedtællingen vises. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.

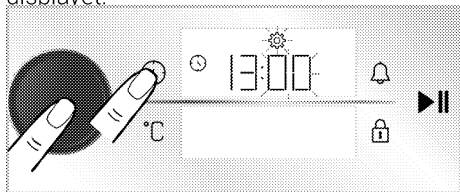


2. Tryk på ovnkontrolknappen eller berør tasten  en gang for at aktivere timefeltet.
 » Timefeltet og symbolet  blinker på displayet.




3. Indstil timer ved at rotere ovn-kontrolknappen til højre/venstre og tryk på ovnkontrolknappen eller tryk en gang på tasten  for at aktivere minut-feltet.

» Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



4. Indstil minutter ved at rotere ovnkontrolknappen til højre/venstre. Bekræft tidsindstillingen ved at trykke på ovn-kontrolknappen eller trykke på tasten .

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet  vises altid på displayet.

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde.

Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

Kager og ovn mad

Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogebordet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunning på madens bundflade. I dette tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.
- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.
- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge

en mindre mængde væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	180	20 ... 30
Kager i form	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	180	40 ... 50
Småkager	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	150	35 ... 45
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Cookie	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	2	170	25 ... 35
Wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	180	35 ... 45
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	30 ... 40
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	1 eller 2	200	30 ... 40
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	1	170	50 ... 70
Pizza	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	15 ... 20
	Standardbakke*	Pizza funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
-----	---------------------------	--------------------	---------------	-----------------	-------------------------------

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

- Du må ikke ændre tilberedningstemperaturen, når tilberedningen er startet Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion.
- Åbn ikke døren under tilberedning i Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion. Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi og kan afvige fra displayet.
- Forvarm ikke i tilstanden Øko-ventilatoropvarmning.

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	Standardbakke*	1	160	25 ... 35
Cookie	Standardbakke*	1	180	25 ... 35
Wienerbrød	Standardbakke*	1	200	45 ... 55
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	1	200	35 ... 45

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

Kød, fisk og fjerkræ

Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .
- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
- Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	15 min 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	170	100 ... 130
Stegt kylling (1.5-2.0 kg)	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	1	15 min 250/max, så 190	55 ... 65
	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	1	15 min 250/max, så 190	70 ... 90
Fisk	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	2	200	20 ... 30
	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	200	20 ... 30

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
-----	---------------------------	--------------------	---------------	-----------------	-------------------------------

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnens dør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	2	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	2	250	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	2	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	2	250	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	2	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	2	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	2	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	2	250	3 ... 5

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Prøve fødevarer

- Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at

lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

Tilberedningsbord til testfødevarer

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	140	20 ... 30
Småkager	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
Småkager	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	150	35 ... 45

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	1	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	1	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	2	250/max	1 ... 4
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	2	250/max	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader

med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres

med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.

- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af tilbehør

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

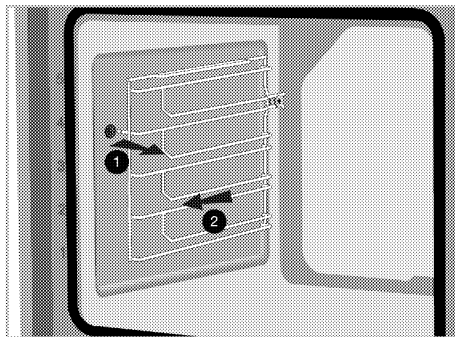
Rengøring af ovnens sidevægge

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

Sådan fjernes sidewirehylderne:

1. Fjern den forreste del af trådhylden ved at trække i den på sidevæggen i den modsatte retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

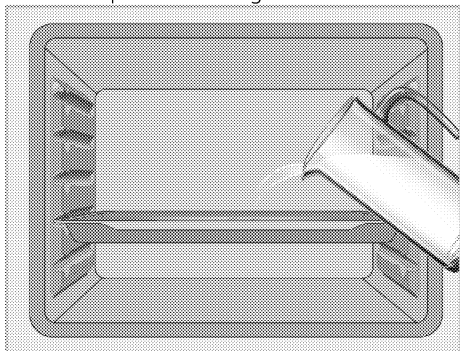
Nem damprensning

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og

vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bagepladen, og anbring bakken på ovnens 2. gitter.



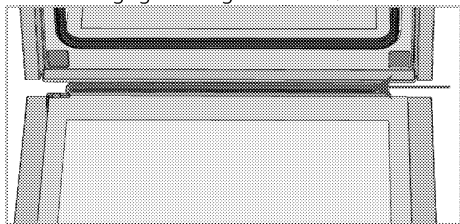
3. Sæt ovnen i tilstanden "Bundopvarmning" og kørs ved 100 ° C i 20 minutter.

Åbn døren, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud.

Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

- i** Under den nemme damprengøringsfunktion vil vand, der er i bassinet ved bunden af ovnen for at blødgøre let dannede rester / snavs i ovnrummet, fordampe og kondensere i ovnrummet og det indvendige glas i ovndøren, derfor kan vand dryppe når ovnlågen åbnes. Tør kondensvand væk, så snart ovnlågen åbnes.

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondens i ovnen kan der være vand eller fugt i bassinkanalen under ovnen. Efter brug skal du rengøre denne poolkanal med en fugtig klud og derefter tørre den.



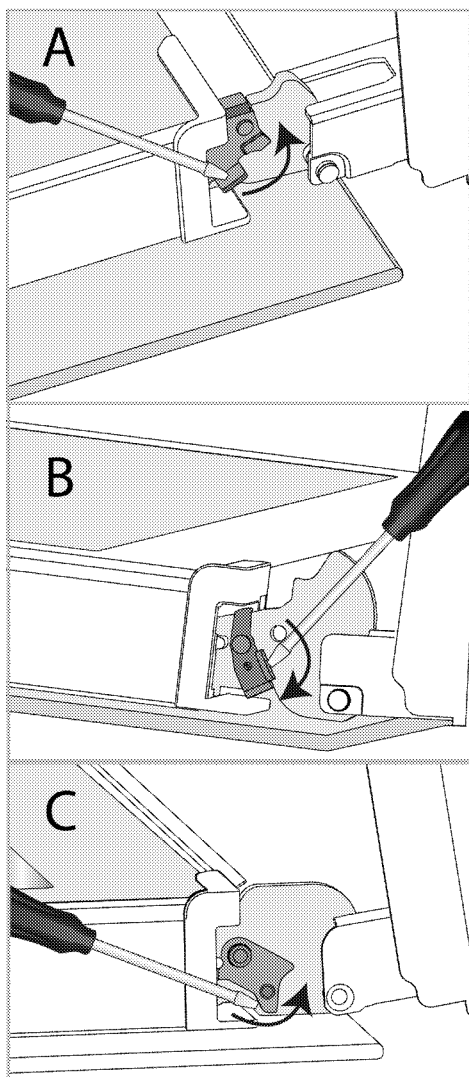
Rengøring af ovndøren

- i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

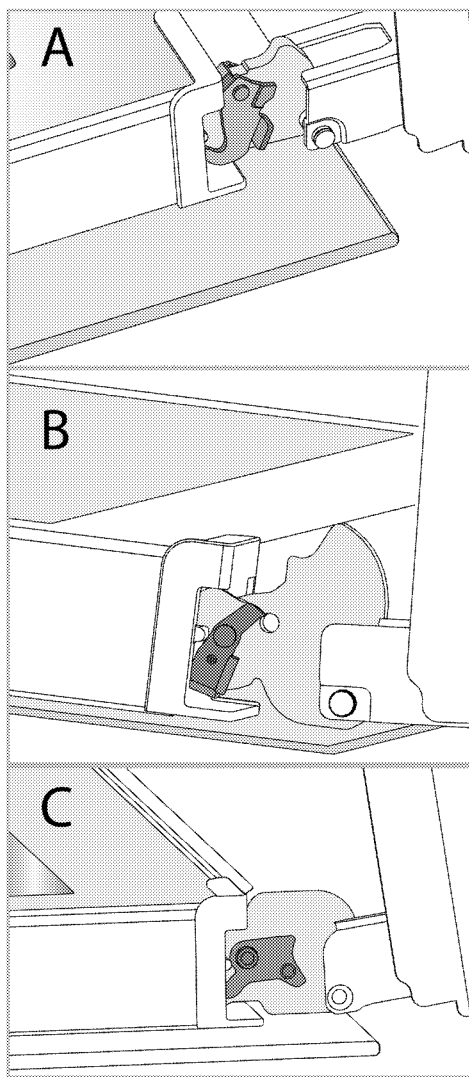
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

Fjernelse af ovndøren

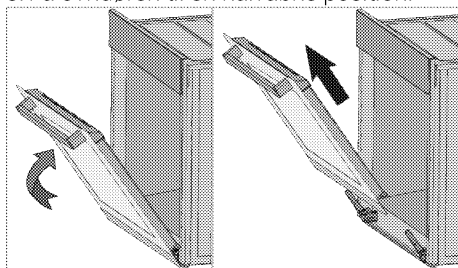
1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren. Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figureerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængselstyper. (A) hængsel af typen fås i normale dørtyper. (B) hængsel fås i blødt lukkende dørtyper. (C) hængsel af typen fås i bløde dørtyper, der åbner / lukker.



Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position
3. Få ovndøren til en halvåbne position.



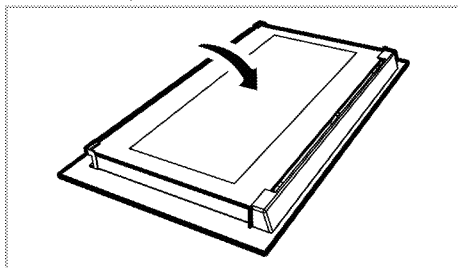
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

i For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

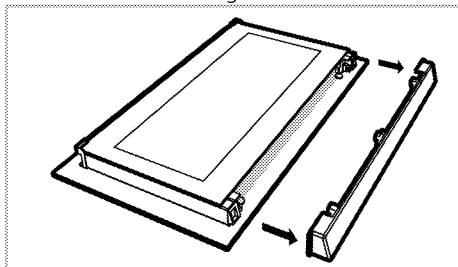
Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

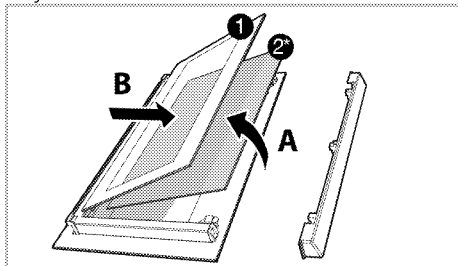
1. Åbn ovndøren.



2. Fjern den plastkomponent, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, ved at trække den mod dig selv.



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



- 1 Inderste glasplade

- 2* Indvendig glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)
4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).
5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).
6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.
7. Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

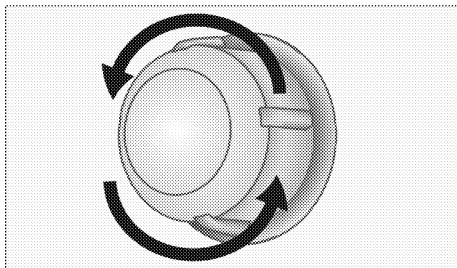
⚠ Generelle advarsler

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 °C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

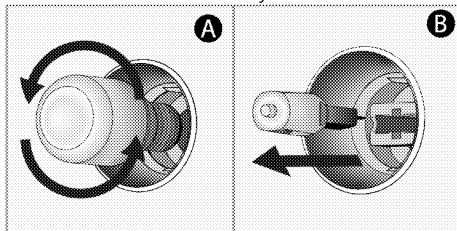
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

Hvis ovnen har en rund lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



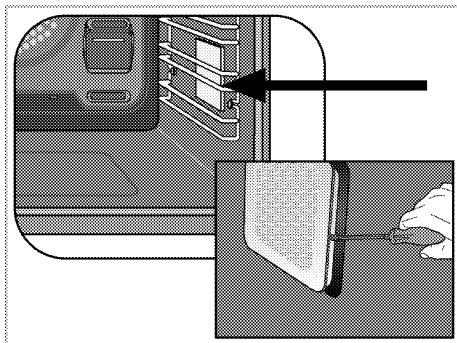
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



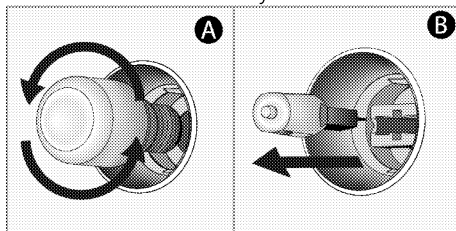
4. Påmontering af glasdækslet.

Hvis ovnen har en firkantet lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

8 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Ovnen udsender damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*

Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

(I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*