

beko

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



BBISM14300BMPE

385443205_2/ NO/ SV/ R.AB/ 19/09/23 08:25
7768287874

Velkommen!

Kjære kunde,

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

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

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

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4	5.5	Bruke steketermometeret	26
1.1	Tiltenkt bruk	4	6	Generell informasjon om baking ..	28
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	4	6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	28
1.3	Elektrisk sikkerhet	5	6.1.1	Bakverk og ovnsmat	28
1.4	Transportsikkerhet	6	6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe	31
1.5	Installasjonssikkerhet	7	6.1.3	Grill	32
1.6	Sikkerhet ved bruk	7	6.1.4	Dampassistert koking	32
1.7	Temperaturadvarsler	8	6.1.5	Test matvarer	33
1.8	Bruk av tilbehør	8	7	Vedlikehold og rengjøring	35
1.9	Matlagingsikkerhet	8	7.1	Generell informasjon om rengjøring	35
1.10	Dampsystem	9	7.2	Rengjøringstilbehør	36
1.11	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	10	7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	36
1.12	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	11	7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	36
2	Miljøinstruksjoner	11	7.5	Selrensing med høy temperatur ..	37
2.1	Avfallsdirektivet	11	7.6	Rengjøring av ovnsdøren	39
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	11	7.7	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	40
2.2	Pakkeinformasjon	11	7.8	Rengjøring av ovnslampen	41
2.3	Anbefalinger for energisparing	12	8	Feilsøking	42
3	Ditt produkt	13			
3.1	Produktintroduksjon	13			
3.2	Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	13			
3.2.1	Kontrollpanel	14			
3.2.2	Introduksjon av ovnens kontrollpanel	14			
3.3	Betjeningsfunksjoner for ovn	14			
3.4	Produkttilbehør	15			
3.5	Bruk av produkttilbehør	16			
3.6	Tekniske spesifikasjoner	19			
4	Første bruk	20			
4.1	Første tidsbryterinnstilling	20			
4.2	Innledende rengjøring	20			
5	Bruk av ovnen	21			
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen	21			
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet	21			
5.3	Dampassistert koking	23			
5.4	Innstillinger	24			

1 Sikkerhetsinstruksjoner

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

1.1 Tiltentkt bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnene kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til oppvarming, plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og

- kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.
 - Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Når døren er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
 - Av hensyn til barns sikkerhet, kutt støpselet og gjør produktet ubrukelig før du kaster produktet.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - Hvis produktet ikke har en strømkabel, bruk kun strømkabelen som er beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Ikke sett fast strømkabelen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømkabelen. Strømkabelen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømledninger må ikke berøre baksiden, koblinger kan bli skadet.
 - Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
 - Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Hvis strømkabeen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Hvis produktet ditt har en strømkabel og -plugg:
- Ikke koble produktet til en stikkontakt som er løs, har kommet ut av stikkontakten, er ødelagt, skitten, oljeaktig, utsatt for vannkontakt (for eksempel vann som kan lekke fra kjøkkenbenken).
 - Berør aldri pluggen med våte hender! Trekk aldri ut støpselet ved å trekke i kableen, trekk alltid ut ved å holde i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktstøpselet er satt ordentlig i stikkontakten for å unngå lysbuedannelse.
- ### 1.4 Transportsikkerhet
- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.

- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.
- Ikke legg andre gjenstander på produktet og bær produktet oppreist.
- Produktet må ikke transporteres når det er vann i det. Det kan transporteres etter at vannutslippet er fullført.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.
- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.



1.5

Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.
- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).

- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å forhindre overoppheting bør produktet ikke installeres bak dekorative dører.



1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisiteten-/ gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørens glass er fjernet eller sprukket.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.
- Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge

håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.

- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene av produktet vil være varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- Ettersom damp kan komme ut, hold deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan bli varmt under drift. Vær forsiktig for å unngå å berøre varmedeler, innsiden av ovnen og varmeelementene.

- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du plasserer mat i den varme ovnen, eller fjerner maten fra den varme ovnen osv.

1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig at trådgrill og brettet er plassert riktig på trådhyllene. Se avsnittet "**Bruk av tilbehør**" for detaljert informasjon.
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av kokeområdet.
- Bruk kun steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

1.9 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matavfall, olje, osv. i kokeområdet kan ta fyr. Fjern så grovt smuss før tilberedning.
- Fare for matforgiftning: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter tilberedning.

Ellers kan det forårsake matforgiftning eller sykdommer.

- Ikke varm opp lukkede bokser og glasskrukker i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Legg det fettsikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) med mat og plasser det i den forvarmede ovnen. Fjern eventuelle overflødige biter av fettsikkert papir som henger fra tilbehøret eller beholderen for å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer. Bruk aldri fettsikkert papir med en ovnstemperatur som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er spesifisert på det fettsikre papiret du bruker. Legg aldri fettsikkert papir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.



1.10 Dampsystem

- Dersom du opnar døra når du brukar dampkoking kan damp som slepp ut føra til brannskadar. Ver varsam når du opnar døra.
- Dersom fukt blir verande attende i ovnen etter dampkokinga kan dette medføra korrosjon. Lat (difor) ovnen turka ut etter kokeprosessen. Bruk ikkje ovnen til å lagra væskeholdande mat over lengre tid.
- Når du fjernar maten etter å ha nytta dampkoking, kan varm væske renna over frå utstyret. Ver difor varsam.
- Mens du lager dampassistert matlaging, anbefales det å tilsette så mye vann som er nevnt i matlagingstabellen.
- Bruk korkkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.

- Bruk ikkje utstyr som kan korrodera frå dampen under kokinga.
- Ver varsam med å søla vatn på omnsyta eller uønskte yter når du fjernar eller plasserar vasstanken.

1.11 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Bruk ikkje grove skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemiddel til å rengjøre frontglasset i ovnen / (om det finnes) øvre dørglass. 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.
- Etter kvar dampassisterte kokeprosedyre skal attverande vatn i vasstanken tømast og vasstanken skal reingjerast. Bruken av vatnet som er att i kammeret før neste kokeprosedyre skaper vandemål når det gjeld hygiene.
- Vask ikkje vasstanken i oppvaskmaskina. Turk vasstanken med ein rein, fuktig, klut, turr han av med ein turr klut og lagra han slik. Turr ikkje vasstanken i omnen.
- Når det gjeld kalk som kan samla seg i tanken bruk 200 cl vatn og 1 ts sitronsalt i tanken og lat det stå 1 time. Deretter vaskar du det med rikeleg vatn og turr han. Det er tilrådd å gjennomføra dette kvar 4-5. gongs bruk.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syrer eller klorider for å rengjøre bunnen av ovnen. Ikke rengjør ved å skrape kalk som kan dannes på ovnbunnen. Ellers vil botnpanna bli skadd.
- For å fjerna kalk som kan oppstå i botnpanna etter dampassisterte, enkle damprengjeringsoperasjonar, tilsett 350 cl kvit eddik (eddikens surleik skal ikkje overstige 6 %) i botnpanna i omnen med omgivnadstemperatur etter kvar 2. eller 3. bruk, og vent deretter i 30 minuttar. Etter 30

minuttar, reingjer dette området med ein mjuk, våt klut og turk med ein turr klut.

- For kalkflekker som kan oppstå på rammen etter dampassistert matlaging, anbefales det at du rengjør ovnen med eddikvann og klut.



1.12 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Ved selrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventilert kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.
- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.
- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av

elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta

det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

2.3 Anbefalinger for energisparing

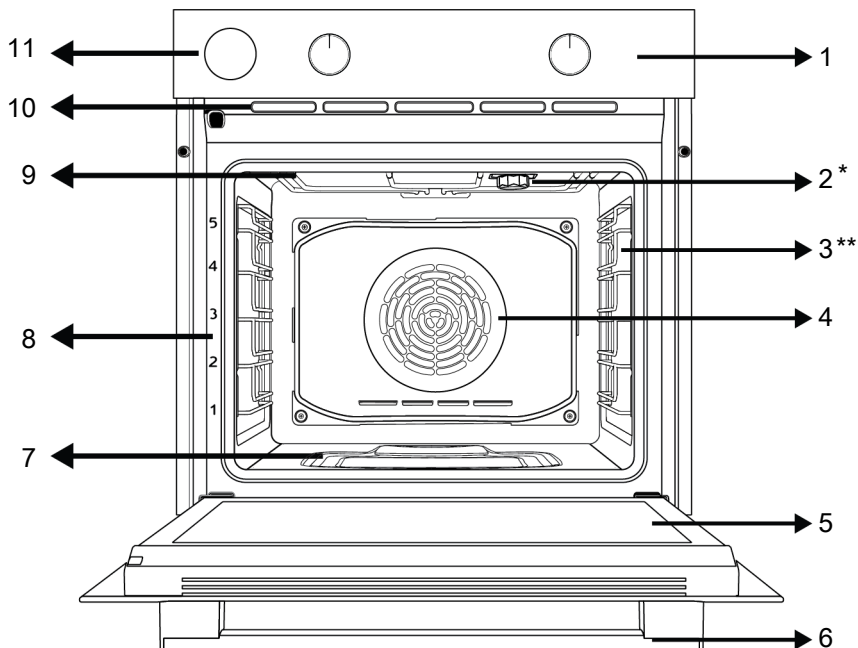
I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

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

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.

- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måtidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økovictevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økovictevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Vanddam for dampassisteret matlaging

9 Øvre varmeelement

11 Vanntank

2 Lampe

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

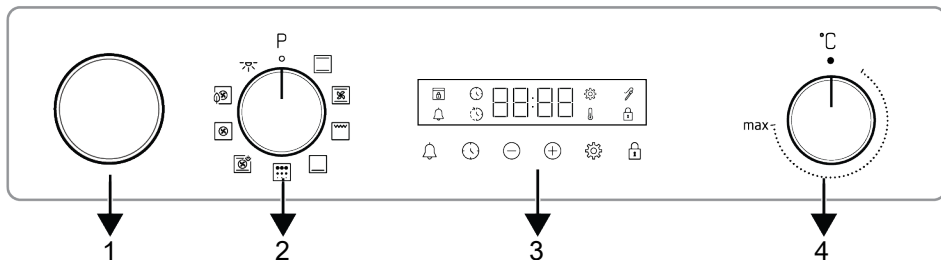
8 Hylleposisjoner

10 Ventilasjonshull

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

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

3.2.1 Kontrollpanel



1 Vanntank

3 Tidsbryter

2 Funksjonsvalgknapp

4 Temperaturvalgknott

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

3.2.2 Introduksjon av ovns kontrollpanel

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovns driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

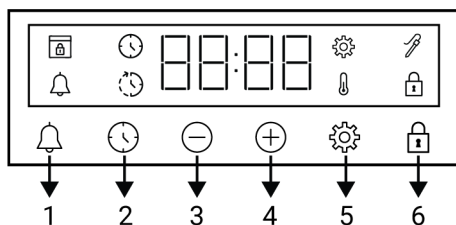
Temperaturknapp

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

Ovns indre temperaturindikator

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

Tidsbryter



1 Alarmtast

2 Tidsinnstillingstast

3 Reduksjonstast

4 Økningstast

5 Innstillingerstast

6 Nøkkellåstast

Skjersymboler

🕒 : Baketidsymbol

🕒 : Sluttid-symbol for baking *

🔔 : Alarmsymbol

🔧 : Steketermometer-symbol *

🔒 : Nøkkellåssymbol

🌡️ : Temperatursymbol

⚙️ : Innstillingssymbol










🔒 : Dørlåssymbol *

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

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene.

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

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeapparat fungerer i ovnen. Bare ovnslampen lyser.
	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Bare nedre varmeelement er på. Det passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.
	Vifteassistert over-/ undervarme	40-280	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme	40-280	Varmluften som varmes opp av varmeviften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for tilberedning med flere brett på forskjellige hyller.
	Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid.
	"3D"-funksjon	40-280	Overvarme, undervarme og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett. Denne funksjonen bør også brukes til dampassistert tilberedning.
	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

3.4 Produktilbehør

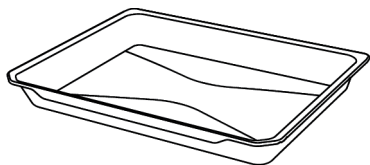
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



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

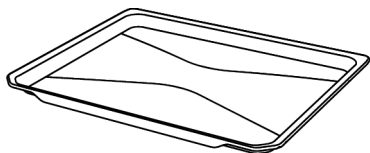
Langpanne

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



Bakebrett

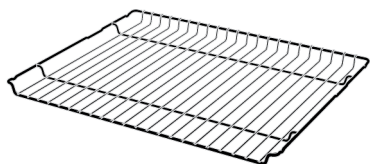
Det brukes til bakverk som småkaker og kjeks.



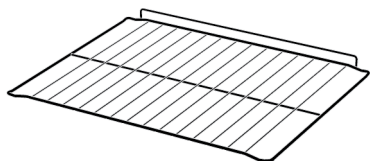
Trådgrill

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

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :



Steketermometer

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

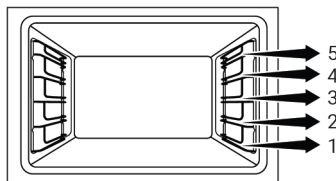


3.5 Bruk av produkttilbehør

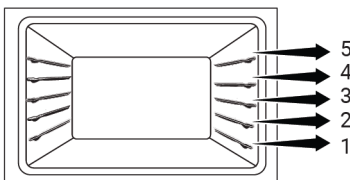
Stekehyller

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

På modeller med trådhyller :



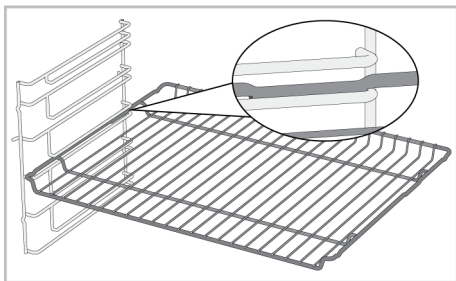
På modeller uten trådhyller :



Plassering av trådgrillen på stekehyllene

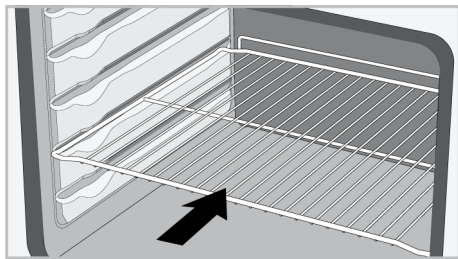
På modeller med trådhyller :

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



På modeller uten trådhyller :

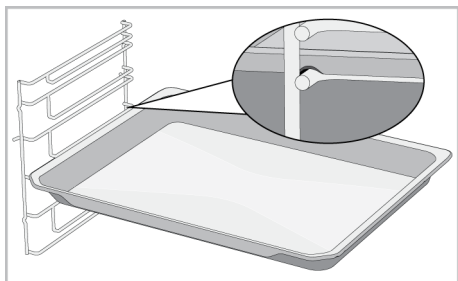
Det er avgjørende å plassere trådgrillen på sidehyllene riktig. Trådgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



Plassering av brettet på kokehyllene

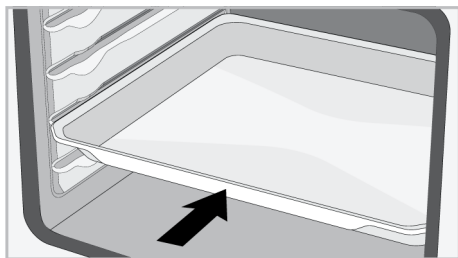
På modeller med trådhyller :

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



På modeller uten trådhyller :

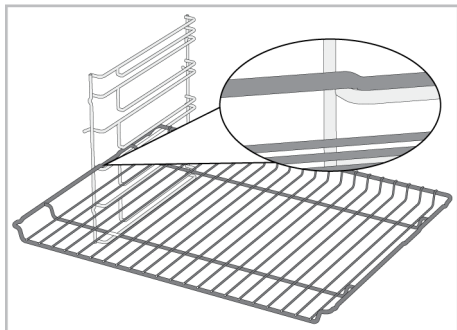
Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



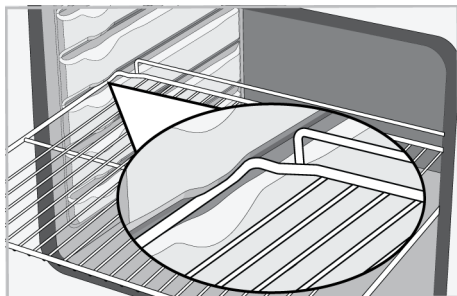
Stoppfunksjon til trådgrillen

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

På modeller med trådhyller :

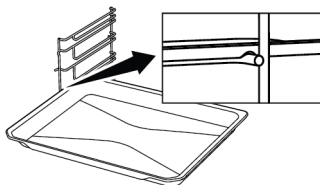


På modeller uten trådhyller :



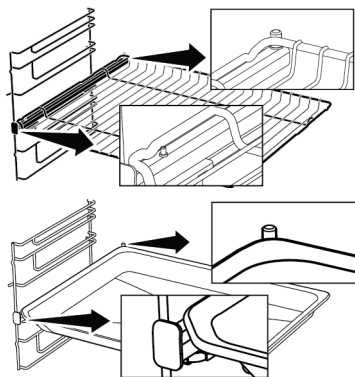
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

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



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

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



3.6 Tekniske spesifikasjoner

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

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

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



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



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



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

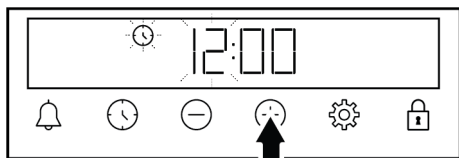
4 Første bruk

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

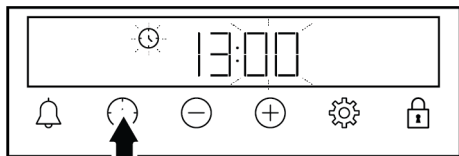
4.1 Første tidsbryterinnstilling

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

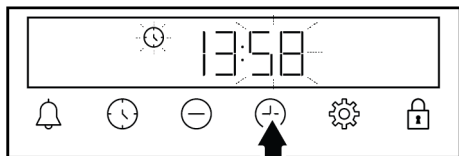
1. Når ovnen startes for første gang, vil symbolet «12:00» og ⌚ blinke på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykke på ⊕/⊖-tastene.



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



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



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

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

i Ved strøbrudd annulleres klokkeslettinnstillingene. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn [► 14]". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

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

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

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

5 Bruk av ovnen

5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

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

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

Ovnsbelysning

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

I noen bakefunksjoner tennes lampen aldri for å spare energi.

Hvis du vil at ovnslampen skal være på uavbrutt, velger du «Ovnslampe»-driftsstatus med funksjonsvelgeren.

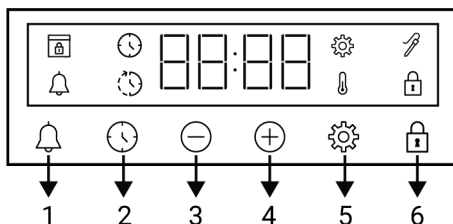
5.2 Betjening av ovenns kontrollenhet

Allmenne varsler for ovenns kontrollenhet

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

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

Tidsbryter



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

Skjersymboler

- ⌚ : Baketidsymbol
- ⌚ : Sluttid-symbol for baking *
- 🔔 : Alarmsymbol
- 🔧 : Steketermometer-symbol *
- 🔒 : Nøkkellåssymbol
- 🌡 : Temperatursymbol
- ⚙ : Innstillingsymbol
- 🔒 : Dørlåssymbol *

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

Slik slår du ovnen på

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

Slik slår du av ovnen;

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

Manuell baking for å velge ovenns temperatur og funksjon.

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





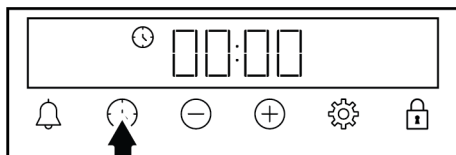
1. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
2. Velg temperaturen du vil bruke med temperaturknappen.




⇒ Ovnen byrjar å fungera med det same den valde funksjonen og temperaturen, og  synest på skjermen. Den innstilte temperaturverdien og animasjoner med tre linjer vises på skjermen. Etterpå vises tiden som har gått siden starten av bakingen i rekkefølge. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet  og avgir et hørbart varsel. Animasjonen med 3 linjer som vises på skjermen stopper og C-symbolet vises fast ved siden av temperaturverdien. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er avsluttet slår av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).


Baking ved å stille inn baketiden:

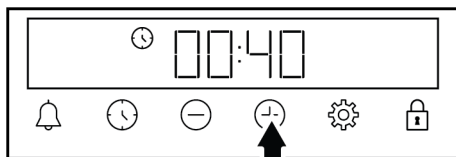
Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren.

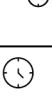
1. Velg driftsfunksjon for baking.
2. Berør -tasten til symbolet  vises på skjermen for baketid.



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

3. Still inn baketiden med -tastene.




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

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

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

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

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



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

5.3 Dampassistert koking

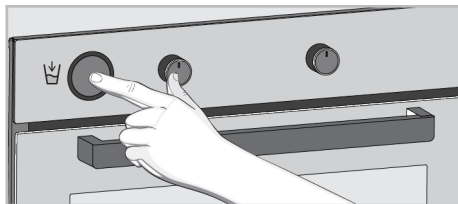
Ovnen din har en dampassistert matlagingsfunksjon. Bedre bakeresultater oppnås med dampassistanse. Dampassistanse sørger for at overflaten på bakverk er lysere, skorpen er mer sprø og de er mer voluminøse. Dampassistanse reduserer også fukt tapet av mate slik som kjøtt og gjør at de kan tilberedes mer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

Allmenne advarsler

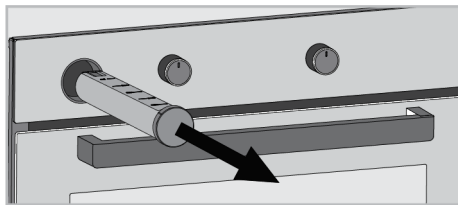
- Dampassistert matlagning kan kun utføres med de dampassisterte tilberedningsfunksjonene som er spesifisert i håndboken.
 - Vanntankens kapasitet er 250 ml. Ikke ha mer enn 250 ml vann i vanntanken under steking.
 - Kondens som samler seg på omnsdøra etter dampassistert koking kan dryppa rundt når omnsdøra blir opna. Straks omnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.
 - Stå til sides når du opnar omnsdøra, då damp og varme kan sleppa ut under og etter dampassistert koking. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Hvis det er vann igjen inne i ovnen etter hver dampassistert tilberedning, tørk det gjenværende vannet med en tørr klut etter at ovnen er avkjølt. Ellers kan restevatnet føra til forkalking.
 - Hvis produktet ditt har en kjøtttermometer, sørg for at kjøtttermometerdekselet er lukket før dampassistert tilberedning. Ellers kan det være damplekkasje fra kjøttsondekontakten.

For dampassistert kokeprosedyre.

1. Start bakingen etter å ha sjekket tabellen med dampassistert matlagning og stilt inn funksjon, temperatur og tid i henhold til maten du vil tilberede. Du kan bestemme mengden vann som skal tilsettes, temperatur, bakefunksjon og tid for baking som ikke står i tabellen.
2. Plasser maten i ovnen på anbefalt rist.
3. Skyv vanntanken på kontrollpanelet til ovnen når tiden for å fylle på vann kommer, i henhold til bakeskjemaet.

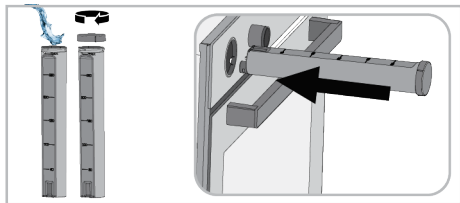


4. Fjern vannbeholderen fra sporet.



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

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



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

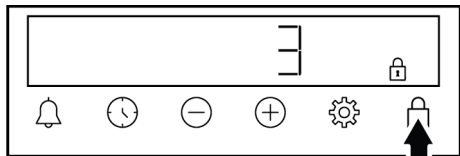
- i** Hvis det er vann på bunnen av ovnen etter hver dampassistert tilberedning, tørk det gjenværende vannet med en tørr klut etter at ovnen er avkjølt. Ellers kan vann som blir igjen på ovnsgulvet forårsake forkalkning.

5.4 Innstillinger

Aktivering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du beskytte tidtakeren mot forstyrrelser.

- Røyv -tasten til symbolet synest på skjermen.



- ⇒ Symbolet vises på displayet og 3-2-1-nedtellingen starter. Tastelåsen aktiveres når nedtellingen avsluttes. Når du trykker på en hvilken som helst

tast etter at tastelåsen er stilt inn, avgir tidtakeret et hørbart signal og symbolet blinker.

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

- i** Tidtaster kan ikke brukes når tastelåsen er på. Lykjellåsen blir ikke avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen

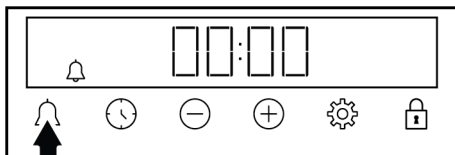
- Trykk på -tasten til symbolet forsvinn frå skjermen.
 - ⇒ Symbolet forsvinner fra skjermen, og tastelåsen blir deaktivert.

Innstilling av alarmen

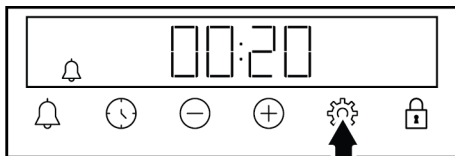
Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn baking. Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt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


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


- Røyv -tasten til symbolet synest på skjermen.



- Still inn alarmtiden med \oplus/\ominus -tastene.







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

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



Slå av alarmen

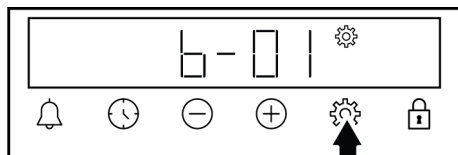
1. På slutten av alarmperioden lyder åtvaringa i to minutt. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.
- ⇒ Advarselet stopper og klokkeslettet vises på skjermen.



Dersom du vil avbryta alarmen;

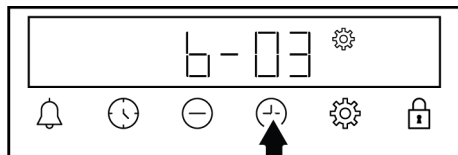
1. Berør -tasten til symbolet  vises på skjermen for å tilbakestille alarmtiden. Berør -tasten til symbolet "00:00" vises på skjermen.
2. Du kan også avbryte alarmen ved å trykke lenge på -tasten.


Justering av volumet

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





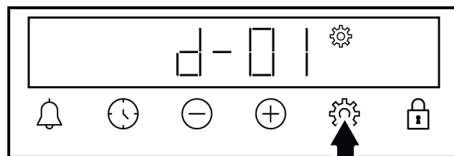
2. Still inn ønsket nivå med /-tastene. (**b-01-b-02-b-03**)





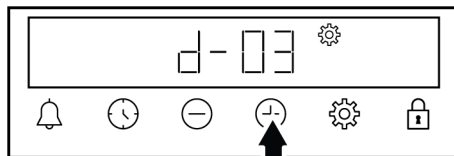
- ⇒ Trykk på -tasten for å bekrefte eller vent uten å berøre noen tast. Voluminnstillingen blir aktiv etter en stund.


Stilla inn skjermlysstyrken

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







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

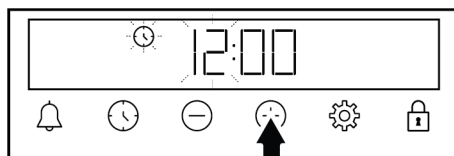


- ⇒ Trykk på -tasten for å bekrefte eller vent uten å berøre noen tast. Lysstyrkeinnstillingen blir aktiv etter en stund.

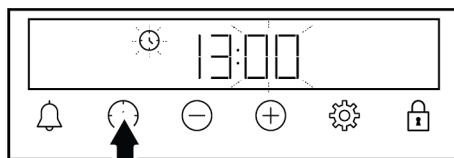
Endre tid på dagen

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

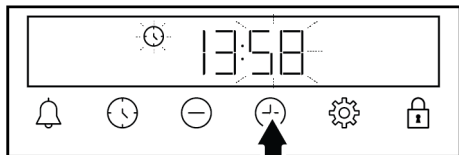
1. Røyv -tasten til symbolet  synest på skjermen.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykke på /-tastene.



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



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



5. Stadfest innstillinga ved å røyva ⌚-tasten.

⇒ Klokkeslettet er innstilt og -symbolet forsvinner på tidsdisplayet.

5.5 Bruke steketermometeret

Generell informasjon og advarsler

- Ovnens skal stilles inn på en spesifikk driftsfunksjon og temperatur for at steketermometeret skal kunne brukes.
- Steketermometerfunksjon er tilgjengelig i funksjoner der kjøtttermometersymbolet lyser kontinuerlig.
- Hvis du har stilt inn tidtakeren for en bestemt bakeperiode før du bruker steketermometeret, avbrytes denne perioden automatisk når steketermometeret er installert.
- Du kan ikke bruke stativene over steketermometeret mens du lager mat med et steketermometer.
- Rengjør steketermometeret med en våt klut og tørk den deretter med en tørr klut etter hver operasjon.
- Hvis **75 C** ikke vises på funksjoner der steketermometeret er aktivert, sørg for at kontakten er godt installert i setet.
- Hvis sensorspissen på steketermometeret brukes uten at den settes inn i kjøttet, registrerer sensorspissen temperaturen inne i ovnen og avslutter tilberedningen når den innstilte temperaturen er nådd. Hvis kjøttsonden utsettes for 250 °C eller høyere, blir imidlertid sensoren ubrukelig.
- Driftstemperaturen kan være minst 30 °C høyere enn steketermometertemperaturen. Eksempel: Hvis

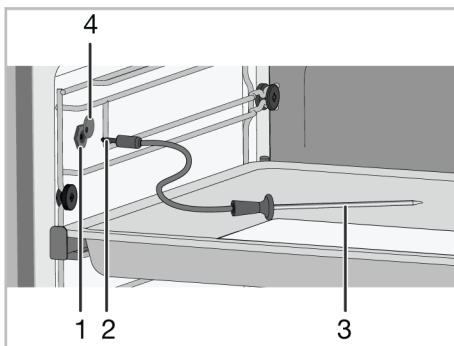
steketermometertemperaturen er satt til 70 °C, skal driftstemperaturen settes til minimum 100 °C.

- Kjønetemperaturen på kjøttet (det kaldeste punktet) skal være minst 63 °C med tanke på matsikkerhet.
- Kjønetemperaturen på det kaldeste punktet på fjærkrekjøtt skal være minst 74°C med tanke på matsikkerhet, og kjønetemperaturen skal være 85 °C for gjennomstekt kjøtt.

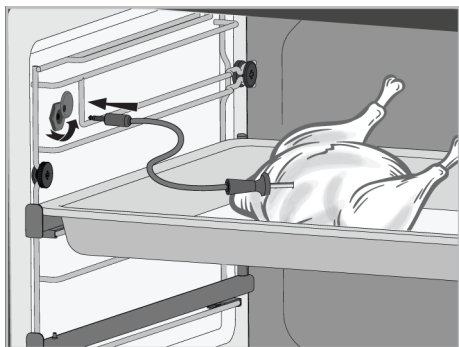
Referansetabell for tilberedning av rødt kjøtt:

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

1. Skyv spordekslet (4) på ovnens sidevegg oppover, og sett inn steketermometerkontakten (2) i steketermometersporet (1).



- 1 Steketermometer-spor
 - 2 Steketermometer-plugg
 - 3 Spiss på steketermometer
 - 4 Deksel på steketermometer-spor
2. Sett inn sensorspissen på steketermometeret til maten du skal tilberede.



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



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

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



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

5. Du kan bruke ⊕/⊖-tastene for å endre den interne temperaturinnstillingen for steketermometeret.
6. Still inn innvendig temperaturverdi for ovnen du vil lage mat med ved hjelp av temperaturknappen.

⇒ Når du tilbereder med et steketermometer, skal den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i og den interne steketermometertemperaturen du har stillt inn, vises vekselvis med intervaller på ca. 3 sekunder. Når den indre temperaturen til steketermometeret vises, vises en animasjon med tre linjer ved siden av. Steketermometeret registrerer at kjøttets innvendige temperatur når den innstilte temperaturen for steketermometeret automatisk og avslutter tilberedningen når temperaturen inne i kjøttet når denne temperaturen. Ovnens vil fortsette å fungere med den innstilte funksjonen og temperaturen hvis steketermometeret fjernes før slutten av tilberedningen.



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

7. Når matlagingen er avsluttet, vil meldingen “End” vises i displayet og ovnen kommer med et lydvarsel. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.
8. Når bakingen er avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).



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

6 Generell informasjon om baking

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

6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningssytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke

kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.

- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

6.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett brunning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdiene spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

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

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.

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

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	30 ... 40
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	155	30 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	180	35 ... 45
Kake	Standard brett *	Viftevarme	2	180	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller :150 På modeller uten trådhyller :140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

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

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

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

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

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

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

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

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

6.1.3 Grill

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

Allmenne advarsler

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

Nøkkelpunktene til grillen

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

Grillbord

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

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

6.1.4 Dampassistert koking

Generell informasjon

- Dampassistert matlaging kan kun utføres med de dampassisterte stekefunksjonene som er spesifisert i håndboken. Se avsnittet «Ovnsdriftsfunksjoner» ► 14 for dampassisterte stekefunksjoner.
- Hvis forvarming er anbefalt i steketabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming. Varighetene som

er spesifisert ved vanntilførselen indikerer tiden som har gått etter forvarming.

- Steketabellen inneholder stekeanbefalinger testet av produsenten. Du kan stille inn vannmengde, temperatur, dampassistert kokefunksjon og tid for mat som ikke er i tabellen.
- Gjør den dampassisterte matlagingen med ett Brett.

Forslag til baking med enkeltbrett - "3D"-funksjon

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

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Angir tiden som er gått etter forvarming.

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

6.1.5 Test matvarer

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

Steketabell for testmåltider

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	155	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller : 150 På modeller uten trådhyller : 140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

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

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

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

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

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.

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

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

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

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

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

7.2 Rengjøringstilbehør

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

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

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

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

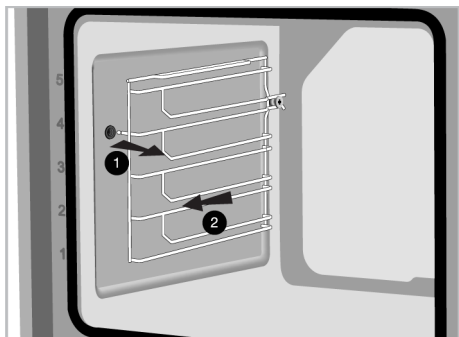
Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflattetyperne i ovnen din.

Rengjøring av ovenns sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon. Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

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



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

Rengjøring av vannbassenget på bunnen av ovnen

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

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

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



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



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

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

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

7.5 Selrensing med høy temperatur

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

Allmenne advarsler



Varmer overflater forårsaker brannskader!

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


- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke


tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før rensing for å unngå skader.

- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.
- Tøm vanntanken før du velger selvrensingsfunksjon med høy temperatur. Ettersom innsiden av ovnen vil nå høyere temperaturer under rensing, kan det oppstå høy støy og skade på innsiden av ovnen hvis vann tilføres innsiden av ovnen.


Slik starter du pyrolysefunksjonen:


1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «pyrolyse» (Pyrolyse).
 - ⇒ «P2:00» blinker på displayet. Hvis apparatet ditt er utstyrt med Eco pyrolyse-funksjonen, vises meldingen «Pro» på displayet i 2 sekunder først, og deretter begynner meldingen P2:00 å blinke.

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

4. Drei temperaturknappen på høyeste «maks» (maksimum) temperatur.
5. Når pyrolysefunksjonen starter, lyser «P2:00» og begynner å telle ned. Pyrolysetiden (2 timer) vises på displayet. Denne tiden kan ikke endres.
6. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises symbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å



låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.


7. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet.
8. Etter at «End» vises på displayet, dreier du funksjons- og temperaturknappene til 0 (av) posisjon for å avslutte prosessen.
9. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.
10. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.

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

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

- ✓ Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen tar kortere tid enn «Pyrolyse»-funksjonen. Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.
1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
 2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
 3. Velg funksjonen «pyrolyse» (Pyrolyse).


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

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

7.6 Rengjøring av ovnsdøren

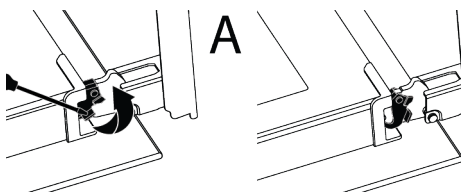
Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene

«**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnsglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.

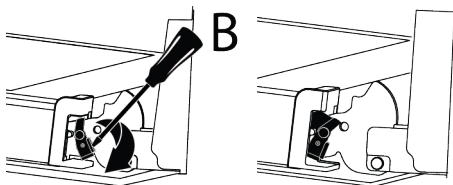
 Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

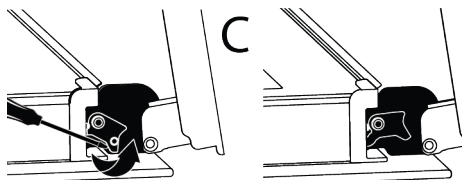
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige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



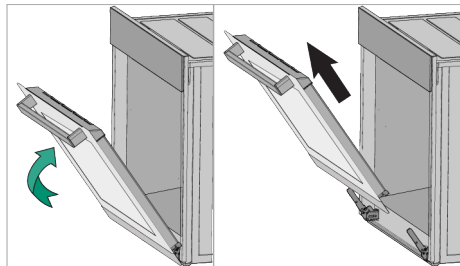
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



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



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



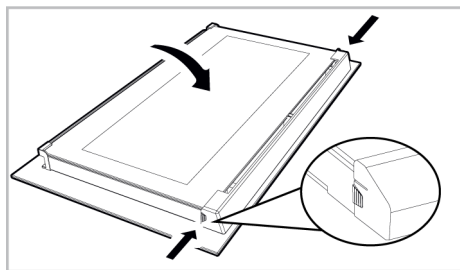
8. Trekk den fjernede døren oppover for å løse den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

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

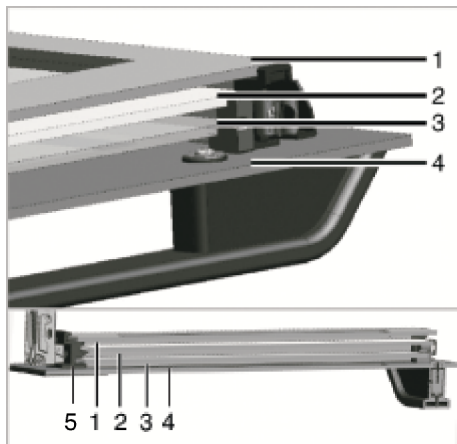
7.7 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.

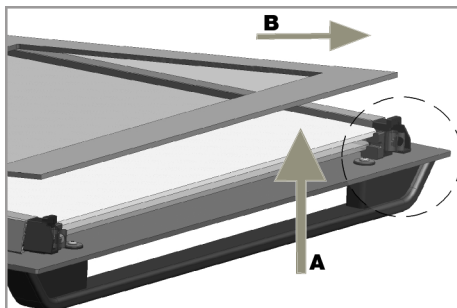


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



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

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



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



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

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

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



Etter rengjøring skal alle glass settes sammen igjen.

7.8 Rengjøring av ovnslampen

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

Bytte ovnslampen

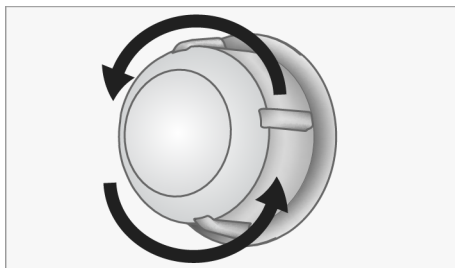
Allmenne advarsler

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

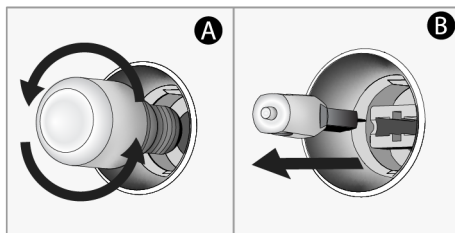
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

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

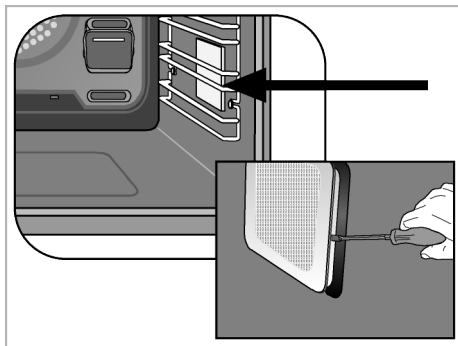


3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



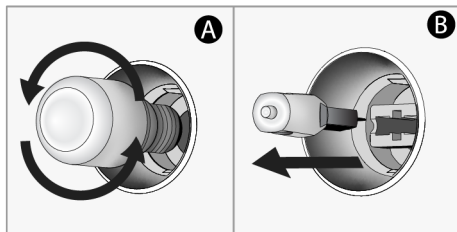
4. Sett glassdekselet på igjen.
- #### Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

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



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skruer på den firkantede lampen i produktet ditt.

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



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

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

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

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

Vanndråper vises under matlaging

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

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

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

Produktet fungerer ikke.

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

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

Ovnsliset er ikke på.

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

Ovnen varmes ikke opp.

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

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

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

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

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

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

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten. Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå. Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

1 Säkerhetsinstruktioner.....	46	5.5	Använda köttsond	68	
1.1	Avsedd användning	46	6 Allmän information om matlagning	69	
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet	46	6.1	Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	70
1.3	Elsäkerhet.....	47	6.1.1	Bakverk och ugnsmat.....	70
1.4	Transportsäkerhet	48	6.1.2	Kött, fisk och fjäderfä.....	73
1.5	Installationssäkerhet.....	49	6.1.3	Grill.....	74
1.6	Användningssäkerhet.....	49	6.1.4	Ångassisterad matlagning	74
1.7	Temperaturvarningar.....	50	6.1.5	Testa livsmedel.....	75
1.8	Användning av tillbehör.....	50	7 Underhåll och rengöring.....	77	
1.9	Matlagningssäkerhet.....	50	7.1	Allmän rengöringsinformation.....	77
1.10	Ångsystem	51	7.2	Rengöring av tillbehör	78
1.11	Underhåll och rengöring	52	7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	78
1.12	Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys).....	53	7.4	Rengöring av ugnens insida (kokyta)	78
2 Miljöinstruktioners.....	53	7.5	Självrengöring vid hög temperatur	79	
2.1	Avfallsdirektiv	53	7.6	Rengöring av ugnsluckan	81
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten.....	53	7.7	Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	82
2.2	Information om förpackningen	54	7.8	Rengöring av ugnslampan.....	83
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	54	8 Felsökning	84	
3 Din produkt.....	55				
3.1	Produkt introduktion.....	55			
3.2	Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	55			
3.2.1	Kontrollpanel	56			
3.2.2	Introduktion av ugnens kontrollpanel.....	56			
3.3	Ugnsfunktioner	56			
3.4	Tillbehör till produkter	57			
3.5	Användning av produkttillbehör... ..	58			
3.6	Tekniska specifikationer	61			
4 Första användning.....	62				
4.1	Första timerinställning	62			
4.2	Första rengöring	62			
5 Att använda ugnen	63				
5.1	Allmän information om att använda ugnen	63			
5.2	Användning av ugnens kontrollenhet.....	63			
5.3	Ångassisterad matlagning	65			
5.4	Inställningar	66			



1 Säkerhetsinstruktioner

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



1.1 Avsedd användning

SV

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.



1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörrgångjärnen.
 - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
 - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
 - Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
 - Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
 - Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
 - **WARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.

- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- Produkten får inte transporteras när det finns vatten i den. Det kan transporteras efter att vattenutsläppet är klart.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



1.5 Installationssäkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).

- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.



1.6

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.

- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.
- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.

- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

1.8 Användning av tillbehör

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

1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter

tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är

lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

1.10 Ångsystem

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

- Var försiktig så att du inte spillar vatten på ugnsytan eller oönskade ytor när du tar bort eller placerar vattentanken.

1.11 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
 - Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
 - Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
 - Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
 - Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
 - Efter varje ångassisterad matlagning ska det återstående vattnet i vattentanken tömmas och vattentanken rengöras.
- Användningen av vatten kvar i kammaren i nästa matlagning skapar problem när det gäller hygien.
- Tvätta inte vattentanken i diskmaskinen. Torka av vattentanken med en ren fuktig trasa, torka den med en torr trasa och förvara den på det sättet. Torka aldrig tanken i ugnen.
 - För kalk som kan bildas i vattentanken placeras 200 cc vatten och 1 tesked citronsalt i tanken och lämnas i 1 timme. Därefter tvättas den med mycket vatten och torkas. Det rekommenderas att tillämpa denna procedur var 4-5 användningsområden.
 - Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra ugnens botten. Rengör inte genom att skrapa den kalk som kan bildas på ugnsbasen. I annat fall skadas produktbasen.
 - För att ta bort kalkfläckar i från vattenpoolen i ugnsbasen efter ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring, lägg till 350 cc av vinäger (vinägers surhetsgrad får inte överstiga 6 %) i vattenpoolen i ugnsbasen i omgivningstemperatur efter 2

eller 3 användningar och vänta i 30 minuter. Efter 30 minuter, rengör detta område med en mjuk våt trasa och torka.

- För kalkavlagringar som kan formas i kroppen efter ångassisterad matlagning, rekommenderar vi att man rengör ugnen med vinägervatten och trasa.



1.12 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från

produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
- Om det finns en kokplatta ovanför ugnen, använd inte kokplattan under pyrolysfunktionen.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

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



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

efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

2.2 Information om förpackningen

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

2.3 Rekommendationer för energibesparing

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

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

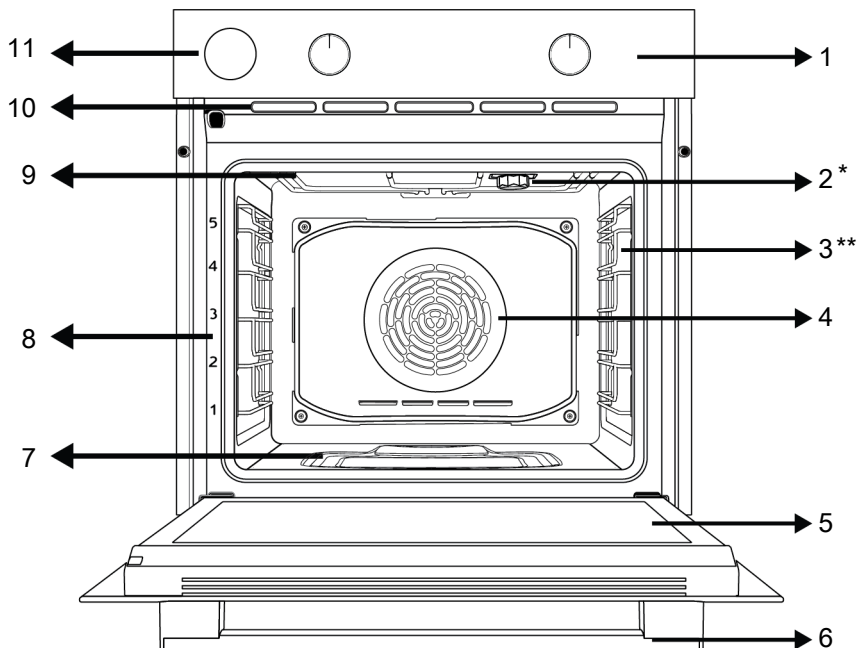
- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.

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

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



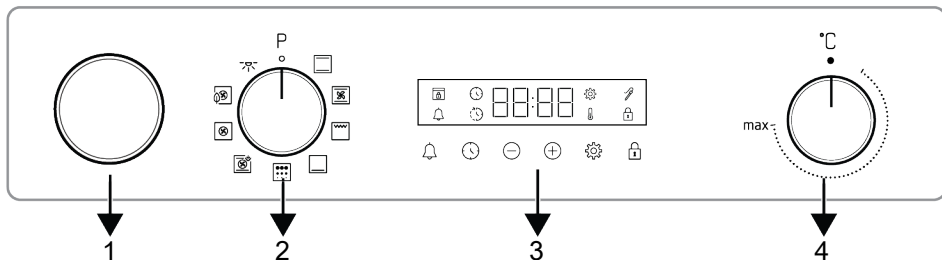
- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 2 Lampa |
| 3 Trådhyllor | 4 Fläktmotor (bakom stålplatta) |
| 5 Dörren | 6 Hantera |
| 7 Vattenbehållare för ångassisterad matlagning | 8 Hyllpositioner |
| 9 Övre värmare | 10 Ventilationshål |
| 11 Vattentank | |

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan

finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



1 Vattentank

3 Tidtagare

2 Funktion valsratt

4 Temperaturvalsratt

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

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

Vred för funktionsval

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

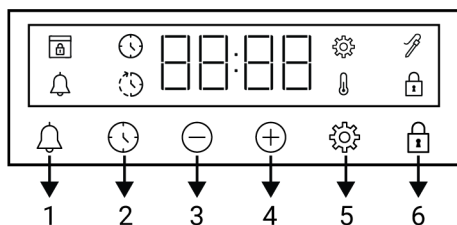
Temperaturratt

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

Ugnens inre temperaturindikator

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

Tidtagare



1 Larmnyckel

2 Inställning av tid

3 Minska tangenten

4 Öka nyckeln

5 Inställningar

6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

🕒 : Tidssymbol för bakning

🕒 : Sluttidssymbol för bakning *

🔔 : Larmsymbol

🔪 : Symbol för köttsond *

🔒 : Knapplåssymbol

🌡️ : Symbol för temperatur










⚙️ : Symbol för inställningar

📺 : Symbol för dörlås *

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


3.3 Ugnsfunktioner

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

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt. Denna funktion måste användas också för ångassisterad matlagning.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Pyrolys	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

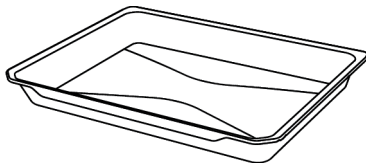
3.4 Tillbehör till produkter

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

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

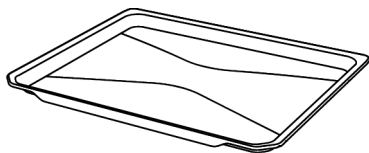
Djupt fack

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



Konditori varor bricka

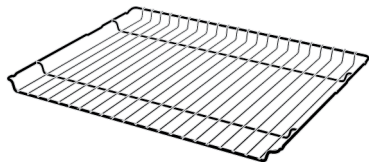
Det används för bakverk som kakor och kex.



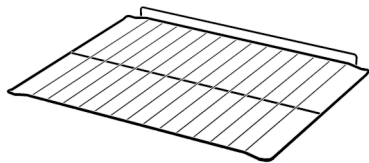
Tråd grill

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

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :



Köttsond

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

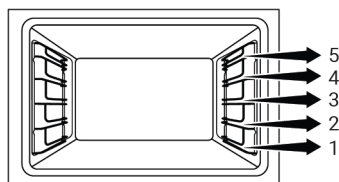


3.5 Användning av produkttillbehör

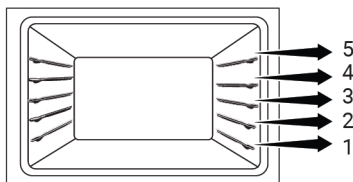
Matlagning hyllor

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

Modeller med trådhyllor :



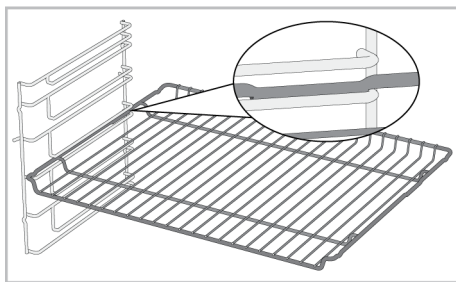
Modeller utan trådhyllor :



Placera trådgalret på kokhyllorna

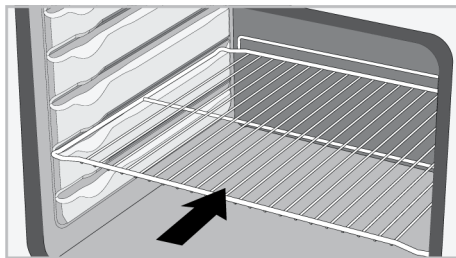
Modeller med trådhyllor :

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



Modeller utan trådhyllor :

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

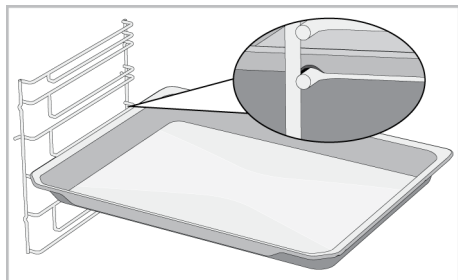


Placera facket på kokhyllorna

Modeller med trådhyllor :

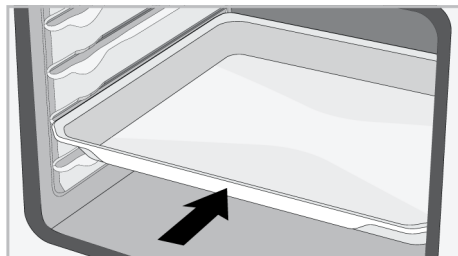
Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den

sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

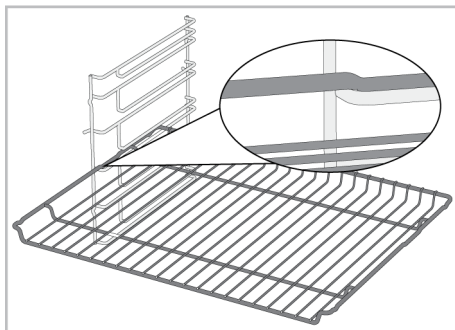
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



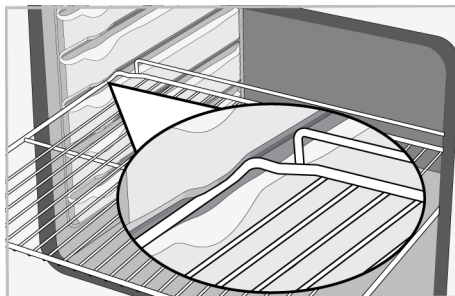
Trådgallrets stoppfunktion

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

Modeller med trådhyllor :

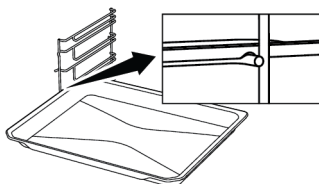


Modeller utan trådhyllor :



Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

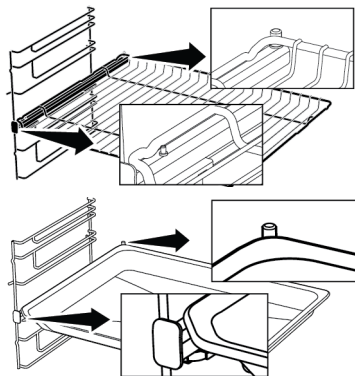
Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippar ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



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

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgallrar med teleskopskenan bör man vara noga

med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och facket's kanter (visas i figuren).



3.6 Tekniska specifikationer

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

SV

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

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



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



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






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

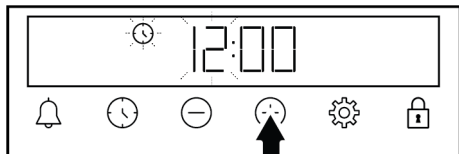
4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

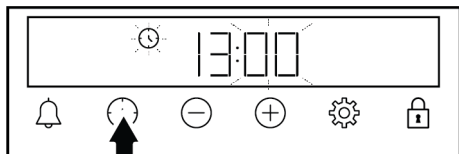
4.1 Första timerinställning


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

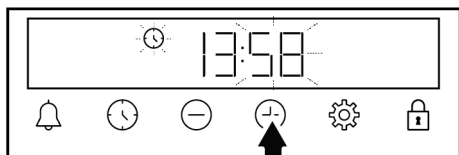
1. När ugnen startas för första gången, blinkar, "12:00" och  symbolen på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med  knapparna.





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







4. Tryck på  knapparna för att ställa in minuterna.



5. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen försvinner från skärmen.

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

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

4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner [► 56]". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

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

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

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

5 Att använda ugnen

5.1 Allmän information om att använda ugnen

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

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

Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid. I vissa tillagningsfunktioner tänds inte lampan för energibesparing. Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsraden.

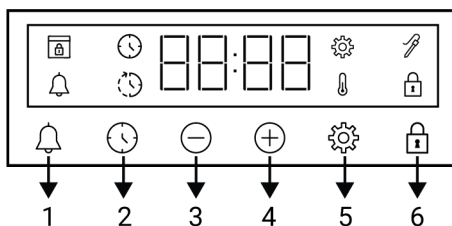
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnsstyrningen

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

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

Tidtagare



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

Visa symboler

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

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

Starta ugnen

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


Stäng av ugnen

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

Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion

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





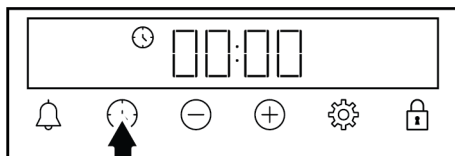
1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
 2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
- ⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen och  visas på displayen. Det inställda temperaturvärdet och 3 linjeanimationer visas på displayen. Efter detta visas förfluten tid sedan tillagningen startats. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida

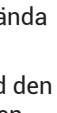


funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).


Tillagning genom att ställa in tillagningstid:

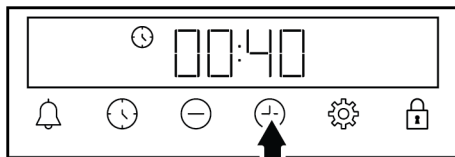
Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern.

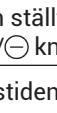
1. Välj driftsfunktion för tillagning.
2. Tryck på -knappen tills -symbolen visas på skärmen för tillagningstid.




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


3. Ställ in tillagningstiden med -tangenterna.




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

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

⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på skärmen. Den inställda tillagningstiden börjar

räkna ner och inställ temperaturvärde och 3 linjeanimationer intill dessa visas på turvis. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.

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



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

5.3 Ångassisterad matlagning

Ugnen har en ångassisterad matlagningssfunktion. Bättre bakningsresultat uppnås med ångassistans, då den försäkrar att bakelsens yta är klarare, dess skorpa knaprigare och de blir större. Ångassistansen minskar även förlusten av fukt i maten som kött och den blir saftigare på insidan och mer delikata.

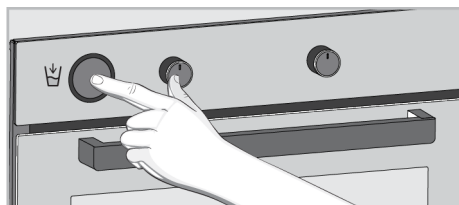
Allmänna varningar

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningssfunktioner.
- Vattenbehållarens kapacitet 250 ml. Håll inte mer än 250 ml av vatten i behållaren under bakningen.

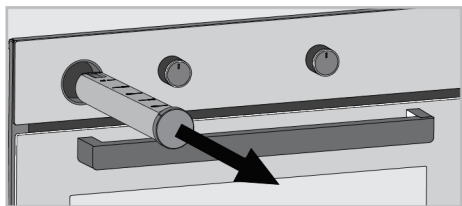
- Kondensvattnet som formas i ugnsluckan efter ångassisterad matlagning kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.
- Håll dig på avstånd från ugnsluckan när den öppnas, då ånga och värme kan komma ut efter ångassisterad matlagning. Ångan kan bränna din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

Ångassisterad matlagning:

1. Starta bakningen efter att du kontrollerat ångassisterad matlagningstabellen och ställt in funktionen, temperaturen och tiden enligt maten som tillagas. Du kan avgöra vattenmängden som ska läggas till, temperaturen, bakningsfunktionen och tiden, som inte finns i tabellen.
2. Placera maten i ugnen på rekommenderad höjd.
3. Tryck på vattenbehållaren på ugnens kontrollpanel när tiden för att lägga till vatten nås, enligt tillagningstabellen.



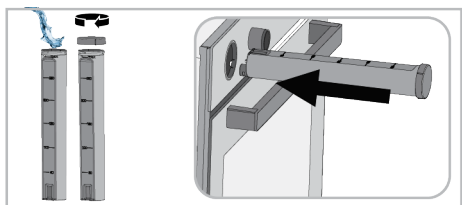
4. Ta bort vattenbehållaren från dess säte.



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



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



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





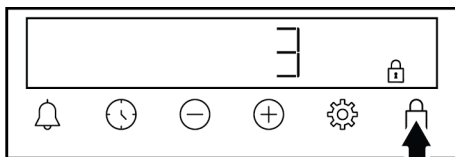
Om det finns vatten kvar på ugnens botten efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan vattnet på ugnens botten orsaka förkalkningar.



5.4 Inställningar

För att avaktivera knapplåset


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

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



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






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



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

För att avaktivera knapplåset:



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

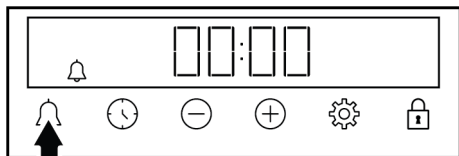
Inställning av alarm

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

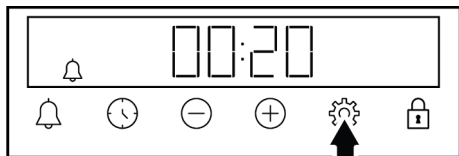



Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.


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



2. Ställ in alarmtiden med \oplus/\ominus knapparna.



⇒ När alarmtiden har ställts in, lyser  symbolen och alarmtidens nedräkning startar på skärmen. Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.




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

Att stänga av alarmen



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

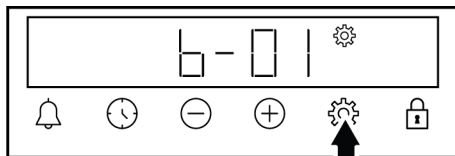
⇒ Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.

Om du vill avaktivera alarmen:

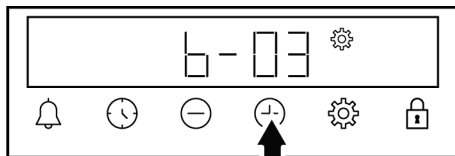
1. Tryck på -knappen tills -symbolen visas på skärmen för att återställa alarmtiden. Tryck på \ominus -knappen, tills "00:00" symbolen visas på skärmen.
2. Du kan också avaktivera alarmen genom att trycka på  knappen länge.


Justera volymen

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





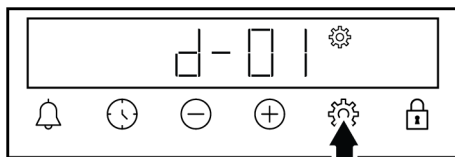
2. Ställ in önskad nivå med \oplus/\ominus knapparna. (**b-01-b-02-b-03**)



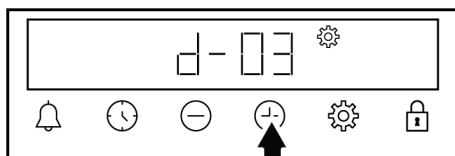
⇒ Tryck på -knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd volym aktiveras efter en stund.


Inställning av skärmens ljusstyrka

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





2. Ställ in ljusstyrkan med \oplus/\ominus knapparna. (**d-01-d-02-d-03**)

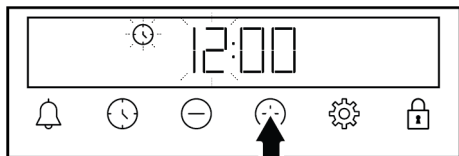


⇒ Tryck på -knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd ljusstyrka aktiveras efter en stund.

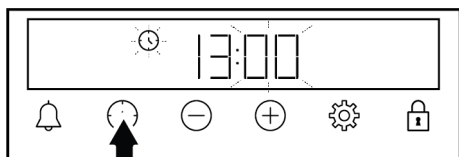
Ändring av tiden

Ändring av ugnens klockslag som ställts in tidigare.

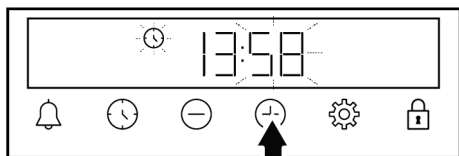
1. Tryck på -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med \oplus/\ominus knapparna.



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



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



5. Bekräfta inställning genom att trycka på knappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och symbolen försvinner från skärmen.

5.5 Använda köttsond

Allmän information och varningar

- Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.
- Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen visas kontinuerligt.
- Om ugnens timer har ställts in till en viss kokningstid innan köttsonden används, avbryts denna tidsinställning automatiskt, när du ansluter köttsonden.
- Du kan inte använda ställen ovanför köttsondens kontakt, när köttsonden används.
- Rengör köttsonden med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.
- Om **75C** inte visas i funktionen där köttsonden används, se till att kontakten har installerats ordentligt på plats.

- Om köttsondens spets används utan att sticka in den i köttet, känner sensorns spets av temperaturen i ugnen och avgör när inställd temperatur nås. Men om köttsonden utsätts för temperaturer på 250 °C eller över, är sensorn oanvändbar.
- Användningstemperaturen ska vara minst 30 °C högre än köttsondens temperatur. Exempel: Om köttsondens temperatur är ställd till 70 °C, ska användningstemperaturen ställas till minst 100 °C.
- Köttets innertemperatur (kallaste punkten) ska vara minst 63 °C angående matesäkerhet.
- Innertemperaturen i den kallaste punkten för fågelkött ska vara minst 74 °C angående matsäkerhet och 85 °C för genomstekt mat.

Referenstabell för tillagning av rött kött:

Matlagningsnivå Köttets innertemperatur* (°C)

Blå 55-59

Lätt kokt 60-62

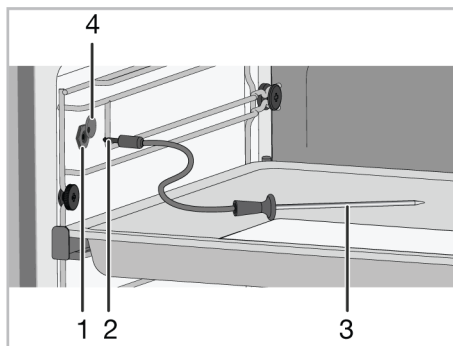
Medium lätt kokt 63-70

Medium 71-76

Välkokt 77-81

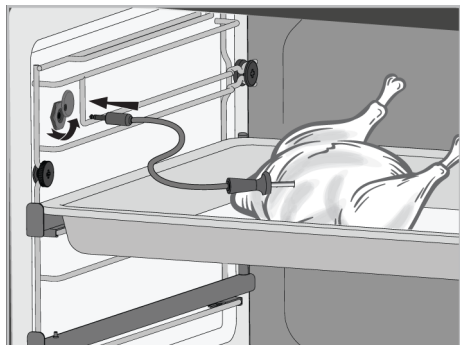
Överkokad ≥ 82

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



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

2. Stick köttsondens sensorspets i maten du vill tillaga.



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

i “--- C” visas och symbolen blinkar, när en användningsfunktion där köttsonden är avaktiverad är vald.

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

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

5. Du kan använda ⊕/⊖ knapparna till att ändra köttsondens innertemperaturens inställning.
6. Ställ in innertemperaturvärdet för ugnen som du vill använda med temperaturvredet.

⇒ När köttsonden används, visas matens där köttsonden är placerad verkliga temperatur och inställd köttsondens innertemperatur turvis med ca. 3 sekunders intervaller. När köttsondens innertemperatur visas, visas en animation med tre linjer bredvid den. Köttsonden upptäcker att köttets innertemperatur uppnår den inställda temperaturen för köttsonden automatiskt och avslutat tillagningen, när temperaturen i köttet uppnår denna temperatur. Ugnen fortsätter att fungera med den inställda funktionen och temperaturen, om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig.

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

7. När tillagningen är färdig, visas "End" på skärmen och ugnen sänder ett varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
8. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvalsvredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

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

6 Allmän information om matlagning

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

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

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

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

6.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.

- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klibbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för bakelser

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

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kaka i form	Kakform på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Bakelser	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	180	35 ... 45
Bakelser	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bulle	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Tillagningstabell med användningsfunktion "Eko fläkt uppvärmning"

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

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

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

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfå

De viktigaste punkterna för grillning

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

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

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

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

6.1.3 Grill

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

Allmänna varningar

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

De viktigaste punkterna i grillen

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

Grillbord

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

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

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

6.1.4 Ångassisterad matlagning

Allmän information

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningsfunktioner. Se "Ugnens användningsfunktioner" [► 56] sektionen för ångassisterade matlagningsfunktioner.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagingsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning. Tiderna som visas under vatteninmatningen, visar förfluten tid efter förvärmning.

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

Förslag för bakning med en plåt - "3D"-funktion

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

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Visar förfluten tid efter förvärmning.

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

6.1.5 Testa livsmedel

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

Matlagningstabell för testmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor :3 Modeller utan trådhyllor :2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

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

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

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

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

Inox - rostfria ytor

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

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

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

Katalytiska ytor

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

Glasytor

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

Plastdelar och målade ytor

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

7.2 Rengöring av tillbehör

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

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

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

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

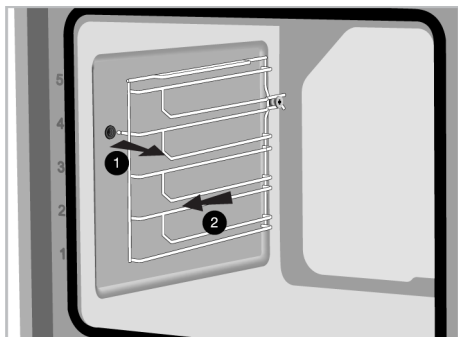
Rengöring av ugnens sidoväggar

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

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

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

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



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

Rengöring av vattenpoolen på ugnens botten.

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

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

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



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



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

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

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

7.5 Självrengöring vid hög temperatur

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

Allmänna varningar



Heta ytor orsakar brännskador!

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


- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådhyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har


inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.

- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtålig och skadas lätt. Om lucktätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.
- Töm vattnet ur behållaren innan självrengöring på hög temperatur väljs. Då ugnens insida når hög temperatur vid rengöringen, kan hög ljud och skador på ugnens insida uppstå, om vatten sprutas in i ugnen.


Starta pyrolysfunktionen:


1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolyys (Pyrolyys) funktionen.
 - ⇒ **"P2:00"** blinkar på skärmen. Om apparaten är utrustad med Eko-pyrolyysfunktion, visas **"Pro"** meddelandet på skärmen i 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet blinka på skärmen.

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

4. Ställ temperaturknoppen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.
5. När pyrolyysfunktionen startar, **P2:00** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (2 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolyysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök



inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.

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



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


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

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

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolyys (Pyrolyys) funktionen.
 - ⇒ **"P2:00"** och **"Pro"** meddelandena visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P2:00** meddelandet att blinka.
4. Tryck på  eller  knappen.

- ⇒ "ECO" meddelandet visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P1:30** meddelandet att blinka.


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

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

7.6 Rengöring av ugnsluckan

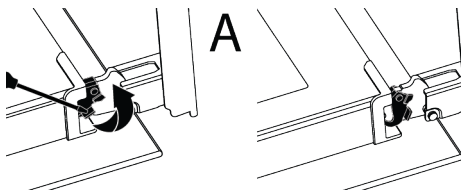
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp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

trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glasets med vinäger och skölj.

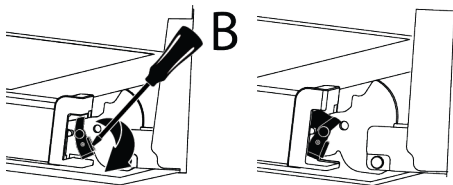
 Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

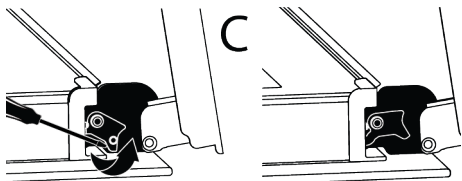
- Öppna ugnsluckan.
- Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
- Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
- (A) typen finns i normala lucktyper.



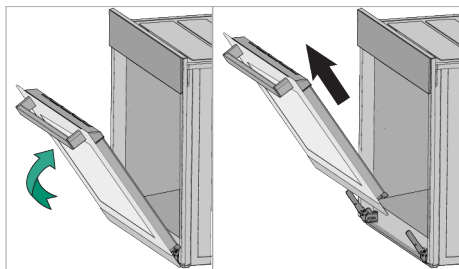
- (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



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



- Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



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

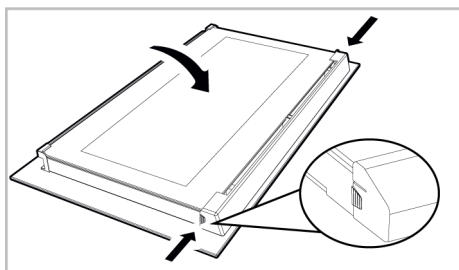


För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

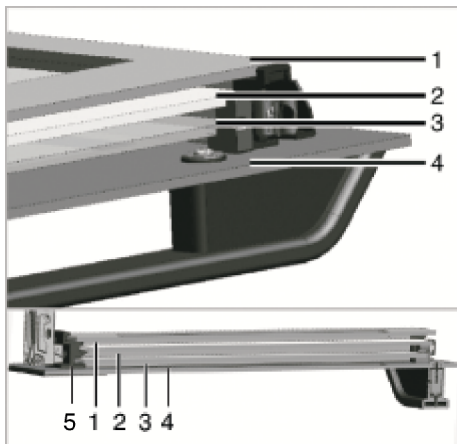
7.7 Ta bort det inre glasets på ugnsluckan

Innerglasets på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.

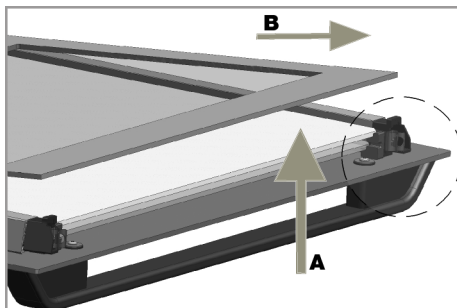


2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



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

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



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



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

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



Efter rengöring måste alla glas sättas ihop igen.

7.8 Rengöring av ugnslampan

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

Byte av ugnslampa

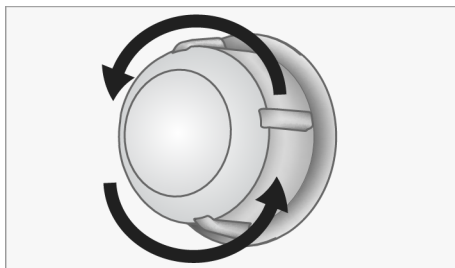
Allmänna varningar

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

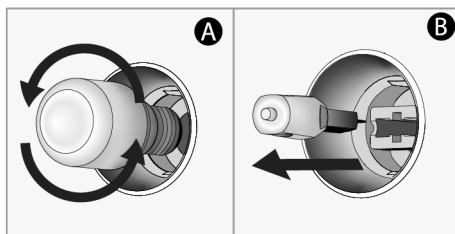
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen har en rund lampa

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



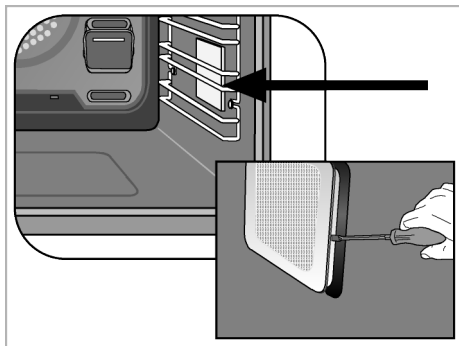
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.

8 Felsökning

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

Ånga bildas när ugnen används.

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

Vattendroppar bildas under tillagningen.

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

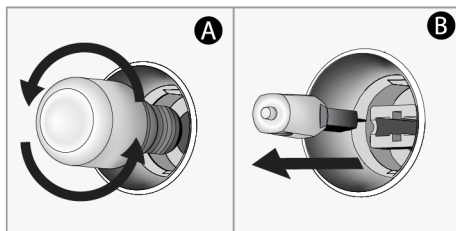
Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

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

Produkten fungerar inte.

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

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



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

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

Ugnslampan tänds inte.

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

Ugnen värmer inte.

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

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte och lampan slocknar.

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

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

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
Er 5	Fel i kommunikationen med köttsond	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för ny tillagning med köttsonden. För att laga mat utan köttsond, ta bort köttsonden och vrid funktionsväljarknappen till läget av (0).
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 8 - Er 27	Sensorfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 28 - Er 31	Köttsondsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 32 - Er 41	Ugnsvärmfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 42 - Er 58	Ugnskomponentfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 59 - Er 64	Fel på ugnslucka	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 65 - Er 71	Ångrelaterade fel (i ugnar med ångfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 72 - Er 80	Hårdvarufel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 81 - Er 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 86 - Er 88	Fel på internetanslutningen (för ugnar med Homewhiz-funktion).	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 89 - Er 92	Mikrovågsfel (för ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 93 - Er 99	Fel på elektronikkort och timer	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.

