

Blomberg

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



OEN8350B

385442415_2/ NO/ SV/ R.AB/ 06/09/23 00:30
7785984335

Velkommen!

Kjære kunde,

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

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

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

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4
1.1	Tiltenkt bruk	4
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr.....	4
1.3	Elektrisk sikkerhet	5
1.4	Transportsikkerhet	6
1.5	Installasjonssikkerhet	7
1.6	Sikkerhet ved bruk	7
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Bruk av tilbehør	8
1.9	Matlagingsikkerhet.....	8
1.10	Vedlikehold og rengjøringssikkerhet.....	9
1.11	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	9
2	Miljøinstruksjoner	10
2.1	Avfallsdirektivet	10
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	10
2.2	Pakkeinformasjon	10
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	10
3	Ditt produkt	11
3.1	Produktintroduksjon.....	11
3.2	Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	12
3.2.1	Kontrollpanel	12
3.2.2	Introduksjon av ovnens kontrollpanel	12
3.3	Betjeningsfunksjoner for ovn.....	13
3.4	Produkttilbehør	14
3.5	Bruk av produkttilbehør.....	15
3.6	Tekniske spesifikasjoner	17
4	Første bruk	18
4.1	Første tidsbryterinnstilling	18
4.2	Innledende rengjøring	18
5	Bruk av ovnen	19
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen.....	19
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet.....	19
5.3	Innstillinger	24
5.4	Bruke steketermometeret	28
6	Generell informasjon om baking .	30

6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	30
6.1.1	Bakverk og ovnsmat	30
6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe.....	33
6.1.3	Grill	34
6.1.4	Grillfunksjon med lite eller ingen olje.....	34
6.1.5	Test matvarer	35
7	Vedlikehold og rengjøring	36
7.1	Generell informasjon om rengjøring	36
7.2	Rengjøringstilbehør.....	38
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	38
7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	38
7.5	Selrensing med høy temperatur....	38
7.6	Rengjøring av ovnsdøren.....	40
7.7	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren.....	41
7.8	Rengjøring av ovnslampen.....	42
8	Feilsøking	43

NO



1 Sikkerhetsinstruksjoner

NO

- 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.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.



1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- 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.
- Ovnen 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 kabelen, 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.
- 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 håndklettørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg

fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** 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 fordampes 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 årsake 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 Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Vask ikke 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 ikke grove skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemiddel til å rengjøre frontglasset i ovnen / (om det finnes) øvre dørklass. Disse materiale kan føre 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.



1.11 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selvrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selvrensing og

hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Ved selvrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. 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 selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.

- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

2.2 Pakkeinformasjon

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

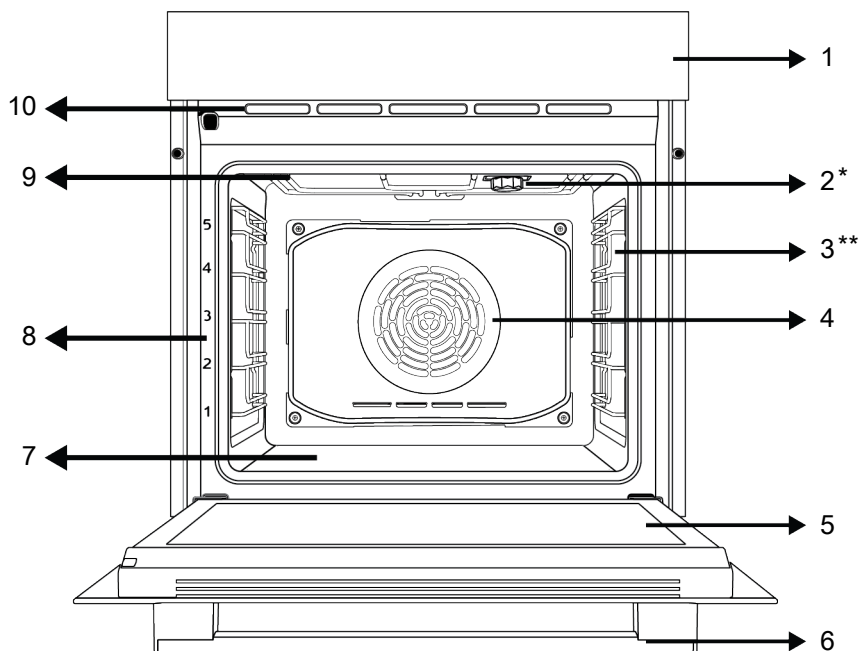
Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- 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 måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Øvre varmeelement

2 Lampe

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

8 Hylleposisjoner

10 Ventilasjonshull

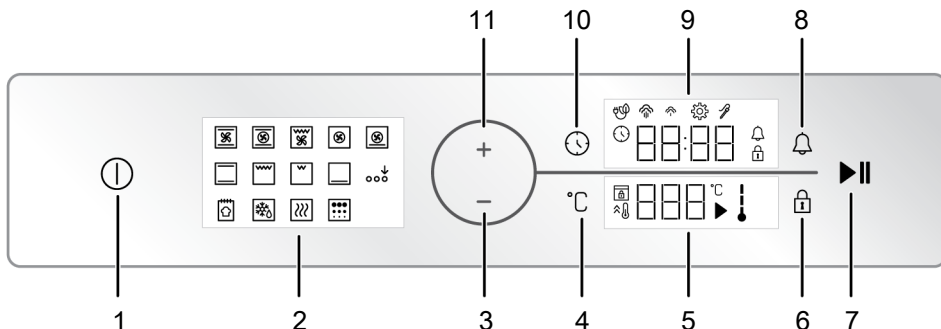
* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

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 På/av-tast | 2 Funksjonsvisning |
| 3 Reduksjonstast | 4 Temperaturinnstilling-tast |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nøkkellåstast |
| 7 Start/stopp-tast for baking | 8 Alarmtast |
| 9 Tidsur/varighetsindikator-område | 10 Tids- og innstillingstast |
| 11 Økningstast | |

3.2.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel

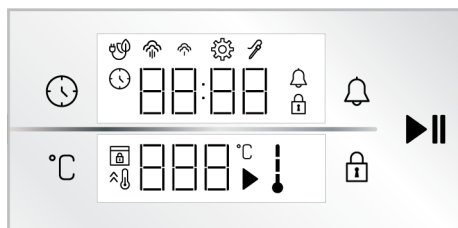
Indikator for ovnens indre temperatur

Du kan tyde ovnens indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises symbolet på displayet, og når ovnens innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.

Funksjonsvisning

Arbeidsfunksjonene til ovnen din er plassert på funksjonsdisplayet på ovnen. Hver funksjon aktiveres ved å berøre den. Alle funksjonene på displayet er skjematisk, det kan hende de ikke finnes i apparatet ditt. Funksjonene til produktet ditt er beskrevet i avsnittet "Betjeningsfunksjoner for ovn".

Indikatorområder:



Taster :

- : Tids- og innstillingstast
- : Temperaturinnstilling-tast
- : Nøkkellåstast
- : Alarmtast

►► : Start/stopp-tast for baking

Tidsur/varighetsindikator-område :

- : Symbol for steketid/klokkeslett
- : Alarmsymbol
- : Innstillingssymbol

 : Nøkkellåssymbol

 : Symbol for baking med økovifte

 : Lav damp-symbol *

 : Høy damp-symbol *

 : Stekertermometer-symbol *

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

Temperaturindikatorområde :

 : Alarm-/nøkkellåstast

 : Temperatursymbol

 : Symbol for temperatur i ovn

 : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)

 : 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
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	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 brunig på bunnen.
	Vifteassistert over-/undervarme	40-280	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeelementene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme / Airfry	40-280	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller. Takket være den hurtige distribusjonen av luft med denne funksjonen, kan du steke med lite eller ingen olje. For detaljert informasjon, se. "Airfry" avsnittet.
	Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Bruken av denne funksjonen er forklart i avsnittet "Betjening av ovnens kontrollenhet".
	Pizzafunksjon	40-280	Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Det er egnet til å lage pizza.
	"3D"-funksjon	40-280	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Lav grill	40-280	Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.

	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40-280	Varmeluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.
	Brødfunksjon	-	Den brukes til å bake brød. Innkommende innstilt temperatur og tid kan ikke endres.
	Ekstrafunksjonsaktivering	-	Den brukes til å aktivere driftsfunksjoner som ikke vises ved start på funksjonsdisplayet.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

3.4 Produktilbehør

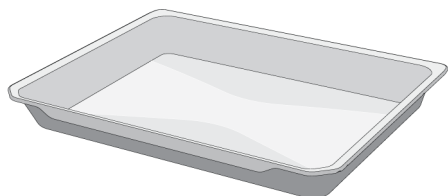
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



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

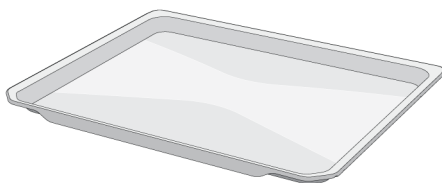
Langpanne

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



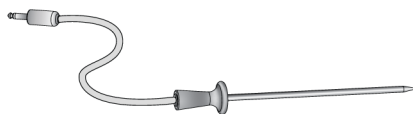
Bakebrett

Det brukes til bakverk som småkaker og kjeks.



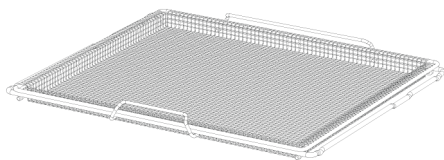
Steketermometer

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



Grilling (Airfry)

Brukes for grilling av mat med lite eller ingen olje.

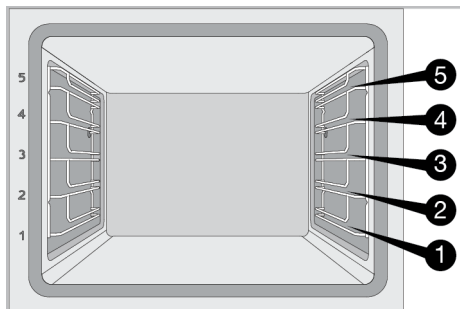


3.5 Bruk av produkttilbehør

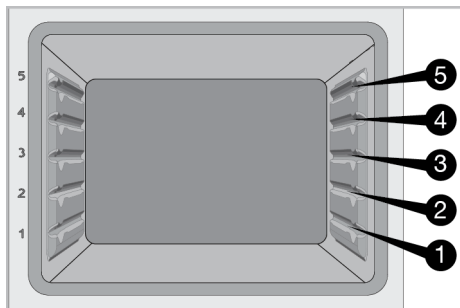
Stekehyller

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

På modeller med trådhyller :



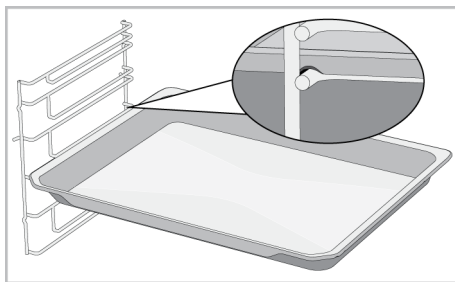
På modeller uten trådhyller :



Plassering av brettet på kokehyllene

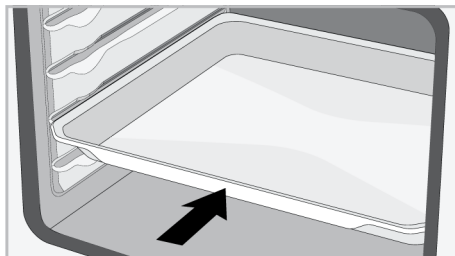
På modeller med trådhyller :

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



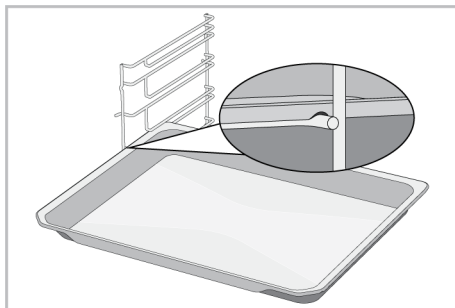
På modeller uten trådhyller :

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.



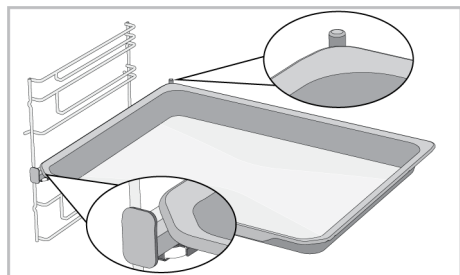
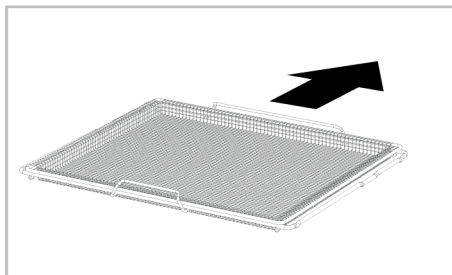
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

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



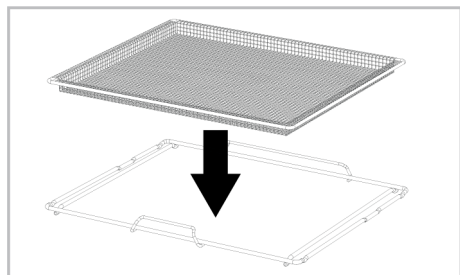
Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

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



Grilling (Airfry) av mat

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



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

3.6 Tekniske spesifikasjoner

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

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

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-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

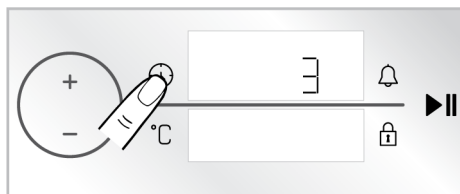
Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

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.

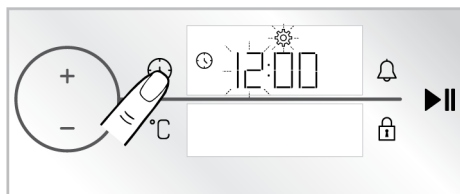
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.



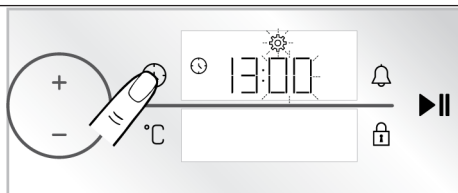
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.

⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+**/**-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+**/**-**-tastene for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.

i Hvis den første tidtakerrinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra tiden som er stilt inn i produksjonsprosessen. Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "**Innstillinger**".

i Ved langvarig strømbrudd annulleres klokkeslettinnstillingen. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn [► 13]". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

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

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

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

5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strømbrytning kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er

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.

du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

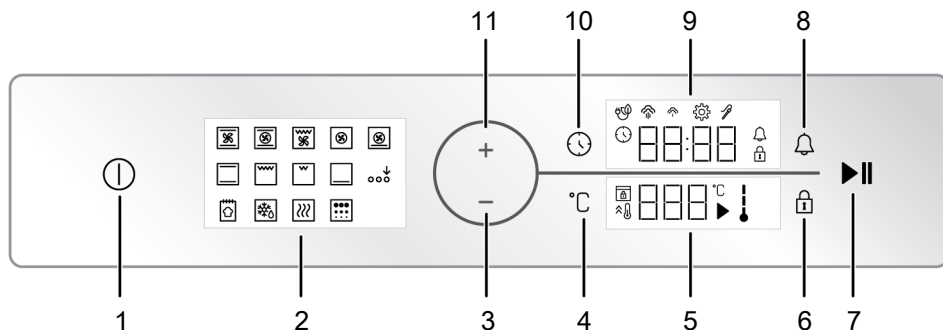
Ovnshelysning

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

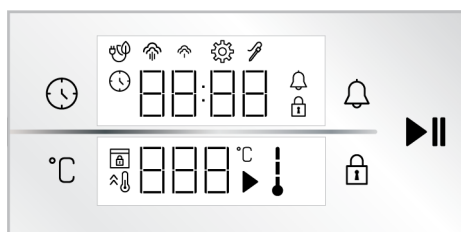
Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket stilling, slås ovnsbelysningen på automatisk.

gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.

- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises  -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «**Ayarlar**».



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 På/av-tast | 2 Funksjonsvisning |
| 3 Reduksjonstast | 4 Temperaturinnstilling-tast |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nøkkellåstast |
| 7 Start/stopp-tast for baking | 8 Alarmtast |
| 9 Tidsur/varighetsindikator-område | 10 Tids- og innstillingstast |
| 11 Økningstast | |



Temperaturindikatorområde :

- ▶ : Alarm-/nøkkellåstast
- °C : Temperatursymbol
- ↓ : Symbol for temperatur i ovn
- ⌋ : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
- 🔒 : Dørlåssymbol *

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

Taster :

- 🕒 : Tids- og innstillingstast
 - °C : Temperaturinnstilling-tast
 - 🔒 : Nøkkellåstast
 - 🔔 : Alarmtast
 - ▶|| : Start/stopp-tast for baking
- Tidsur/varighetsindikator-område :**
- 🕒 : Symbol for steketid/klokkeslett
 - 🔔 : Alarmsymbol
 - ⚙️ : Innstillingssymbol
 - 🔒 : Nøkkellåssymbol
 - 🔥 : Symbol for baking med økovifte
 - ☁️ : Lav damp-symbol *
 - ☁️ : Høy damp-symbol *
 - 🍳 : Steketermometer-symbol *

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

Slik slår du ovnen på

- Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.
 - ⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. Driftsfunksjon, temperatur, baketid og alarm kan justeres når displayet er i denne statusen.

i Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 5 minutter og klokkeslettet vises på displayet.

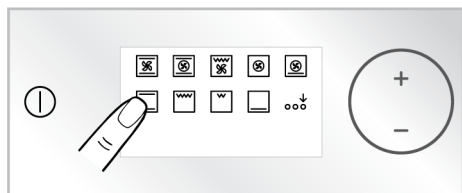
Slik slår du av ovnen;

Skrum av ovnen ved å berøre ①-tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

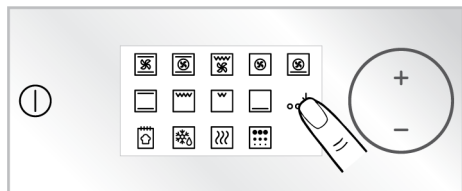
Manuell baking ved å velge temperatur og ovnsdriftsfunksjon

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. Som et eksempel vises "Over- og undervarme"-funksjonen og 180 °C-innstillinger vises i bildene.

1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.



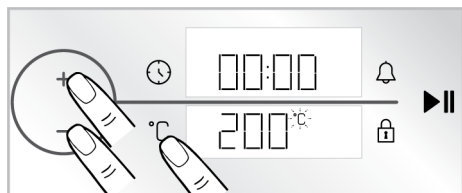
3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»



4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på °C-tasten for å endre denne temperaturen.

⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.

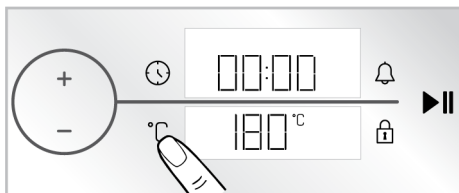
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på $+/ -$ -tastene.



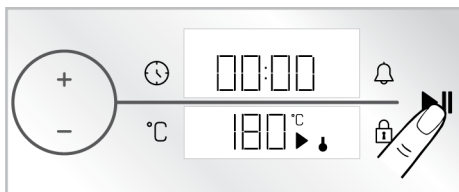
 Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er mellom temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

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

⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.



7. Etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur, trykk på -tasten for å starte bakingen.

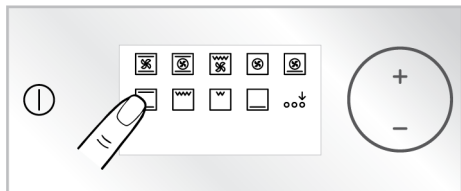


⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. På temperaturdisplayet vises symbolene  og . Baketiden begynner å telle opp på displayet. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene  lyse. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er fullført, trykker du på -tasten for å avslutte bakingen, eller på -tasten for å slå av ovnen helt.

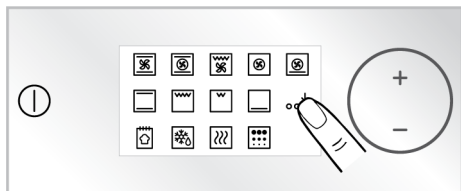
Baking ved å stille inn baketiden;

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. Som et eksempel vises funksjonen «Over- og undervarme», innstillinger for 180 °C og 45 minutter baketid på bildene.

1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.



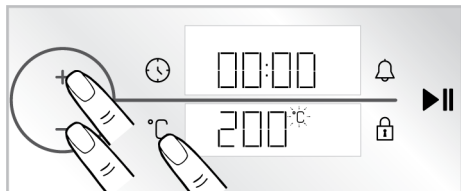
3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»



4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på -tasten for å endre denne temperaturen.

⇒ Symbolet  blinker på temperaturdisplayet.

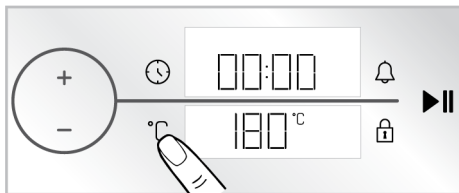
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på -tastene.



 Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er mellom temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

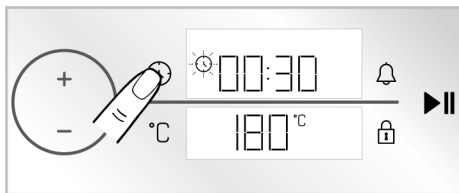
6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre -tasten.

⇒ Symbolet  lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.



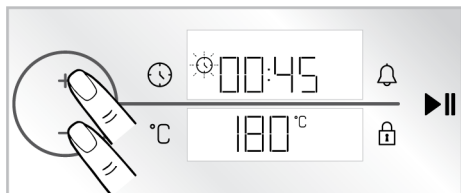
7. Berør -tasten én gang for baketiden.

⇒ Den innstilte 30-minuttersverdien vises på tidtaker/varighet-displayet og -symbolet blinker.



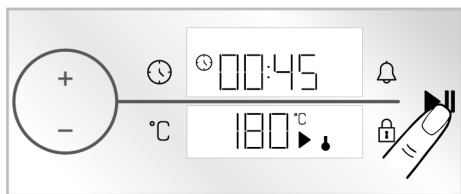
 For å justere baketiden raskt, kan du aktivere baketiden som 30 minutter ved å trykke på ovnskontrollknappen eller trykke på -tasten etter at driftsfunksjonen og temperaturen er stilt inn, og du kan endre tiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

8. Still inn baketiden ved å trykke på -tastene. Stadfest innstillinga ved å røyve -tasten.



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

9. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►►-tasten for å starte bakingen.



⇒ Ovnens starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og nedtelling av baketid vises på displayet. På temperaturdisplayet vises symbolene ↓ og ►. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene ↓ lyse. Når baketiden er fullført, vises teksten «End» på temperaturdisplayet, tidtakeren avgir en lydvarsling og bakingen stopper.

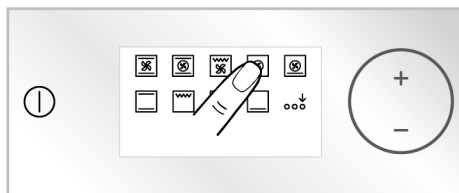
10. Varsellyden lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ►►-tasten mens lydvarselet avgis og teksten «End» vises på temperaturdisplayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

Økoviftevarme

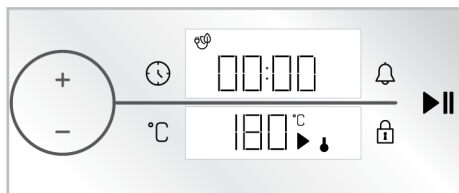
For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke «Viftevarme» innen rekkevidden av 160-220°C, men bakingen kommer til å ta litt lengre tid.

1. Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.

2. Berør og hold inn «Viftevarme»-funksjonen på funksjonsskjermen i 3 sekunder.



⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtelling er over, vises ①-symbolet på tidtaker/varighet-displayet, og «Økoviftevarme»-funksjonen er aktivert.



3. Du kan endre innstilt temperatur og bestemme baketid som beskrevet i tidligere deler. Så kan du begynne å bake.

⇒ I «Økoviftevarme»-modus lyser lampen kortere enn den andre bakefunksjonen på grunn av energisparing under baking.

Brødfunksjon

Ovnen din har en «Brødfunksjon» definert spesielt for baking av brød. Temperaturen og tidsinnstillingene på funksjonen kan ikke endres.

Ingredienser

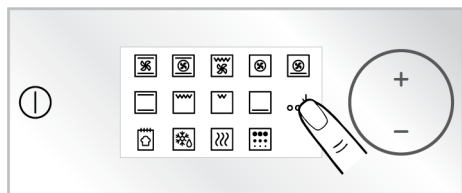
- 500 gram mel
- 15 gram sukker
- 10 gram tørrgjær
- 10 gram solsikkeolje
- 8 gram salt
- 300 ml vann (35°C)

På toppen av deigen

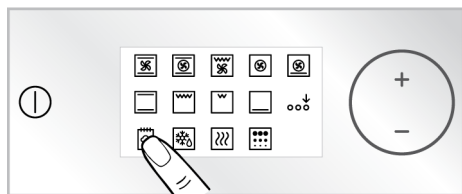
- 2 teskjeer solsikkeolje

Forberedelse

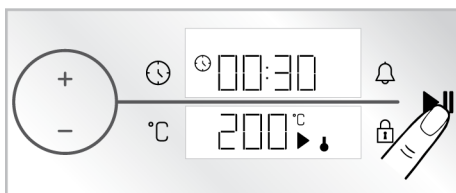
1. Sikt melet i en dyp beholder. Tilsett sukker i melet og bland det jevnt.
2. Åpne en grop i melet, tilsett gjær, salt og solsikkeolje. Varmt vann helles gradvis, fra sidene av beholderen.
3. Elt deigen for hånd eller i en eltemaskin i ca 10-15 minutter.
4. Vend deigen, som er eltet, noen ganger for hånd og legg den i en beholder. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen
5. Etter å ha dekket deigen med matfilm, dekk den til med en tykk klut og la den gjære ved romtemperatur.
6. Ta deigen, som har hevet i 60 minutter, på benken og brett den 4-5 ganger for å fjerne luften inni. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen. La deigen heve i ytterligere 30 minutter i romtemperatur.
7. Plasser ovnsbrettet på 3. hylle i ovnen.
8. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
9. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



10. Trykk på «Brødfunksjon» på funksjonsdisplayet.

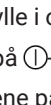


11. Start bakingen ved å trykke på -tasten.



12. Ved slutten av baketiden lyder en alarm i ett minutt. Dersom -tasten berøres, slår ovnen seg av. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

5.3 Innstillinger

 3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedteljinga går ut, blir den aktuelle menyen eller innstillinga aktivert.

Aktivering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du sikre tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Berør -tasten til symbolet  vises på tidsbryter/varighet-skjermen.



- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, vises -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen aktiveres. Etter at tastelåsen er stilt inn, hvis en tast berøres eller ovnskontrollknappen trykkes inn, avgir tidtakeren et lydsignal og -symbolet blinker.



Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Lykjellåsen blir ikke avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen

1. Berør -tasten til symbolet vises på tidsbryter/varighet-skjermen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, forsvinner -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen deaktiveres.

Innstilling av alarmen

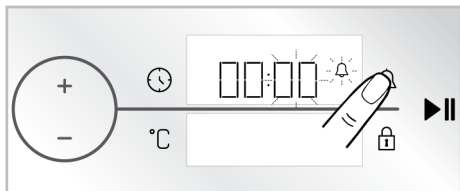
Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn matlagning. Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har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



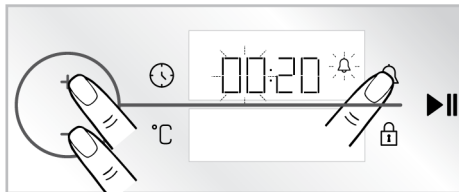
Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.

1. Trykk på -tasten ein gong til for å stilla inn alarmperioden.

⇒ Minuttfeltet og -symbolet begynner å blinke på tidtaker/varighet-displayet.



2. Still først inn minuttene ved å trykke på $+/-$ -tastene og aktiver tidtakerfeltet ved å trykke på -tasten én gang.
3. Still inn tiden ved å trykke på $+/-$ -tastene. Trykk på -tasten att for å stadfesta innstillinga.



⇒ På tidtaker/varighet-displayet lyser symbolet kontinuerlig og alarmtiden begynner å telle ned på displayet.

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



Hvis alarmtid og baketid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på tidtaker/varighet-displayet.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder alarmen i ett minutt. Røyy kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.

⇒ Den lydlege åtvaringa er stoppa.

Dersom du vil avbryta alarmen;

1. Trykk på -tasten én gang for å nullstille alarmperioden.

⇒ Symbolet begynner å blinke på tidtaker/varighet-skjermen.

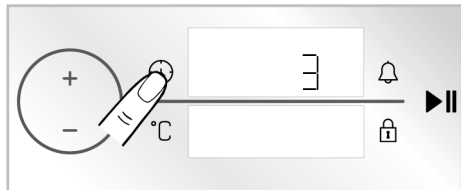
2. Vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre til alarmtiden når «00:00».

Stilla inn volum

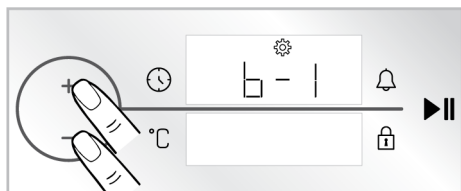
Du kan stille inn volumet på kontrollenheten din. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

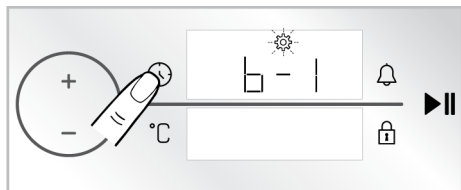


2. Berør **+**/**-**-tastene til «b-1» eller «b-2» vises på tidtaker/varighet-displayet.



3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på -tasten att.

- ⇒ Symbolet blinker på tidtaker/varighet-displayet.



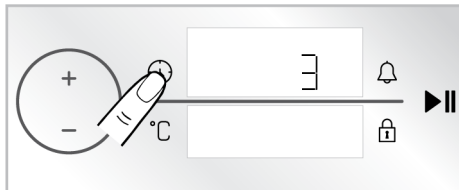
4. Still inn ønsket tone ved å trykke på **+**/**-**-tastene.
5. Bekreft innstilt tone ved å trykke på -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollknappen én gang.

Stilla inn skjermlystyrken

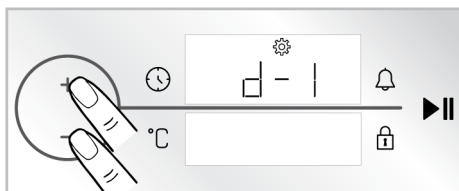
Du kan stilla inn volumet på kontrolleiningsskjermen. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

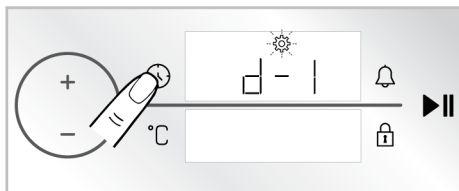


2. Berør **+**/**-**-tastene til «d-1», «d-2» eller «d-3» vises på tidtaker/varighet-displayet.



3. Aktivér lysstyrkeinnstillinga ved å trykkja på -tasten att.

- ⇒ Symbolet blinker på tidtaker/varighet-displayet.



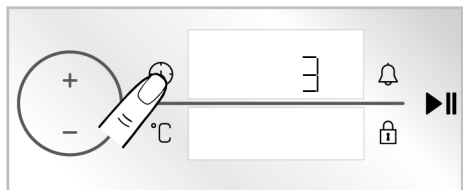
4. Still inn ønsket periode ved å trykke på **+**/**-**-tastene.
5. Bekreft lysstyrken ved å trykke på -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollknappen én gang.

Innstillingen av hurtiginnstillingen for forvarming (Booster)

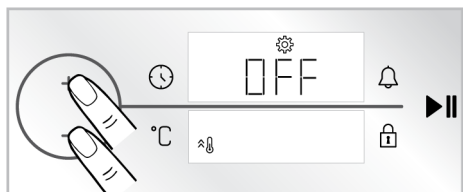
Du kan betjene bakingen på produktet automatisk med hurtigforvarmingsfunksjon. For dette formålet skal du aktivere hurtiginnstillingen for forvarming. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

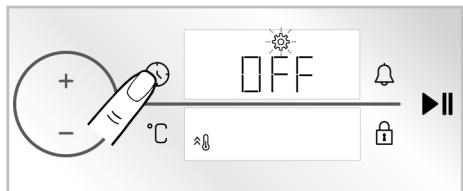


2. Trykk på **+**/**-**-knappene til -symbolet og «OFF» (AV) vises på displayet.

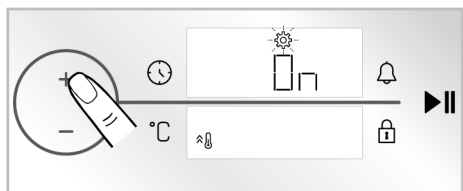


3. Aktiver hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på -tasten.

⇒ Symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



4. **+** Ved å sette tasten «OFF»-innstillingen (PÅ) til «ON» (PÅ) på displayet.



5. Bekreft hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på -tasten igjen.



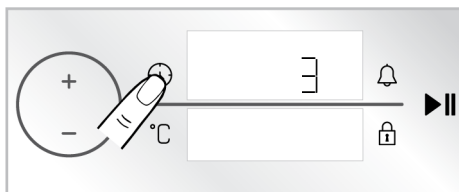
Du kan slå av hurtiginnstillingen for forvarming med samme fremgangsmåte. Ved å sette innstillingen til «OFF» (AV) kan du avbryte hurtiginnstillingen for forvarming.

Endre tid på dagen

For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

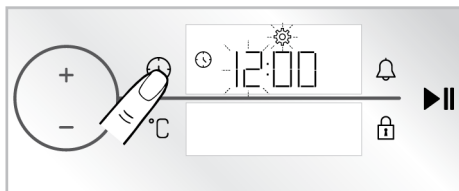
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.



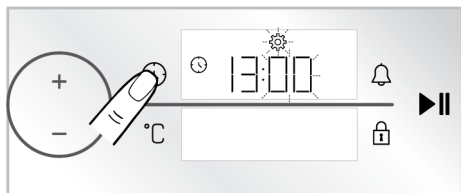
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.

⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+**/**-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+/—**-tastane for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre **🕒**-tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet **🕒** lyser kontinuerlig.

5.4 Bruke steketermometeret

Generell informasjon og advarsler

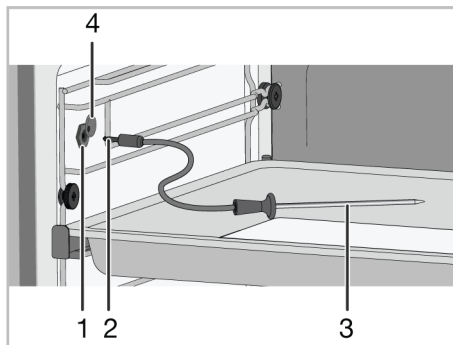
- Ovnen skal stilles inn på en spesifikk driftsfunksjon og temperatur for at steketermometeret skal kunne brukes.
- Hvis du har stilt inn tidtakeren for en bestemt bakeperiode før du bruker steketermometeret, avbrytes denne perioden automatisk når steketermometeret er installert.
- Du kan ikke bruke 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.

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

Referansetabell for tilberedning av rødt kjøtt:

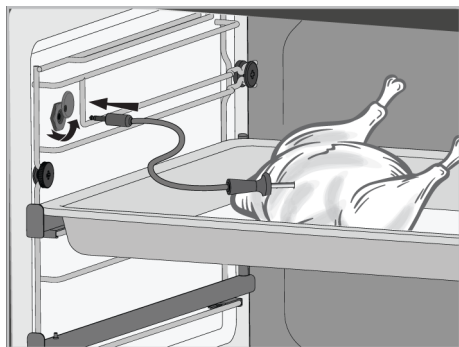
Stekenivå	Kjøretemperatur på kjøttet* (°C)
Blå	55-59
Rå	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt gjort	77-81
Overkøkt	≥ 82

1. Aktiver ovnen ved å trykke på **🕒**-tasten.
2. Skyv spordekselet **(4)** på ovnens sidevegg oppover, og sett inn steketermometerkontakten **(2)** i steketermometersporet **(1)**.

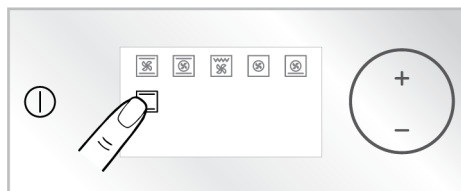


- 1 Steketermometer-spor
- 2 Steketermometer-plugg
- 3 Spiss på steketermometer
- 4 Deksel på steketermometer-spor

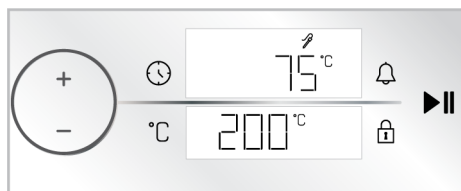
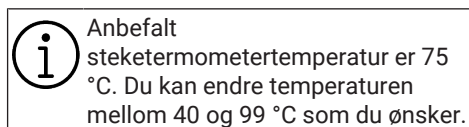
3. Sett inn sensorspissen på steketermometeret til maten du skal tilberede.



4. Når steketermometeret er festet til produktet, vises driftsfunksjonene som steketermometeret kan bruke på funksjonsdisplayet. Trykk på funksjonen du ønsker bruke med steketermometeret.



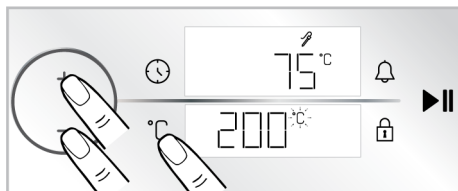
5. 75 °C, som er den anbefalte temperaturen for steketermometeret, og  vises på tidtaker/varighet-indikatordisplayet. Den anbefalte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på temperaturindikatordisplayet.



6. For å endre den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte, trykk på °C-tasten og vri ovnskontrollknappen til venstre/høyre.

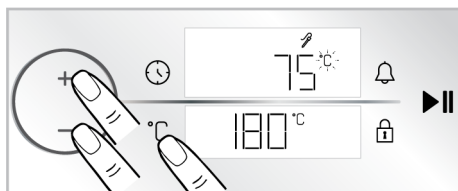
7. Still inn innvendig temperaturverdi for ovnen du vil lage mat med ved hjelp av temperaturknappen.

⇒ Symbolet °C ved siden av funksjonstemperaturen blinker.

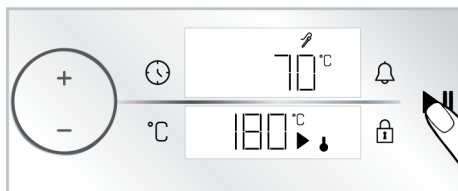


8. Berør °C-tasten igjen og vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre for å endre temperaturen på steketermometeret.

⇒ Symbolet °C ved siden av steketermometerertemperaturen blinker.



9. Trykk på -tasten for å starte bakingen.



⇒ Når du tilbereder med et steketermometer, skal den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i og den interne steketermometerertemperaturen du har stilt inn, vises vekselvis med intervaller på ca. 3 sekunder. steketermometeret registrerer at kjøttets innvendige temperatur når den innstilte temperaturen for steketermometeret automatisk og

avslutter tilberedningen når temperaturen inne i kjøttet når denne temperaturen. Når steketermometeret fjernes før steketiden er ferdig, vises «End» på displayet og stekingens slutter.

10. Når matlagingen er avsluttet, vil meldingen **"End"** vises i displayet og ovnen kommer med et lydvarsel. Røyy kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege årtvaringa.

11. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten.

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. Smøreapapir 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 tilberedningssytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis 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 bunflatene 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.

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	3	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	150	35 ... 45
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
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30

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.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard brett *	Pizzafunksjon	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	40 ... 50
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.

NO

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 kuttet.
- 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	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

6.1.3 Grill

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

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varmer yter kan årsake 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	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3
Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat. Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.				

6.1.4 Grillfunksjon med lite eller ingen olje

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

Allmenne advarsler

- Vennligst se baketabellen for forslag om "Airfry" funksjonen.
- Grill med (Airfry) som medfølger produktet.

- For godt stekeresultat, plasser matvarene i frytekurven slik at de ikke overlapper.
- **Plassér ovnkurven på nederste hylle for å samle olje under steking. Plasser et varmebestandig bakepapir eller lignende materiale som er anbefalt for bruk i ovn, inne i det innsatte brettet.**
- Hvis et brett ikke brukes på nederste hylle, kan dryppende olje eller andre stoffer fra maten forårsake kraftig røyk og til og med flammer.

Steketabell for "Airfry" funksjonen

Mat	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol	Anbefalinger
Hjemmelagde poteter*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frosne poteter**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kyllinglår/vinger	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kyllingbryst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Hel kylling	Airfry	3	15 minutter 250/ maks deretter 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frosne nuggets**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Kjøttbolle	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 stk
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 stk
Frossen panert fisk **(fiskepinner)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frossent bakverk**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 stk)
Frossenpizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 stk
Pølse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 stk
Grønnsakblanding	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffins	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk
Fylte paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk
* Hold potetene i vann i 30 minutter, tørt av dem og tilsett fra 1 ts til en ss olje.					
** Forvarmet.					

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
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	3	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	150	35 ... 45
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	150	25 ... 35
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
Kjøttbølle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3
Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat. Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.				

7 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. Uegnede 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 metallskraper 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 kalsiumflekke (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.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

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

7.2 Rengjøringstilbehør

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

Rengjøring av(Airfry) grillen

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

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

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

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

tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

7.4 Rengjøring av insiden av ovnen (kokeområdet)

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

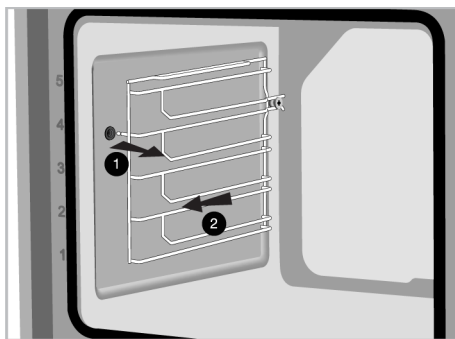
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

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



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

7.5 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende

skitten blir til aske. En sterk røyk kan genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

Allmenne advarsler



Varme overflater forårsaker brannskader!

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

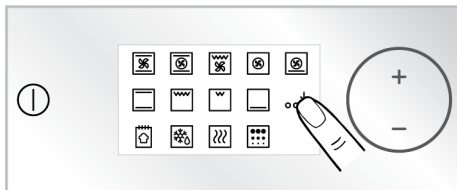
- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før rensing for å unngå skader.
- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.

Slik starter du pyrolysefunksjonen:

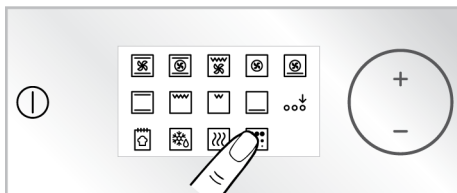
1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllene.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse -

økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.

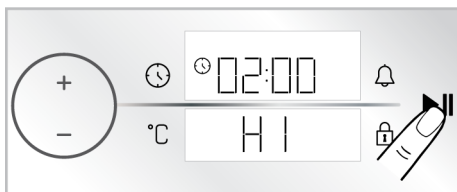
4. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
5. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse» på den nederste raden på funksjonsdisplayet.



7. Det pyrolytiske nivået "HI" og tiden "02:00" vises på skjermen.



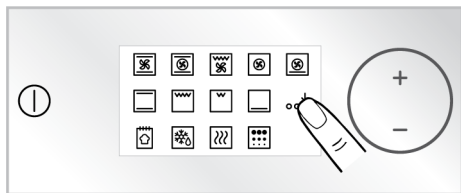
8. Start rengjøringen ved å trykke på -tasten.
 - ⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.
9. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.

10. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten.
11. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

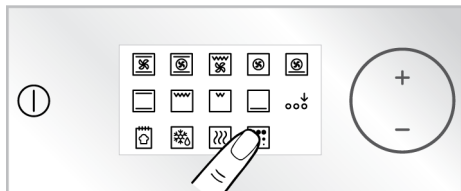
Pyrolyse - økonomimodus

Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». 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. Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.
4. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



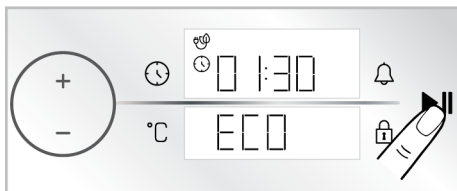
5. Trykk på «Pyrolyse » på den nederste raden på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse » på funksjonsdisplayet.

7. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.

⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.



8. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
9. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten.
10. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

7.6 Rengjøring av ovnsdøren

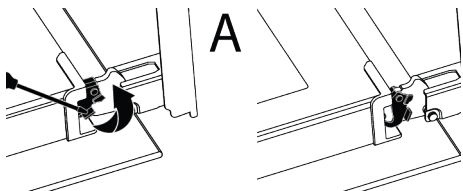
Du kan fjerne ovnsdøren og dørklassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller 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.

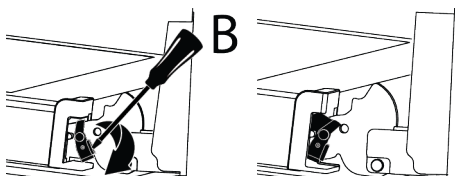
Fjerning av ovnsdøren

1. Opna omnsdøra.

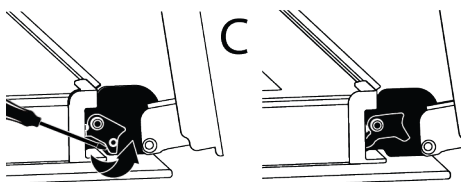
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



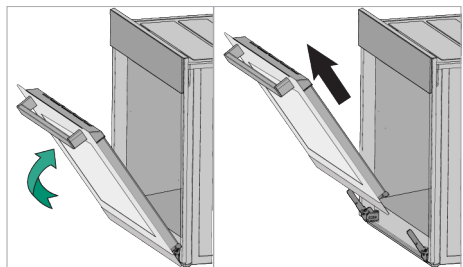
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



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 løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

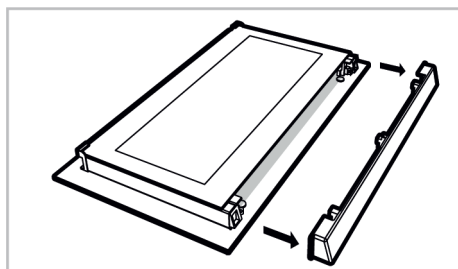
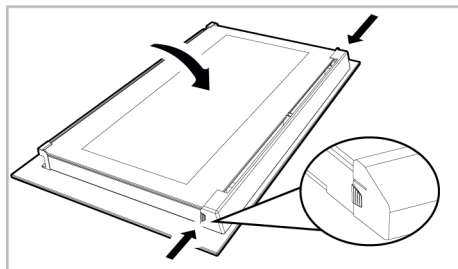


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

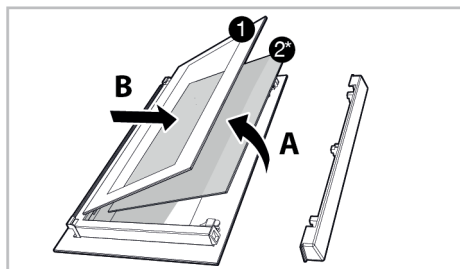
7.7 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

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



3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



- 1 Innerste glass 2* Innerglass (det er kanskje ikke tilgjengelig for produktet ditt)

4. Hvis produktet ditt har et innerglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innerglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innerglass). Innerglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innerglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.
7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

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.

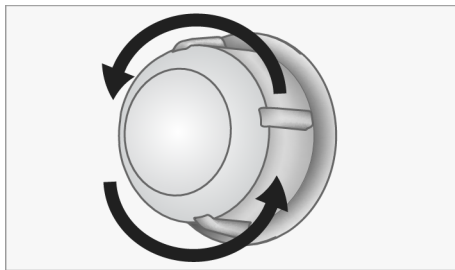
Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

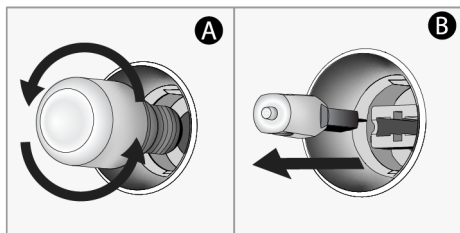
- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsake brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med 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.



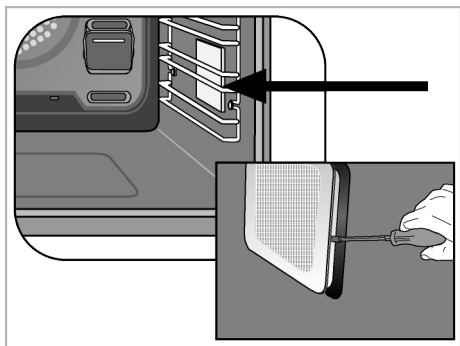
3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



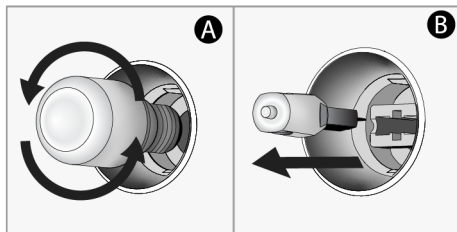
4. Sett glassdekselet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

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



3. Løft lampens beskyttende glassdekselet med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skrue på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

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

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

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

Vanndråper vises under matlaging

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

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

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

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnsliset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømnettet 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.
- 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 tilberedning og varmeelementene fungerer ikke

(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.

Etter at tilberedningen har startet, blinker

► -symbolet på displayet, og det høres et varsel.

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Blomberg 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	48
1.1	Avsedd användning	48
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet	48
1.3	Elsäkerhet	49
1.4	Transportsäkerhet	50
1.5	Installationssäkerhet.....	51
1.6	Användningssäkerhet	51
1.7	Temperaturvarningar	52
1.8	Användning av tillbehör	52
1.9	Matlagningssäkerhet	52
1.10	Underhåll och rengöring.....	53
1.11	Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	53
2	Miljöinstruktioners.....	54
2.1	Avfallsdirektiv	54
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	54
2.2	Information om förpackningen.....	54
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	54
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	57
3.4	Tillbehör till produkter	58
3.5	Användning av produkttillbehör ...	59
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	Inställningar	67
5.4	Använda köttsond	71

6	Allmän information om matlagning	73
6.1	Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	73
6.1.1	Bakverk och ugnsmat	73
6.1.2	Kött, fisk och fjäderfä.....	76
6.1.3	Grill	77
6.1.4	Funktion för ytlig eller oljefri stekning	77
6.1.5	Testa livsmedel	78
7	Underhåll och rengöring	79
7.1	Allmän rengöringsinformation	79
7.2	Rengöring av tillbehör.....	81
7.3	Rengöring av kontrollpanelen	81
7.4	Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	81
7.5	Självrengöring vid hög temperatur.....	82
7.6	Rengöring av ugnsluckan	84
7.7	Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	84
7.8	Rengöring av ugnslampan	85
8	Felsökning.....	86

SV



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.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt 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 dörr gångjärnen.
- 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.
 - **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
 - Anslut inte produkten 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.

- 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.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.



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 öppen.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.
- 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.



1.6

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.



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 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.



1.11 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens 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-direktivet (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.

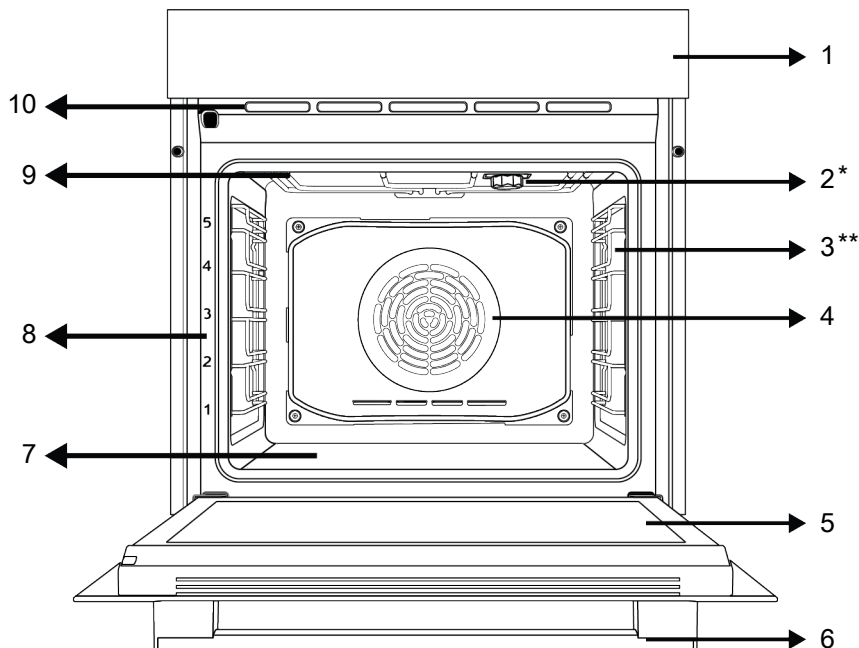
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko

fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

SV

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion



1 Kontrollpanel

3 Trådhyllor

5 Dörren

7 Nedre värmare (under stålplattan)

9 Övre värmare

2 Lampa

4 Fläktmotor (bakom stålplatta)

6 Hantera

8 Hyllpositioner

10 Ventilationshåll

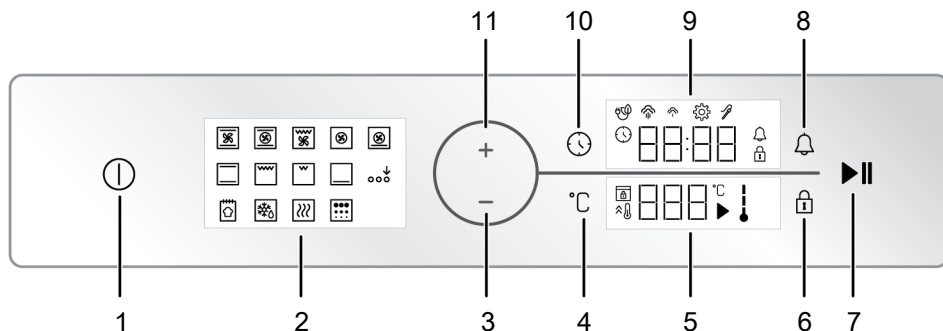
* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

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 På/av-knapp | 2 Funktionsskärm |
| 3 Minska tangenten | 4 Temperaturinställningsnyckel |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nyckellåsnöckel |
| 7 Start-/stoppknapp för bakning | 8 Larmnyckel |
| 9 Indikator fält för timer/varaktighet | 10 Tid och inställningsnyckel |
| 11 Öka nyckeln | |

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

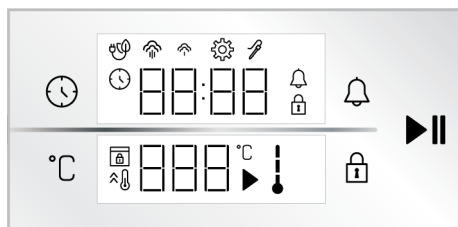
Ugnens inntemperaturindikator

Du kan förstå ugnens inntemperatur från inntemperatur symbolen på displayen. När matlagningen startar, visas symbolen på skärmen och när inntemperaturen når inställd temperatur, tänds varje nivå av symbolen.

Funktionsskärm

Ugnens användningsfunktioner finns i funktionsskärmen ovanför ugnen. Varje funktion aktiveras genom att trycka på den. Alla funktionerna på skärmen är schematiska: de finns kanske inte tillgängliga i din apparat. Produktens funktioner är beskrivna i avsnittet "Ugnsfunktioner".

Indikatorområden:



Nycklar :

- : Tid och inställningsnyckel
- : Temperaturinställningsnyckel
- : Nyckellåsnöckel
- : Larmnyckel
- : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

- : Bakningstid / dagtid symbol
- : Larmsymbol
- : Symbol för inställningar
- : Knappplåssymbol
- : Symbol för bakning med eko-fläkt
- : Låg nivå ångsymbol *
- : Hög nivå ångsymbol *

 : Symbol för köttsond *

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

Temperaturindikatorområde :

 : Bakningssymbol

 : Symbol för temperatur

 : Temperatursymbol för inbyggd ugn

 : Snabb uppvärmning (booster) symbol

 : Symbol för dörrlås *

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

SV

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.

Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Fryst mat avfrostas sakta i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke åt längre än för mat med korn.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppfifrån 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 mat som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Fläktuppvärmning / Airfry	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer. Tack vare den snabbt fördelade luften med den här funktionen kan du åstadkomma ytlig eller oljefri stekning. Detaljerad information finns i avsnittet "Airfry".
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre. Användningen av denna funktion är beskrivet i avsnitt "Användning av ugnens kontrollenhet".
	Pizza funktion	40-280	Undre värmare och fläktvärme används. Den är lämplig för bakning av pizza.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.
	Låg grill	40-280	Den lilla grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.

	Fläkt assisterad full grill	40-280	Den varma luften från grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.
	Hålla värme	40-100	Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.
	Brödfunktion	-	Det används för att göra bröd. Inkommande inställd temperatur och tid kan inte ändras.
	Aktivering av extrafunktion	-	Den används till att aktivera funktioner, som inte visas när funktionsskärmen startas.
	Pyrolys	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

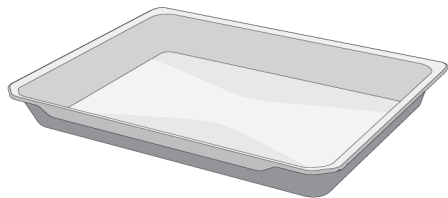
3.4 Tillbehör till produkter

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.

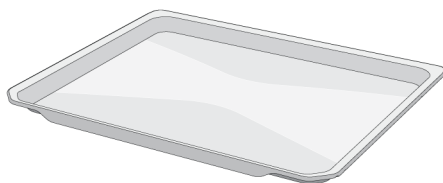
Djupt fack

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



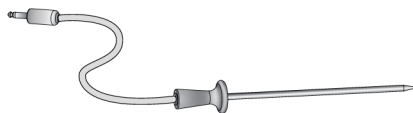
Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.



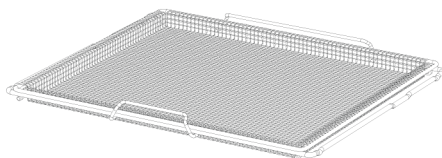
Köttsond

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



Stekning med grill (Airfry)

Används för lätt eller oljefri stekning av mat.

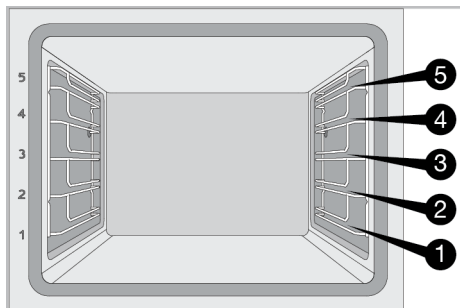


3.5 Användning av produkttillbehör

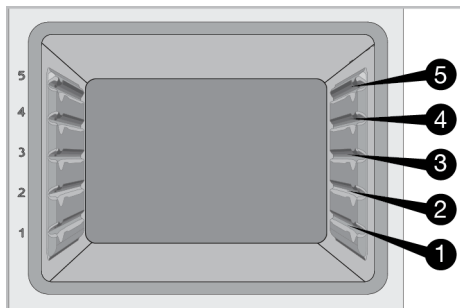
Matlagning hyllor

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

Modeller med trådhyllor :



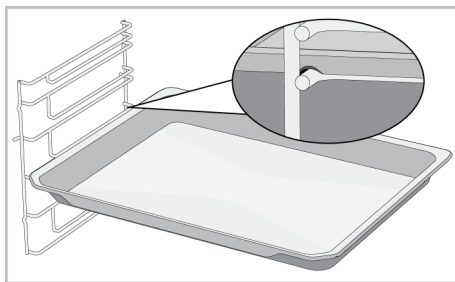
Modeller utan trådhyllor :



Placera facket på kokhyllorna

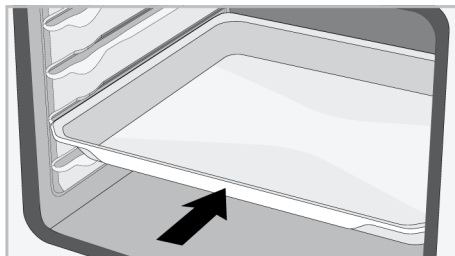
Modeller med trådhyllor :

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.



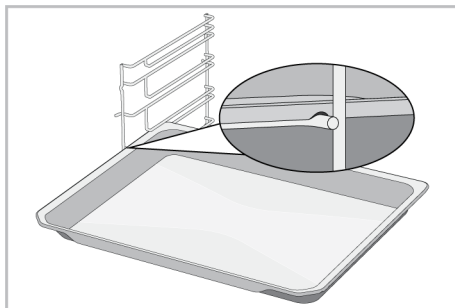
Modeller utan trådhyllor :

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.



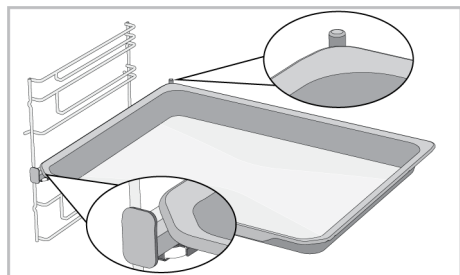
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

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



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

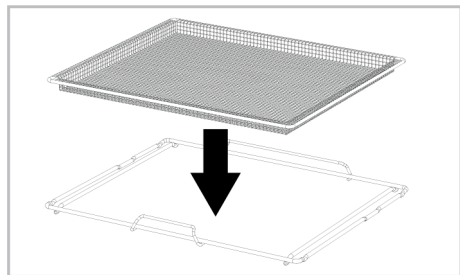
Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och fackets kanter (visas i figuren).



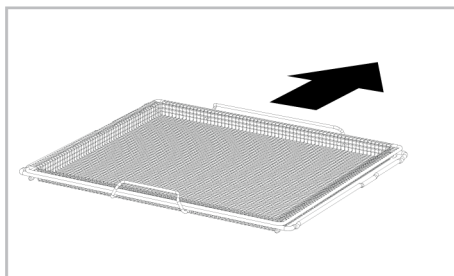
Stekning med grill (Airfry)-användning

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

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



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



3.6 Tekniska specifikationer

SV

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

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

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



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



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



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

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

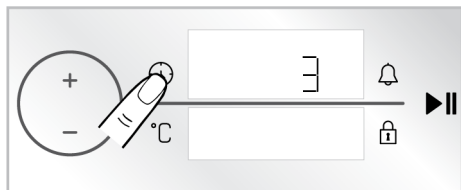
4.1 Första timerinställning



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

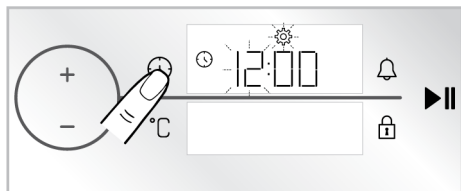
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man ⌚ tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



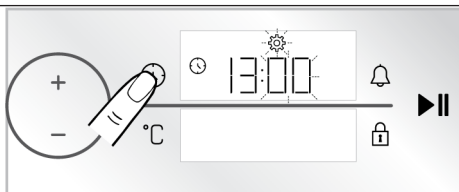
2. Tryck på ⌚ knappen för att aktivera timer-fältet.

⇒ Timer-fältet och ⚙️ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



3. Ställ in klockslag genom att trycka på + / - knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på ⌚ knappen en gång.

⇒ Minutfältet och ⚙️ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. Tryck på + / - knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och ⚙️ symbolen lyser konstant.



Om första timerinställningen inte utförs, börjar klockslaget från tiden som inställts under produktionen. Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.



Om ett längre 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 "Ugsfunktioner [► 57]". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

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

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 kylvår 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.

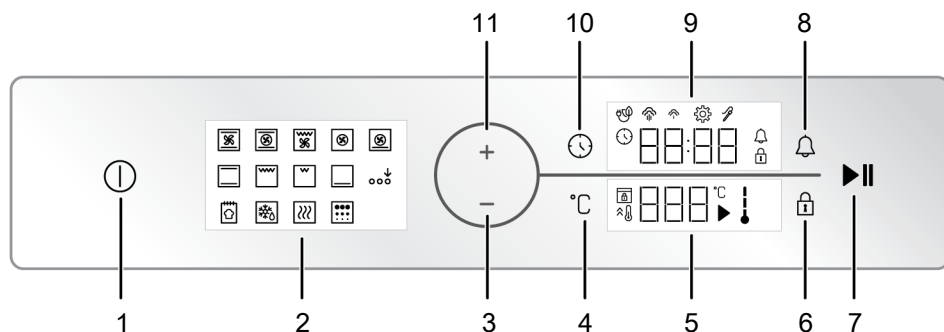
Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt.

5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

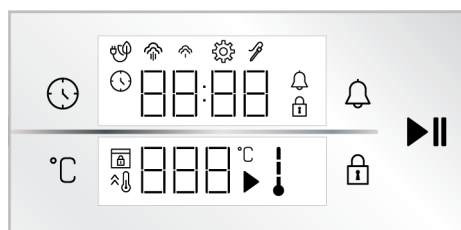
Generella varningar för ugnens kontrollenhet

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5:59 timmar. I värmningsfunktionen är denna tid 23:59 timmar. Vid strömavbrott nollställs förinställd tillagningstid och varaktighet.
- När justeringar utförs blinkar relevant symbol på skärmen. Gjorda inställningar måste sparas antingen genom att trycka på motsvarande tangent i beskrivningen eller att vänta en stund.

- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om snabbförvärmning inställningen är aktiv i kontrollenheten visas -symbolen på skärmen när tillagningen börjar och ugnen når inställd temperatur snabbt. Se information om snabbförvärmning i avsnittet "Inställningar".



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 På/av-knapp | 2 Funktionsskärm |
| 3 Minska tangenten | 4 Temperaturinställningsnyckel |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nyckellåsnöckel |
| 7 Start-/stoppknapp för bakning | 8 Larmnyckel |
| 9 Indikator fält för timer/varaktighet | 10 Tid och inställningsnyckel |
| 11 Öka nyckeln | |



Temperaturindikatorområde :

- ▶ : Bakningssymbol
- °C : Symbol för temperatur
- ↓ : Temperatursymbol för inbyggd ugn
- ⌋ : Snabb uppvärmning (booster) symbol
- 🔒 : Symbol för dörrlås *

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

Nycklar :

- 🕒 : Tid och inställningsnyckel
- °C : Temperaturinställningsnyckel
- 🔒 : Nyckellåsnöckel
- 🔔 : Larmnyckel
- ▶|| : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

- 🕒 : Bakningstid / dagtid symbol
- 🔔 : Larmsymbol
- ⚙️ : Symbol för inställningar
- 🔒 : Knapplåssymbol
- 🌿 : Symbol för bakning med eko-fläkt
- 🌊 : Låg nivå ångsymbol *
- 🌊 : Hög nivå ångsymbol *
- 🍖 : Symbol för köttsond *

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

Slå på ugnen

- Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
 - ⇒ När ugnen är på, visas den första användningsfunktionen på skärmen. Användningsfunktion, temperatur, tillagningstid och alarm kan justeras, när skärmen är i detta läge.

i Om ingen inställning utförs på skärmen, stängs ugnen av efter ca. 5 minuter och tiden visas på skärmen.

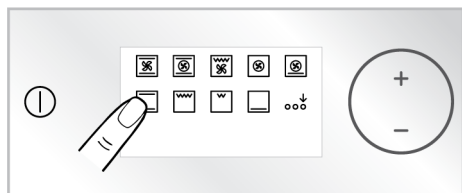
Stäng av ugnen

Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen. Tiden visas på skärmen.

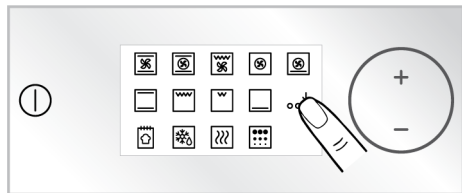
Manuell tillagning för att välja temperatur och ugnens användningsfunktion.

Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten. "Upp- och bottenvärme" funktionen och 180 °C inställningen visas som exempel i bilderna.

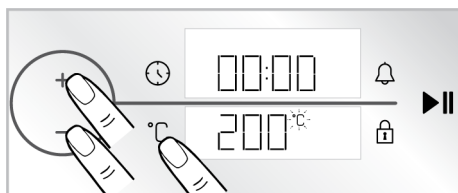
1. Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionsskärmen.



3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionsskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".

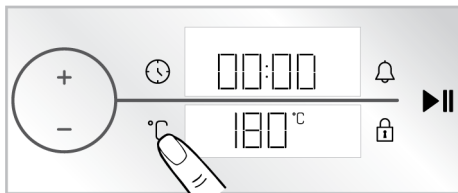


4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.
⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.
5. Ställ in önskad bakningstemperatur med +/− knapparna.

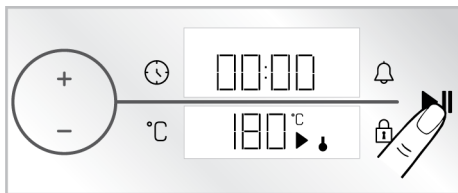


i Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.
⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.



7. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenten för att starta matlagningen.



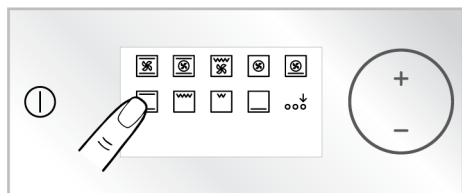
⇒ Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen. ↓ och ► symbolerna visas på temperaturskärmen. Tillagningstiden startar på skärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Ugnen stängs inte av automatiskt

eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är färdig vidrör ►||-tangenten för att avsluta matlagningen eller vidrör ①-tangenten för att stänga av ugnen helt.

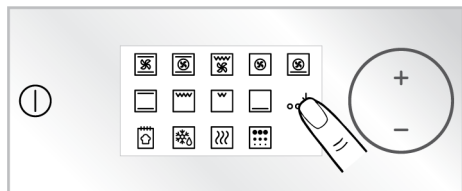
Tillagning genom att ställa in tillagningstid

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. "Upp- och bottenvärme" funktionen, 180 °C och 45 minuter tillagningsinställning visas som exempel i bilderna.

1. Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionsskärmen.



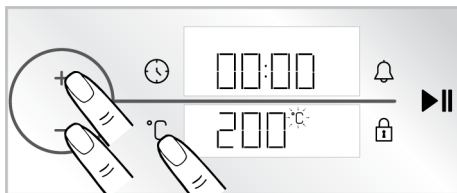
3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionsskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".



4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.

⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.

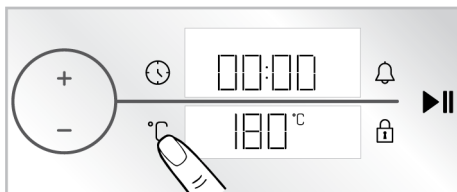
5. Ställ in önskad bakningstemperatur med +/– knapparna.



i Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

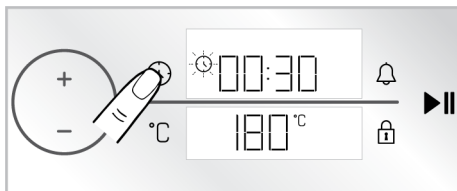
6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.

⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.



7. Vidrör ⌚ tangenten en gång för att ställa in tillagningstiden.

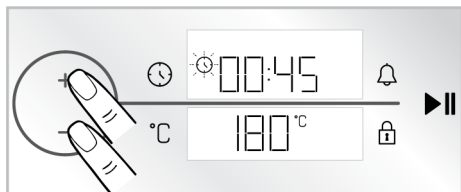
⇒ Den inställda 30 minuters värde visas på timer/varaktighet skärmen och ⌚ symbolen blinkar.





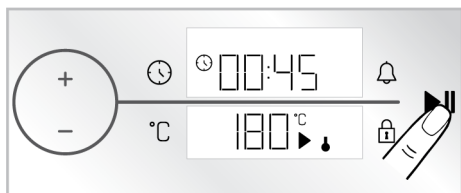
För att ställa in tillagningstiden snabbt, kan du aktivera tillagningstiden som 30 minuter genom trycka på ugnens kontrollvred eller vidröra ⌚-tangenter en gång efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden genom att vrida ugnens kontrollvred höger/vänster.

8. Ställ in bakningstiden med $\pm$ -tangenterna. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen.



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

9. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►►-tangenter för att starta tillagningen.



- ⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ⬇ och ► symbolerna visas på temperaturskärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ⬇. Efter att inställd tillagningstid avslutas, visas "End" på temperaturskärmen, timern ger en ljudvarning och matlagningen avslutas.

10. Ljudvarningen hörs i en minut. Om du vidrör ►►-tangenter när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på temperaturskärmen, fortsätter ugnen att fungera kontinuerligt. Stäng ugnen genom att trycka på Ⓛ knappen. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

5.3 Inställningar

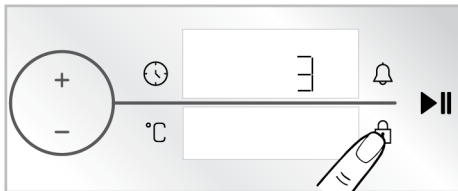


3-2-1 nedräkningen visas skärmen i menyerna eller inställningarna, som ska aktiveras genom att trycka en längre tid. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågavarande meny eller inställning.

För att avaktivera knapplåset

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

1. Vidrör Ⓛ-tangenter, tills Ⓛ symbolen visas timer/varaktighet skärmen.



- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer Ⓛ symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset aktiveras. När knapplåset är inställt, och någon knapp trycks in eller ugnens kontrollvred trycks in, sänder timern en varningsljud och Ⓛ symbolen blinkar.





När knapplåset är aktiverad, kan inte tangenterna i kontrollenheten användas. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset:

1. Vidrör -tangenten, tills symbolen visas timer/varaktighet skärmen.
- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset avaktiveras.

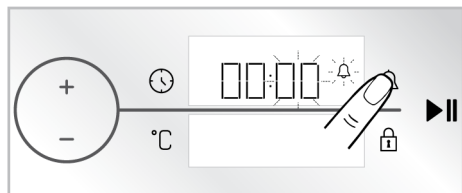
Inställning av alarm

Du kan även använda produktens kontrollenhet 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.

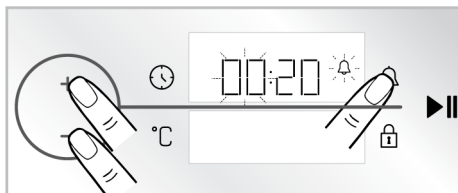


Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.

1. Tryck på knappen en gång för att ställa in alarmperioden.
- ⇒ Minutfältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



2. Ställ först in klockslag genom att trycka på **+**/**-** knapparna och aktivera timer-fältet genom att trycka på knappen en gång.
3. Ställ in tiden med **+**/**-** knapparna. Tryck på knappen igen för att bekräfta inställningen.



- ⇒ symbolen tänds på timer/varaktighet skärmen och alarmtiden börjar räkna ner på skärmen.

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



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

Att stänga av alarmen

1. Varningssignalen hörs i en minut i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
- ⇒ Varningssignalen stängs av.

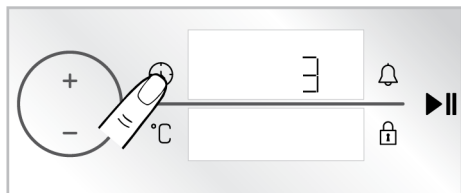
Om du vill avaktivera alarmen:

1. Vidrör -tangenten en gång för att nollställa alarmperioden.
- ⇒ symbolen börjar blinka på timer/varaktighet skärmen.
2. Vrid ugnens kontrollvred till höger/vänster, tills alarmtiden är "00:00".

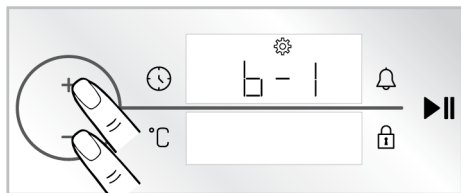
Inställning av volymen

Du kan ställa in kontrollenhetens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

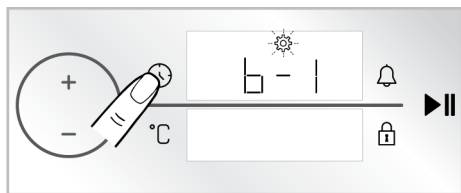


2. Tryck på **+/-**-knappen, tills **b-1** eller **b-2** visas på timer/tid skärmen.



3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på knappen igen.

⇒ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



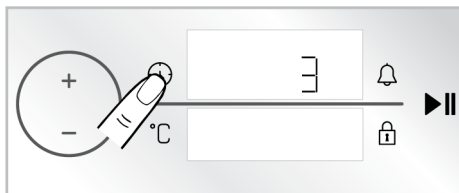
4. Ställ in önskad ljud med **+/-**-knapparna.
5. Bekräfta inställd ljud genom att vidröra -tangenter eller trycka in ugnens kontrollvred.

Inställning av skärmens ljusstyrka

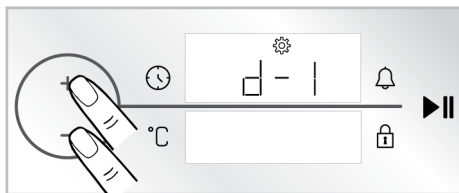
Du kan ställa in kontrollenhetens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

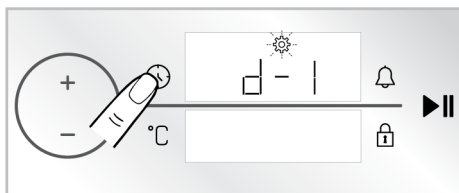


2. Tryck på **+/-**-knappen, tills **d-1**, **d-2** or **d-3** visas på timer/tid skärmen.



3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på knappen igen.

⇒ symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



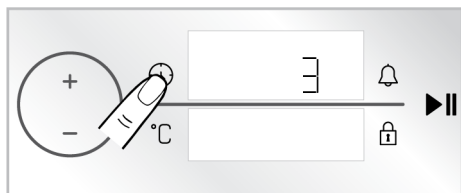
4. Ställ in önskad tid med **+/-**-knapparna.
5. Bekräfta inställd ljusstyrka genom att vidröra -tangenter igen eller trycka in ugnens kontrollvred.

Inställning av snabbfövärmning (Booster) funktionen

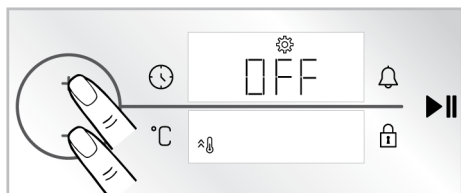
Du kan använda tillagningen av din produkt automatiskt med snabbfövärmningsfunktionen. För detta måste snabbfövärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

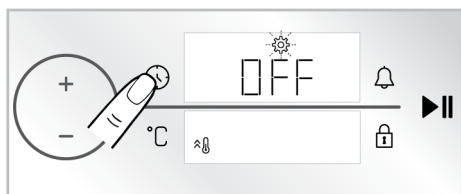


2. Tryck på **+/–** knapparna, tills  symbolen och **“OFF”** visas på skärmen.

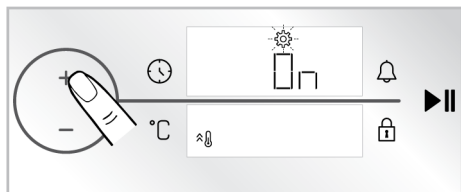


3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på  knappen.

- ⇒  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. **+** Ställ med knappen **“OFF”** inställning till **“ON”** på skärmen.



5. Bekräfta snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på  knappen igen.

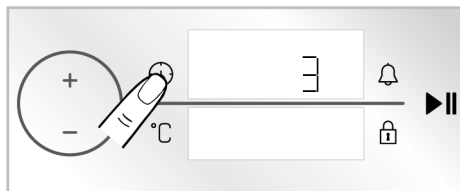
 Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa till **“OFF”**, kan du avbryta snabbförvärmningsinställningen.

Ändring av tiden

Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

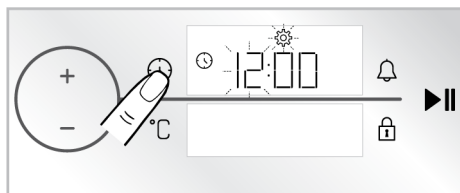
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



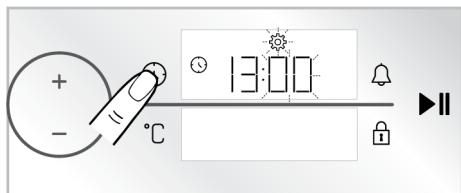
2. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.

- ⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



3. Ställ in klockslag genom att trycka på **+/–** knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen en gång.

- ⇒ Minutfältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. Tryck på **+/–** knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på **🕒** knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och **⚙️** symbolen lyser konstant.

5.4 Använda köttsond

Allmän information och varningar

- Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.
- 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 köttsonsen utsätts för temperaturer på 250 °C eller över, är sensorn oanvändbar.
- Användningstemperaturen ska vara minst 30 °C högre än köttsondens temperatur. Exempel: Om köttsondens temperatur är ställd till 70 °C, ska användningstemperaturen ställas till minst 100 °C.
- Köttets innetemperatur (kallaste punkten) ska vara minst 63 °C angående matesäkerhet.

- Innetemperaturen i den kallaste punkten för fågelkött ska vara minst 74 °C angående matsäkerhet och 85 °C för genomstekt mat.

Referenstabell för tillagning av rött kött:

Matlagningsnivå Köttets innetemperatur* (°C)

Blå 55-59

Lätt kokt 60-62

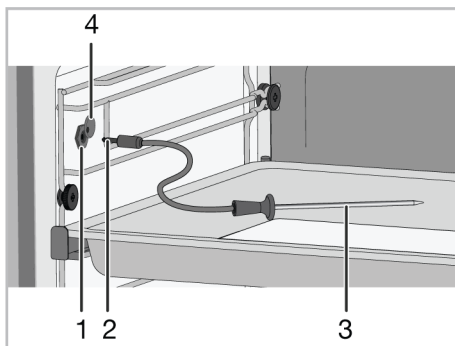
Medium lätt kokt 63-70

Medium 71-76

Välkokt 77-81

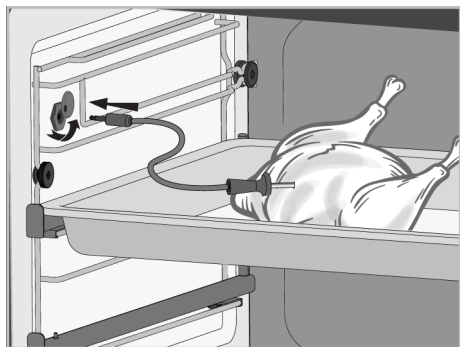
Överkokad ≥ 82

1. Slå på ugnen genom att vidröra **①** knappen.
2. Glid uttagets skydd **(4)** på ugnens sidovägg uppåt och för in köttsondens kontakt **(2)** i köttsondens uttag **(1)**.

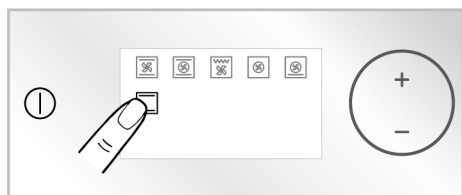


- 1 Köttsondens uttag
- 2 Kontakt för köttsond
- 3 Sensorspets för köttsond
- 4 Uttagets skydd för köttsond

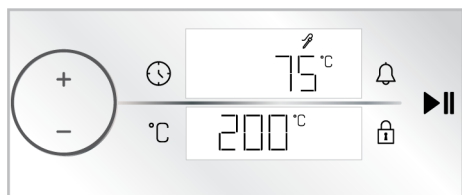
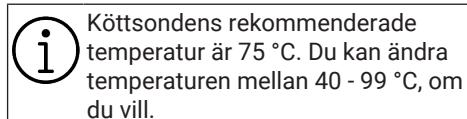
3. Stick köttsondens sensorspets i maten du vill tillaga.



4. När köttsonden ansluts i produkten, visas användningsfunktioner där köttsonden kan användas på funktionsskärmen. Tryck på funktion där du vill använda köttsond.



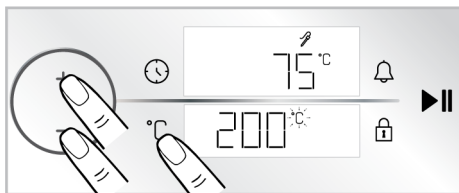
5. 75 °C, som är rekommenderad temperatur för köttsonden och  visas på timer/tid indikatorskärmen. Den rekommenderade temperaturen för vald användningsfunktion visas på temperaturindikatorskärmen.



6. För att ändra förinställd temperatur för vald användningsfunktion, tryck på °C knappen och vrid ugnens kontrollvred höger/vänster.

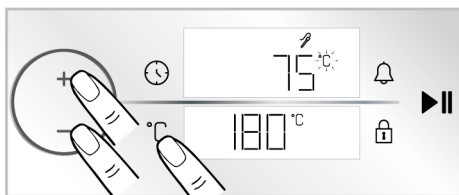
7. Ställ in inntertemperaturvärdet för ugnen som du vill använda med temperaturvredet.

⇒ °C symbolen bredvid funktionens temperatur blinkar.

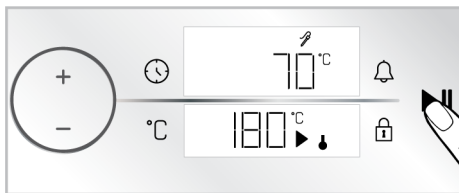


8. Tryck på °C knappen igen och vrid ugnens kontrollvred höger/vänster för att ändra köttsondens temperatur.

⇒ °C symbolen bredvid köttsondens temperatur blinkar.



9. Starta tillagningen genom att vidröra ►►-tangenten.



⇒ När köttsonden används, visas matens där köttsonden är placerad verkliga temperatur och inställd köttsondens inntertemperatur turvis med ca. 3 sekunders intervaller. Köttsonden upptäcker att köttets inntertemperatur uppnår den inställda temperaturen för köttsonden automatiskt och avslutat tillagningen, när temperaturen i köttet uppnår denna temperatur. Om köttsonden

avlägsnas innan tillagningen är färdig, visas **"End"** på skärmen och tillagningen slutar.

10. När tillagningen är färdig, visas **"End"** på skärmen och ugnen sänder ett varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

11. Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen.

6 Allmän information om matlagning

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

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

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

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

- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som 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 kläbbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

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	3	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	150	35 ... 45
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
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30

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 svämmer över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en bottenhylla för nästa matlagning.

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardfack *	Pizza funktion	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	40 ... 50
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 fjäderfä

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.	Fläktuppvärmning	2	200 ... 220	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 trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 3
Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.				
Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.				

6.1.4 Funktion för ytlig eller oljefri stekning

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

Allmänna varningar

- Se den rekommenderade stekningstabellen för "Airfry"-funktionen.

- Använd stekning med grill (Airfry) som medföljer produkten för den här funktionen.
- För ett bra stekresultat ska du placera maten i stekkorgen så att produkterna inte överlappar varandra.
- **Placera en ugnsplåt på den nedersta hyllan för att samla upp oljan under stekningen. Placera en för**

ugnsanvändning rekommenderad
värmebeständig bakplåtspapper eller
motsvarande material inuti bakplåten.

- Om bakplåten inte används på
bottenhyllan, kan droppande olja eller
annan vätska från maten orsaka
kraftig rökbildning och även flammor.

SV

Stektabell för "Airfry"-funktion

Mat	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)	Rekommenderat konto
Hemlagad potatis*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Fryst potatis**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kycklingben-/vingar	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kycklingbröst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Hel kyckling	Airfry	3	15 minuter 250/ max sedan 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frysta nuggets**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Köttbullar	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 stycken
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 stycken
Fryst krispig fisk **(fiskpinnar)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frysta bakverk**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 stycken)
Fryst pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 stycken
Korv	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 stycken
Blandade grönsaker	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffins	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stycken
Fylld paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stycken
* Låt potatisen i vatten i 30 minuter, torka den och tillsätt ¼ till 1 matsked olja.					
** Förvärm.					

6.1.5 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
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	150	25 ... 35

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 45
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	150	25 ... 35
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

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

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.

- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte 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 inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/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 ugnrengöringsmedel.
- 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.

Rengöring vid stekning med grill (Airfry)

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

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

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

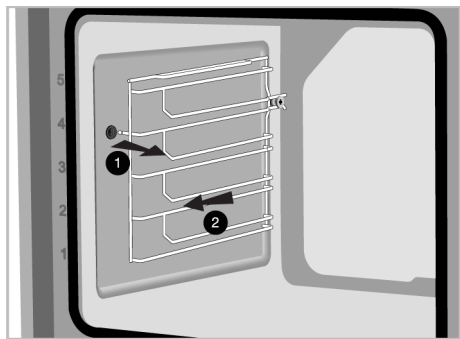
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i 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.

7.5 Självrengöring vid hög temperatur

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

Allmänna varningar



Heta ytor orsakar brännskador!

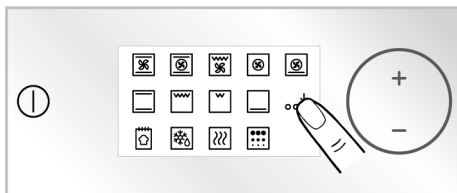
Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådhyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.

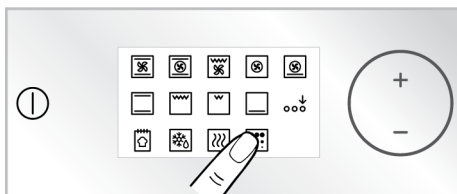
- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtåliga och skadas lätt. Om lucktätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.

Starta pyrolysfunktionen:

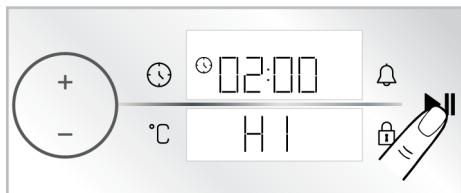
1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj funktion "Pyrolys" eller "Pyrolys - ekonomiläge" enligt ugnens smutsighetsgrad. Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än "Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.
4. Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
5. Aktivera den nedre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion" på funktionsskärmen.



6. Tryck på "Pyrolys" på den nedre raden på funktionsskärmen.



7. "HI" pyrolytisk nivå och tiden "02:00" visas på skärmen.



8. Starta rengöringen genom att trycka på ►|| knappen.

⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.

9. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.

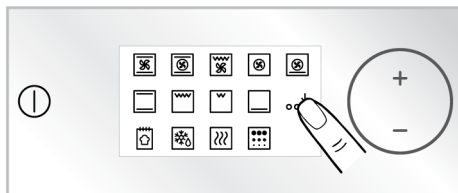
10. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen.

11. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinäggervatten.

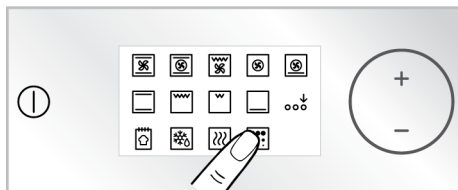
Pyrolys - ekonomiläge

Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" 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. Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
4. Aktivera den nedre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion" på funktionsskärmen.



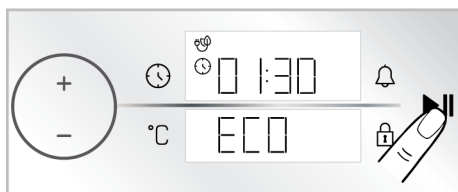
5. Tryck på "Pyrolys" på den nedre raden på funktionsskärmen.



6. Vidrör "Pyrolys" på funktionsskärmen.

7. Starta rengöringen genom att trycka på ►|| knappen.

⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.



8. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
9. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen.
10. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinäggervatten.

7.6 Rengöring av ugnsluckan

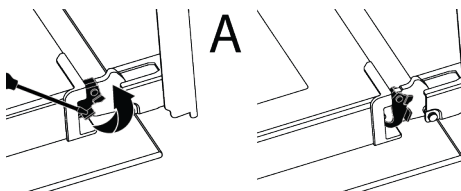
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrans innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp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



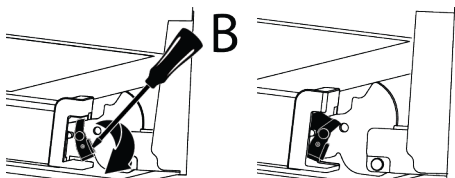
Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

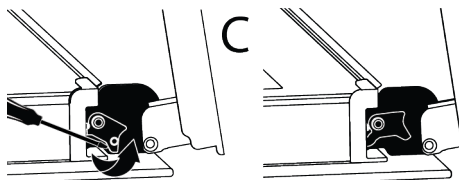
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



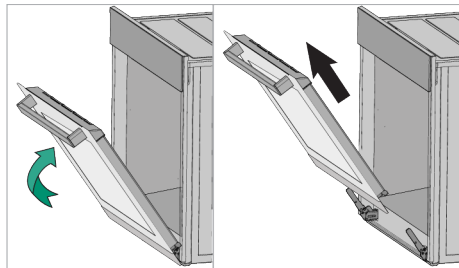
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



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



7. Sätt ugnsluckan till halvvöppen position.



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

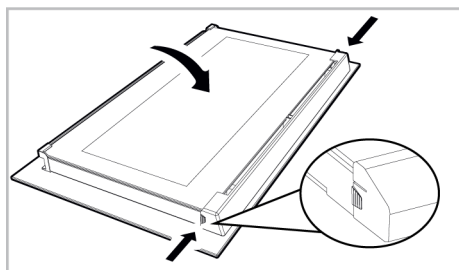


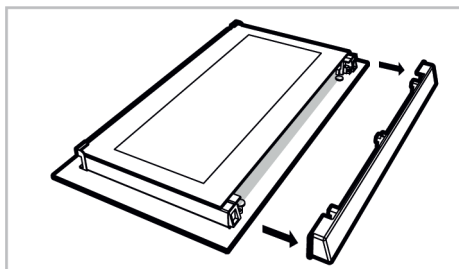
För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

7.7 Ta bort det inre glasets på ugnsluckan

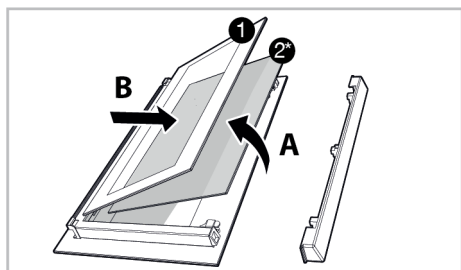
Innerglasset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

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





3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas 2* Innerglass (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)

4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglass (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).
6. 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 (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

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.

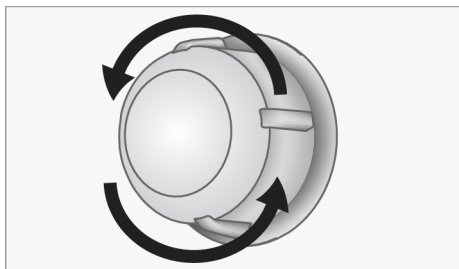
Byte av ugnslampa

Allmänna varningar

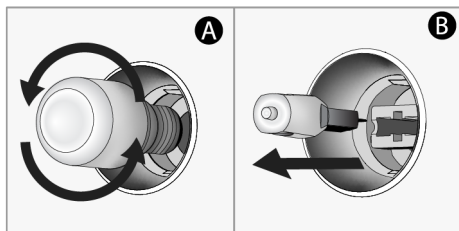
- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter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

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



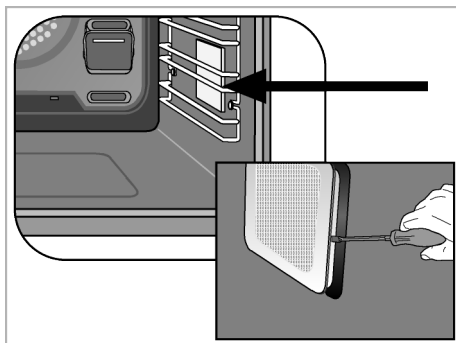
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



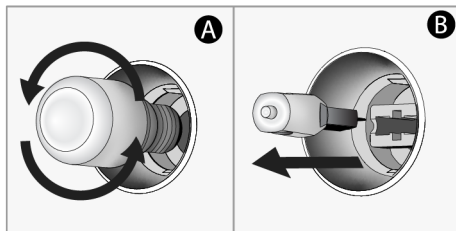
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har 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.

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

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

Ugnslampan tänds inte.

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

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

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

När tillagningen startar, blinkar ► symbolen på skärmen och ljudvarning hörs.

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt helt stängd. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

