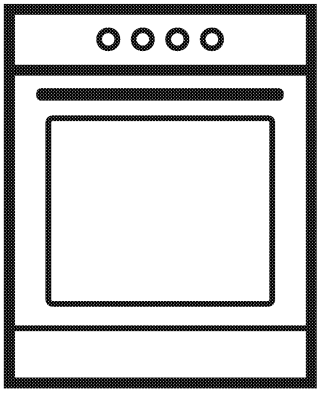
Ovn

Brugsvejledning

Ugn

Bruksanvisning



HKT8235P

285.3045.83/R.AA/15.03.2018/2-1

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!
Tak, fordi du har valgt et Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.
Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler
I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

	Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.
	Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.
	Advarsel om elektrisk stød.
	Advarsel om brandrisiko.
	Advarsel om varme overflader.

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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
Elektrisk sikkerhed 4
Produktsikkerhed 5
Brug af ovnen 8
Sikkerhed for børn 8
Bortskaffelse af gammelt apparat 9
Bortskaffelse af transportemballage 9

2 Generelle informationer 10

Oversigt 10
Pakkens indhold 11
Tekniske specifikationer 12

3 Installation 13

Inden installering 13
Installation og tilslutning 14
Transport 16

4 Forberedelser 17

Gode råd om energibesparelser 17
Første anvendelse 17
Tidsindstilling 17
Første rengøring af produktet 17
Første opvarmning 18

5 Brug af kogepladen 19

Generelle informationer om madlavning 19
Anvendelse af komfuret 19

6 Betjening af ovnen 21

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 21
Brug af den elektriske ovn 21
Betjeningsmodus 21
Således anvendes ovnens kontrolenhed 23
Anvendelse af uret som alarm 27
Tabel over koge-/stegetider 27
Betjening af grillen 29
Tabel for madtilberedningtider for grillning 29

7 Vedligeholdelse og pleje 30

Generelle informationer 30
Rengør omkring blusset 30
Rengøring af kontrolpanel 30
Rengøring af ovnen 30
Således tages ovnlågen af. 32
Afmontering af lågens inderste glas 32
Udskiftning af ovnpære 33

8 Fejlafhjælpning 34

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
  Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.
  Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

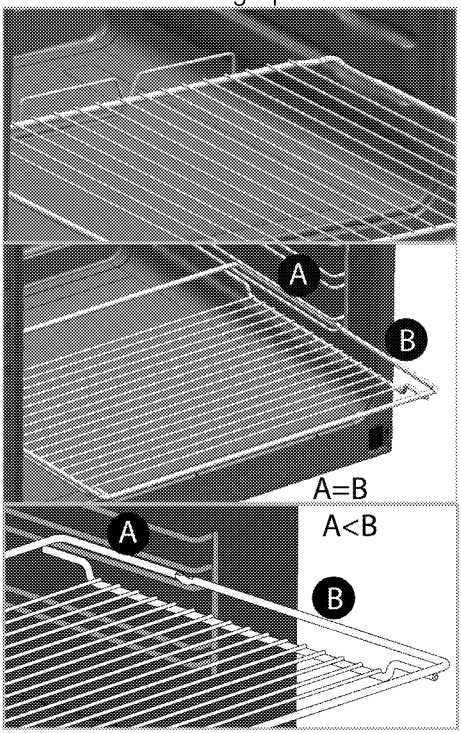
- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
  Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
  Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede

ovnen. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
  Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 11*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezonerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- ADVARSEL: Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:

Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

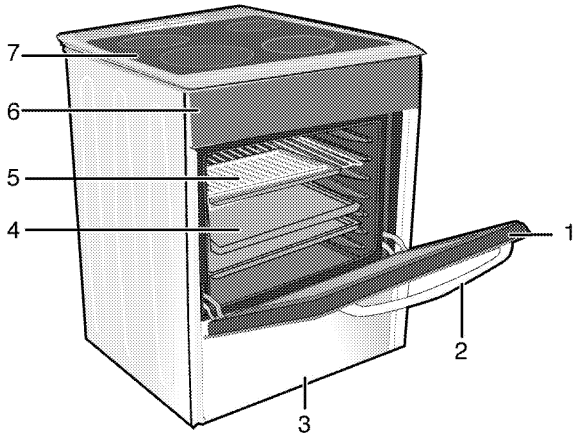
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

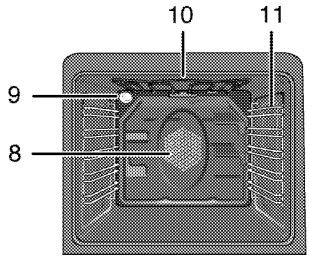
Bortskaffelse af transportemballage

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

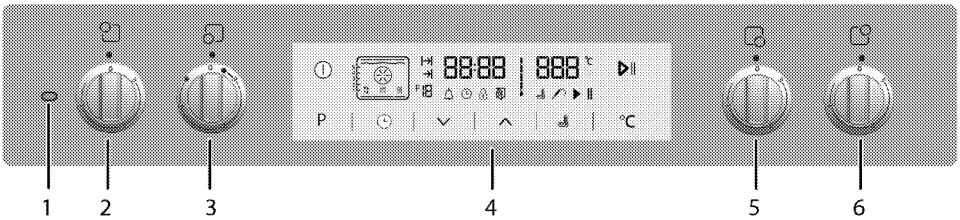
2 Generelle informationer

Oversigt





1 Frontlåge
2 Håndtag
3 Nederste del
4 Miniafbryder
5 Trådhylde
6 Betjeningspanel
7 Plade til brænder
8 Blæsermotor (bag ved stålplade)
9 Lampe
10 Grillvarmeelement
11 Hyldeskinnepositioner

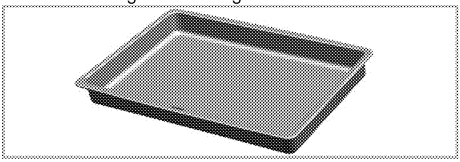


1 Advarselslampe
2 Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre
3 Kogeplade med dobbelt ring Forrest til venstre
4 Digital timer
5 Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre
6 Kogeplade med enkelt ring Bagest til højre

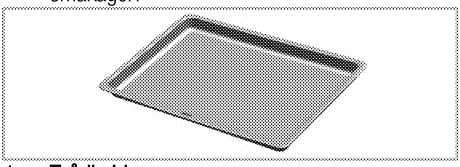
Pakkens indhold

Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

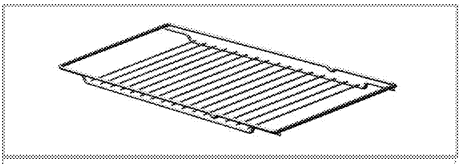
1. **Brugsvejledning**
2. **Dyb bradepande**
   Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.

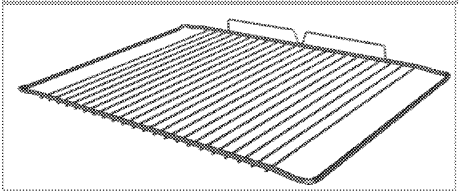


3. **Flad bradepande**
   Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.

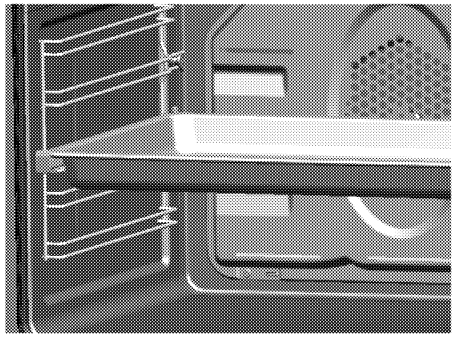


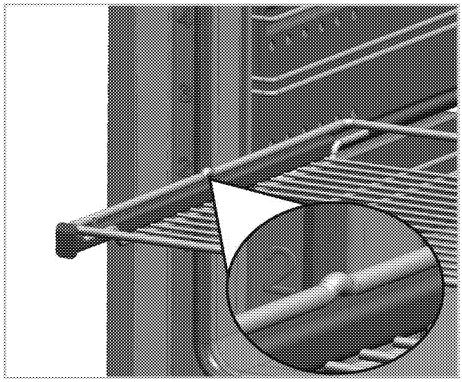
4. **Trådhylde**
   Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.





5. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)**
   Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
   Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.





Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	9.8 kW
Sikring	32 A
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W
Forrest til venstre	Kogeplade med dobbelt ring
Dimension	120/210 mm
Ydelse	750/2200 W
Forrest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15–25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

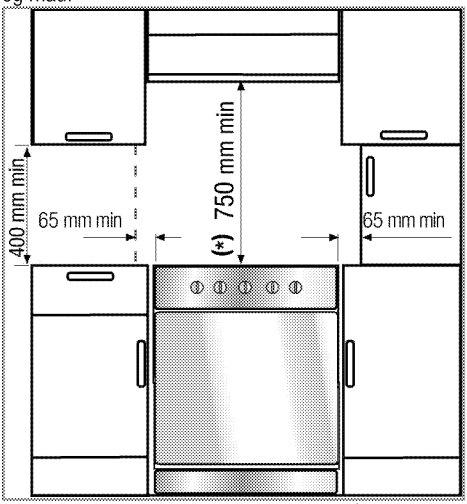
FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

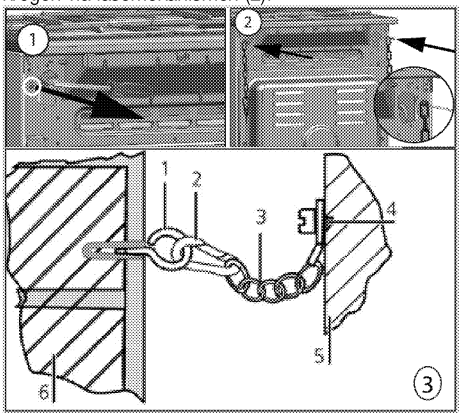
For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.
Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bageplader og mad.



- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Apparatet svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og den **ene**side mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

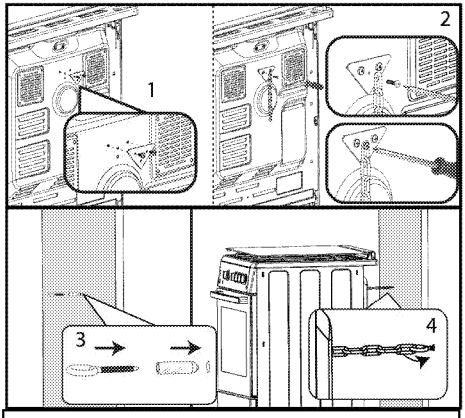
Sikkerhedskæde

Hvis der er 2 sikkerhedskæder på dit produkt:
Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende sikkerhedskæder til ovnen.
Fastgør krogen (1) ved at bruge en passende dyvel til køkkenvæggen (6) og forbind sikkerhedskæden (3) til krogen via låsemekanismen (2).



1 Stabiliserende krog
2 Låsemekanisme
3 Sikkerhedskæde
4 Fastgør kæden til bagsiden af kogepladen
5 Bagsiden af kogepladen
6 Køkkenvæg

Hvis der er 1 sikkerhedskæde på dit produkt:
Apparatet skal sikres mod overbalance ved hjælp af den medfølgende sikkerhedskæde til ovnen.
Følg trinnene på figuren herunder for at fastgøre sikkerhedskæden på dit produkt.



Den stabiliserende kæde skal være så kort som muligt til at undgå at ovnen vipper frem, og diagonal til at undgå at ovnen vipper til side.

Den stabiliserende kæde til komfur indeholder ikke åbning til beslag.

Installation og tilslutning

Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

- Der skal mindst 2 personer til at bære produktet.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod.

Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet. Lågen, håndtaget eller hængsler kan blive ødelagt.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

FARE:
Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

FARE:
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladenkan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.
Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

FARE:
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.
Der er risiko for elektrisk stød!

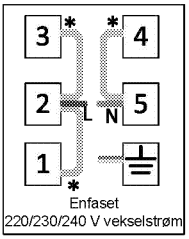
Tilslutning af strømkabel

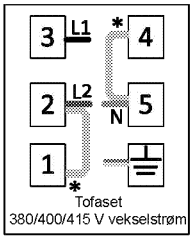
Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

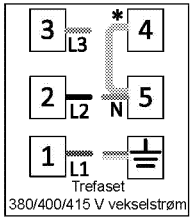
Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:





* Kopperbro



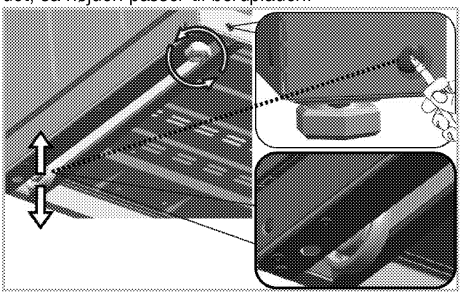
2. **For enkeltfaset tilslutning,** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt kabel = L (fase)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)
- Skub produktet mod køkkenvæggen.

Justering af ovnens fødder

Ved hjælp af skruemekanismen på forsiden af produktet kan du hæve produktet op til 11 mm ved at justere hjulene bagerst. Brug ikke overdreven kraft på denne skrue. Det vil kunne beskadige mekanismen.

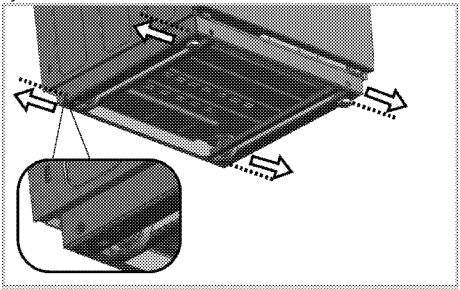
Hvis der opstår rystelser, når produktet er i brug, kan beholdere på produktet vælte. For at undgå sådanne farlige situationer skal produktet stå lige og være i balance på fødderne. Du kan justere produktets forreste fødder ved at dreje dem til højre og venstre, og de bageste fødder ved at justere skruen, der vises i figuren nedenfor. Bring produktet i balance, og juster det, så højden passer til bordpladen.

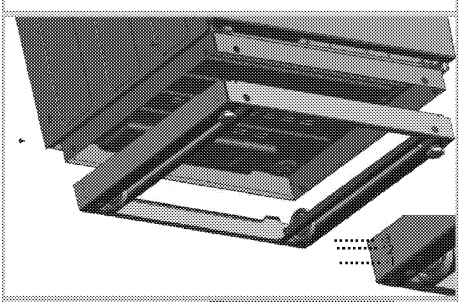


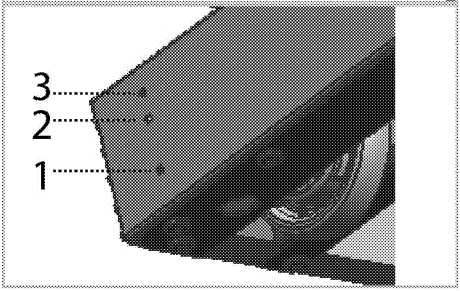
Justering af bunden

En autoriseret servicemontør kan fjerne produktets bund, så produktets højde reduceres til 850 mm. Hvis dette gøres, skal de 4 medfølgende fødder monteres på produktet. **Dette må kun udføres af en autoriseret servicemontør.**

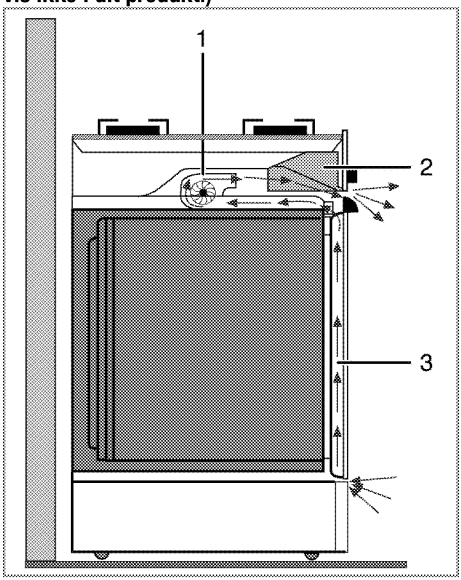
Dit produkt er monteret på en bund, der består af to integrerede dele. Når du har lagt produkt på en plan overflade, kan du fjerne skruerne, der vises i figuren, og trække den indre del af bunden ud og foretage en højdejustering i 3 trin.
Minimumshøjden er 900 mm i det første trin. Du kan indstille højden til mellem 900-911 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.
Minimumshøjden er 920 mm i det andet trin. Du kan indstille højden til mellem 920-931 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.
Minimumshøjden er 930 mm i det tredje trin. Du kan indstille højden til mellem 930-941 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.







For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



1 Ventilator

2 Betjeningspanel

3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.

Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Slutkontrol

1. Tilslut produktet til strømmen igen.
2. Kontroller de elektriske funktioner.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.

Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

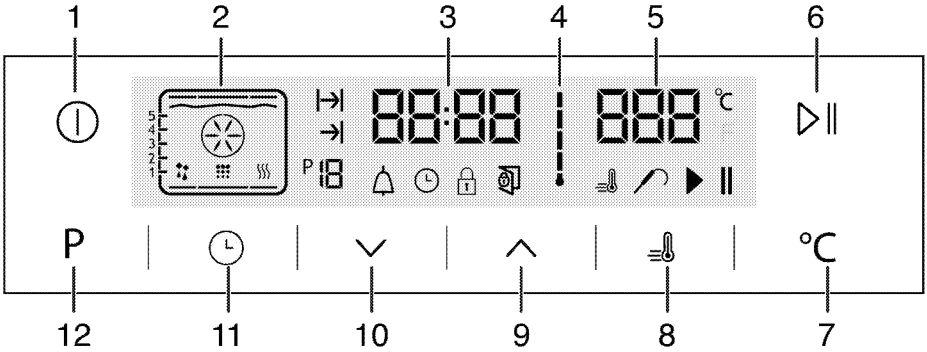
Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezoner. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezoner og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezoner og bunden af gryden.
- Ved langtidskogning, sluk for kogezonen 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

Første anvendelse

Tidsindstilling



1 TÆND/SLUK knap
2 Funktionsdisplay
3 Tidsindikator
4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
5 Temperaturområde indikator
6 Knap for start/stop madlavning
7 Knap til temperaturindstilling
8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
9 Plustast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Return tasten for at funktionsdisplay

1. Under første drift af ovnen lyser ⏲-symbolet. Berør ∧ / ∨ -tasterne for at indstille timer.
2. Bekræft indstillingen ved at berøre ⏲ -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

> Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindikatoren begynde at tage til/flytte op fra **12:00**. ⏲-symbolet vil blive aktiveret for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Det vil forsvinde så snart tiden er indstillet.

Første rengøring af produktet

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

1. Fjern al emballage.

2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 21*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 21*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 29*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 29*

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

5 Brug af kogepladen

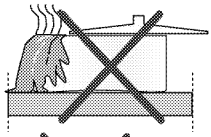
Generelle informationer om madlavning

Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldring kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

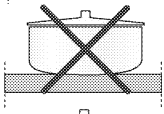
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezoner, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezonerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det.
  Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen.
  Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.
  Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezonerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezonen. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Tips for glaskeramiske kogeplader

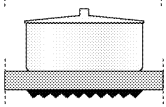
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.



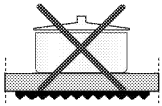
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



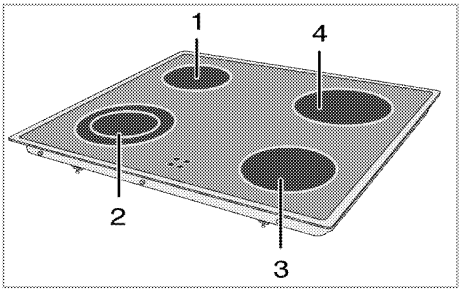
Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.
Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.



Anvendelse af komfuret



1 Kogeplade med enkelt ring 16-18 cm

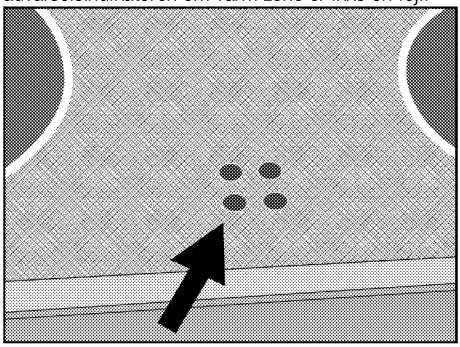
2 Kogeplade med dobbelt ring 12-14/21-23 cm

3 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm

4 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

FARE:
Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.
Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.
Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Glaskeramisk komfur er udstyret med et funktionslys og en advarselsindikator for varm zone. Advarselsindikatoren for varm zone angiver statussen for den aktive kogezone, og den forbliver tændt, efter kogezonen er slukket. Når kogepladens temperatur køler ned til et niveau, der kan berøres med hånden, slukker advarselsindikatoren. Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.



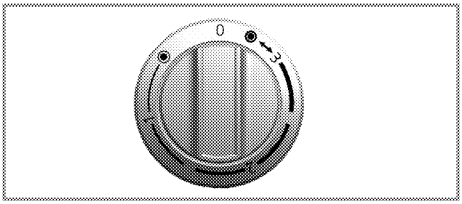
Tænding af keramiske plader
Kogepladernes betjeningsknapperne bruges til at betjene pladerne. For at opnå den ønskede varmeeffekt drejes kogepladernes betjeningsknapper til det tilsvarende niveau.

Madlavningsniveau	1	2	3
	varmer	småkoger, simrer	koger, steger

Slukning af keramiske plader
Drej kogeplade knappen til OFF (øverst) position.

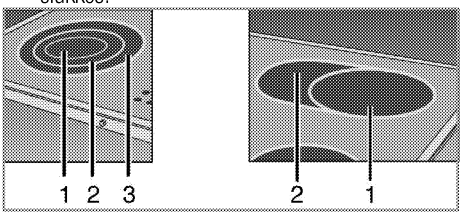
Anvendelse af multi-segmenterede kogezoner
Multi-segmenterede kogezoner gør det muligt at lave mad med forskellige størrelser gryder/pander på samme kogezone. Når disse kogezoner er aktiverede, tænder først den inderste kogezone.

1. For at ændre den aktive kogezones diameter skal betjeningsknappen drejes i urets retning.
2. Der vil høres et "klik", så snart kogepladens radius ændres.



Tænd for multi-segmenterede kogezoner

1. Drej knappen mod uret til OFF (øverst) position for at slukke for ovnen. Alle kogezonens segmenter slukkes.



1 Position 1
2 Position 2
3 Position 3

Position 2 og 3 for multi-segment kogezonerne fungerer ikke individuelt.

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

FARE:
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.
Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

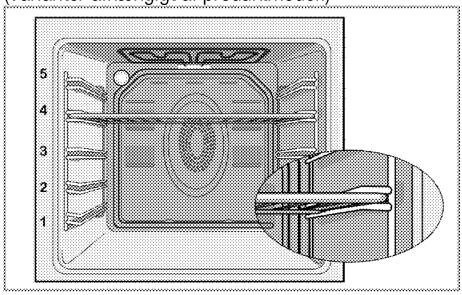
- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn

Sluk for den elektriske ovn

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.
(Varianter afhængigt af produktmodel.)



Betjeningsmodus

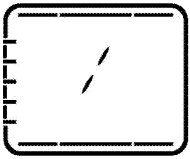
Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

1. Over- og undervarme

Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

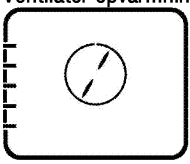
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. **Ventilator-understøttet over-/undervarme**



Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

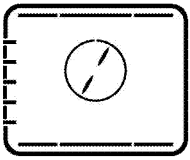
3. **Ventilator opvarmning**



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.
Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

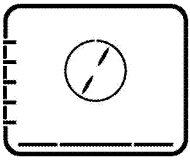
Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. **"30" funktion**



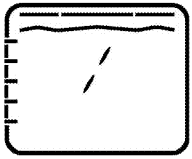
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. **Pizza funktion**



Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Egnet til bagning af pizza.

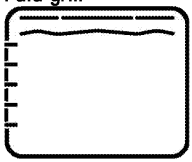
6. **Fuld grill + ventilator**



Varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

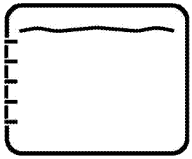
7. **Fuld grill**



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

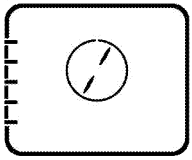
8. **Grill**



Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnet til grill og gratinerede retter.

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

9. **Øko varmluft**

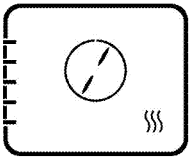


For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt.
Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

10. **Undervarme**

Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.

11. **Hold varm**

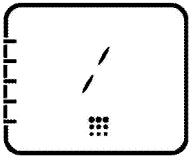


Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. **Kører med ventilator**

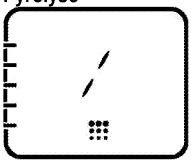
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

13. **Pyrolyse - økonomi indstilling**



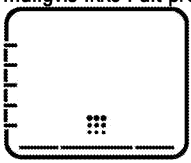
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *Pyrolyse selvrens, side 31*.

14. **Pyrolyse**



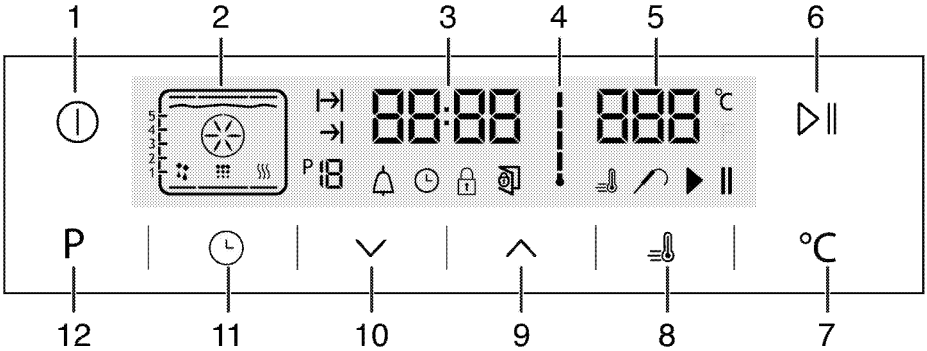
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *Pyrolyse selvrens, side 31*.

15. **Nem damprensning**
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring – nem damprensning" om nem damprensning.

Således anvendes ovnens kontrolenhed

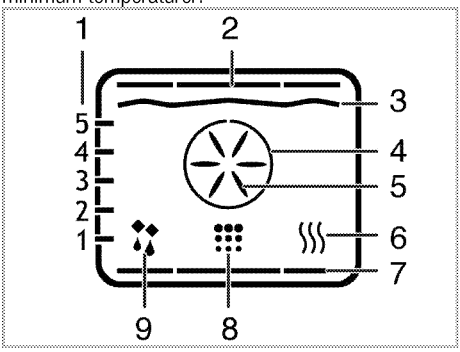


1 TÆND/SLUK knap
2 Funktionsdisplay
3 Tidsindikator
4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
5 Temperaturområde indikator
6 Knap for start/stop madlavning

7 Knap til temperaturindstilling
8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
9 Plustast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Return tasten for at funktionsdisplay

: Symbol for koge-/stegetid
: Symbol for slut for madlavningstid
: Funktionsnummer
: Alarmsymbol.
: Symbol for ur
: Symbol for tastelås
: Symbol for åben låge
: Booster-symbol (hurtig forvarmning)
: Symbol for kødsonde
: Symbol for pause for madlavning
: Symbol for start af madlavning

Funktionstabel:
Funktionstabellen angiver de driftsfunktioner, der kan bruges i ovnen, og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.



1 Hyldeskinnepositioner
2 Overvarme
3 Grillvarmer
4 Boost varmer
5 Boost ventilator
6 Hold varm
7 Nederste varmelegeme
8 Rensningsposition
9 Kører med ventilator position

Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Funktionstabel	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	200	40-280
Blæserunderstøttet over-/undervarme	175	40-280
Blæserunderstøttet madlavning	180	40-280
"3D" -funktion	205	40-280
Pizza-funktion	210	40-280
Blæserunderstøttet stor grill	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko varmluft	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100

Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsager. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.

Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

Betjening af ovnen

1. Berør ⏻-tasten i ca. 2 sekunder for at åbne ovnen.

» Efter tænding af ovnen vises første driftsfunktion vises på displayet. Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.

Ovnen vil slukke automatisk inden for 20 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

Vælg temperatur og driftsfunktion til manuel madlavning.

Du kan koge ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og kontrollere manuelt uden at indstille tilberedningstid.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ∧/∨ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Sæt retten i ovnen.
7. Berør ▶ ‖-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

8. Ovnen slukkes ikke automatisk, når der bruges manuel tilberedning uden indstilling af tilberedningstid. Du kan afslutte tilberedning ved at berøre ▶ ‖-tasten en gang til.

» Ovnen afslutter tilberedningen, og ‖-symbolet kommer frem på displayet.

9. Berør ⏻-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan sørge for, at ovnen slukkes, ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og indstille tilberedningstid og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ∧/∨ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Berør ⏲, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør ∧/∨-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⏲-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.

8. Sæt retten i ovnen.
9. Berør ▶ ‖-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion og tilberedningstid er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

10. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
11. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:

Du kan sørge for, at ovnen kører og slukkes automatisk, ved at indstille temperatur og driftsfunktion passende til din måltid, tilberedningstid og slut på tilberedning til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ∧/∨ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.

6. Berør ⏲, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør ∧/∨-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⏲-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.

8. Berør ⏲, indtil →|-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
9. Berør ∧/∨-knapper for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ⏲-tasten.

» Når slut på tilberedningstiden er indstillet, vil →|-symbolet lyse konstant.

10. Sæt retten i ovnen.
11. Berør ▶ ||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovntimeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

12. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
13. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

> Hvis du ønsker kun at annullere tilberedningstid eller tilberedningstid plus slut på tilberedningstid, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

Brug Booster (hurtig forvarmning)-funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.

> Booster kan ikke vælges i afrimnings-, Øko varmluft ,hold varm- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Berør 🌡-tasten efter indstilling af temperatur, driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid.

» 🌡-symbolet vises, og booster (hurtig forvarmning) er aktiveret.

» Booster-symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden boosterfunktionen.

2. Berør 🌡-tasten igen for at annullere boosterfunktionen.

» 🌡-symbolet forsvinder, og booster (hurtig forvarmning) er deaktiveret.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør ⏻ tasten for at slukke ovnen.

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør ⏲, indtil 🔒-symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Tryk på ∧ for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og 🔒-symbolet forbliver tændt. Bekræft ved at berøre ⏲.

> Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

For at deaktivere tastelåsen, berør

1. 🔒, indtil ⏲-symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktivér tastelåsen ved at trykke på ∨-tasten.

» "OFF" vises, når tastelåsen er deaktiveret. Bekræft ved at berøre ⏲.

> Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør 🔔, indtil ⏲-symbolet vises på displayet.

> Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med ∧ / ∨ -taster.

» 🔔-symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.

3. Ved slutningen af alarmtiden vil 🔔-symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør ⏲, indtil 🔔-symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold ∨-tasten, indtil **"00:00"** vises.

> Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af tidspunktet

1. Berør ⏲-tasten med korte intervaller, indtil ⏲-symbolet vises på displayet.
2. Berør ∧/∨-tasterne for at indstille timer.
3. Bekræft indstillingen ved at berøre ⏲ -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

> Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles. Den aktuelle tid kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Justering af lydstyrke

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør ⏲ tasten med korte intervaller, indtil **'VOL'** vises på displayet.
2. Tryk på ∧ / ∨ taster for at indstille en af L0, L1 eller L2 toner.
3. Tryk på ⏲ tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen

Justering af øko-lampe indstilling

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør ⏲ tasten med korte intervaller, indtil **'LP'** vises på displayet.
2. Tryk på ∧ /∨ taster for at indstille til Tændt eller ØKO.
3. Tryk på ⏲ tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen
4. Når ovnen er indstillet til TÆNDT; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen konstant.
5. Når ovnen er indstillet til ØKO; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Hvis der berøres nogen taster under betjening (undtagen ⏻og🌡 taster), lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Anvendelse af uret som alarm

Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.

Tabel over koge-/stegetider

> Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

> 1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		4	175	30 ... 35
Kager i form*	Et niveau		2	180	40 ... 50
Kager i bagepapir*	Et niveau		3	175	20 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	175	18 ... 25
Småkager*	Et niveau		3	175	20 ... 25
	2 niveauer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveauer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50

Surdej*	Et niveau	2	200	35 ... 45
	2 niveauer	1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Et niveau	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau	2	200 ... 220	15 ... 20
	Et niveau	3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Et niveau	3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau	3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
Stegt kylling	Et niveau	2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	65 ... 70
	Et niveau	2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau	2	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Et niveau	2	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau	3	200	20 ... 30
	Et niveau	3	200	20 ... 30

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
* Der foreslås forvarme til al slags mad.

Øko varmluft

Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko varmluft".

Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko varmluft".

Madvare	Antal bageplader	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i bagepapir	Én bageplade	3	200	35 ... 40
Kiks	Én bageplade	3	200	30 ... 35
Butterdej	Én bageplade	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Én bageplade	3	200	40 ... 45

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen

ADVARSEL
Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Berør ∧/∨ for at vælge den ønskede grillfunktion.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧/∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃-tasten.
6. Berør ▶ ‖-tasten for at starte grilning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

7. Du kan afslutte grilningen ved at berøre ▶ ‖-knappen en gang til.

» Ovnen afslutter grilningen, og ‖-symbolet kommer frem på displayet.

Slukke for grillen

1. Berør ⏻-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningtider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min.#
Kylling i skiver	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min.#
Kalvekoteletter	4...5	250/max	25...30 min.#
Ristet brød *	4	250/max	1...3 min.

afhængigt af tykkelse
*Forvarm i 5 minutter

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

FARE:
Træk stikket ud af stikontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

FARE:
Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

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

Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrabes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.
Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.
Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.
Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

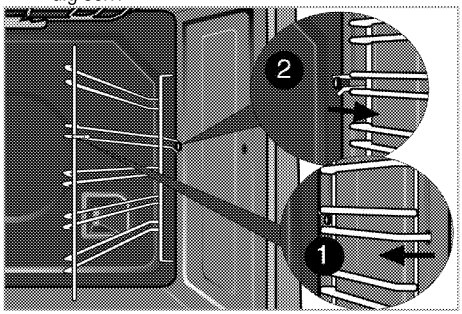
Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

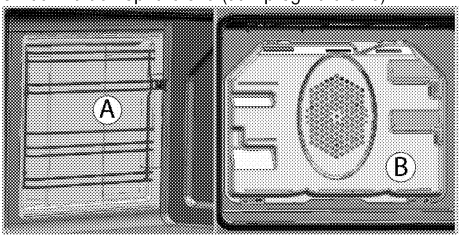
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).

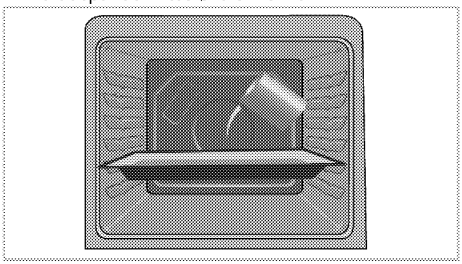


Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for rensningsfunktionen.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

Pyrolyse selvrens

FARE:
Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 430-480 °C og evt. snart brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.

Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen

2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.

Rengør ikke lågens pakning.
Glasfiberpakninen er meget følsom og kan nemt ødelægges.
I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse" Vælg pyrolyse-funktionen (selv-rens).

eco Det anbefales at bruge økonomisk rensefunktion, hvis ovnen ikke er for snavset.
Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion anvendes, efter en økonomisk rengørings eco cyklus er slut.
Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.
Slutningen af selv-rensnings cyklussen kan justeres.

4. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
5. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejrninger med eddikevand.

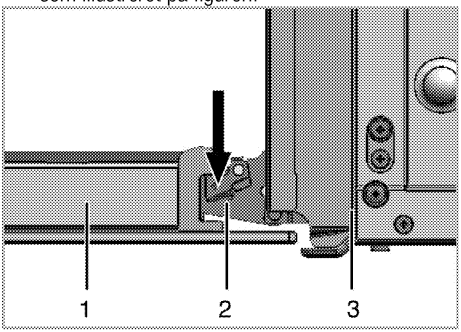
Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

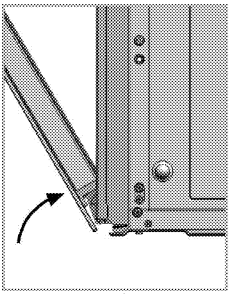
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

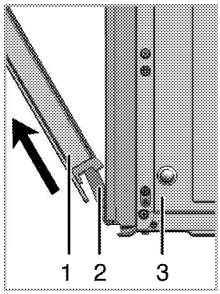
Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



1 Frontlåge
2 Hængsel
3 Ovn





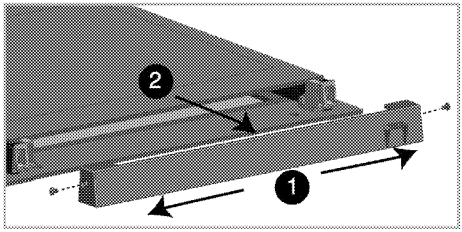
3. Flyt frontlågen til halvvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

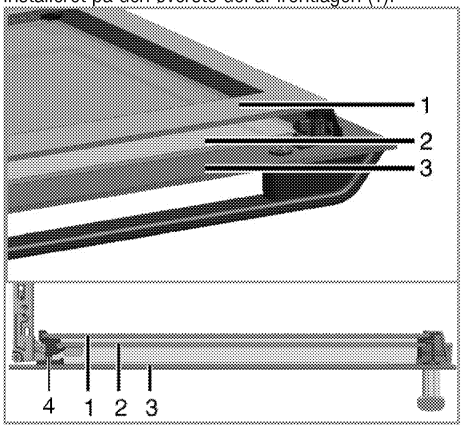
Afmontering af lågens inderste glas

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring. Åbn ovnlågen.

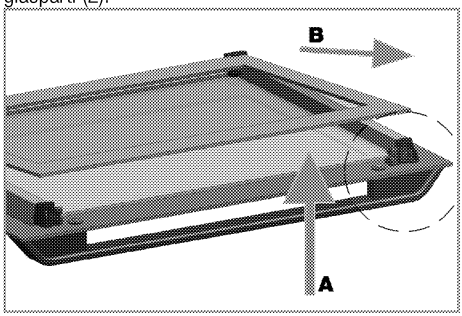


Fjern skruerne fra siderne af plastikdelen (mod 1). Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).

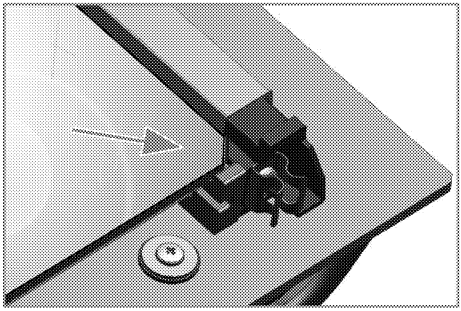


1 Det inderste glasparti
2 Det inderste glasparti
3 Yderste glasparti
4 Plasticrille glasparti - nederste

Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A**og trækkes ud i retning **B**.
Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2).
Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af panelet vender mod det inderste glasparti.
Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille.
Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik". Fastgør de inderste del ved at sætte skruerne på siderne.

Udskiftning af ovnpære

FARE:
Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 12* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

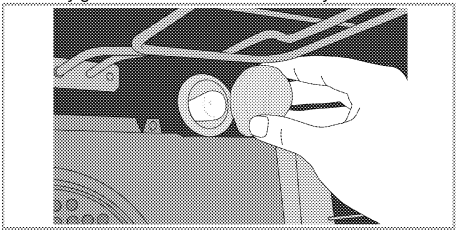
Lampens position kan variere fra den viste.

Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

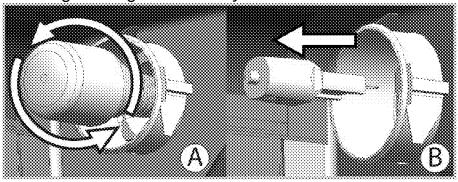
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udlede damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Läs denna bruksanvisning först!

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:

	Viktig information eller användbara användartips.
	Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.
	Varning för elektrisk stöt.
	Varning för brandrisk.
	Varning för heta ytor.

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

CE

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet....4
Elsäkerhet....4
Produktsäkerhet....5
Avsedd användning....8
Barnsäkerhet....8
Avfallshantering av den uttjänta produkten....9
Avfallshantering av emballage....9

2 Allmän Information 10

Översikt....10
Förpackningens innehåll....11
Tekniska specifikationer....12

3 Installation 13

Före installationen....13
Installation och anslutning....14
Framtida transport....16

4 Förberedelser 17

Tips för att spara energi....17
Initial användning....17
Tidsinställning....17
Den första rengöringen av produkten....18
Initial uppvärmning....18

5 Så här använder du hällen 19

Allmän information om tillagning....19
Använda hällen....19

6 Så här använder du ugnen 21

Allmän information om bakning, stekning och grillning....21
Så här använder du den elektriska ugnen....21
Användningslägen....21
Så här använder du ugnens kontrollenhet....23
Använda klockan som alarm....27
Tabell över tillagningstider....27
Så här förbereder du grillen....28
Tabell för tillagningstider för grillning....29

7 Underhåll och rengöring 30

Allmän information....30
Rengöra hällen....30
Rengöra kontrollpanelen....30
Rengöra ugnen....30
Ta bort ugnsluckan....31
Ta bort luckans innerglas....32
Byta ugnslampan....33

8 Felsökning 34

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
  Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.
  Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den

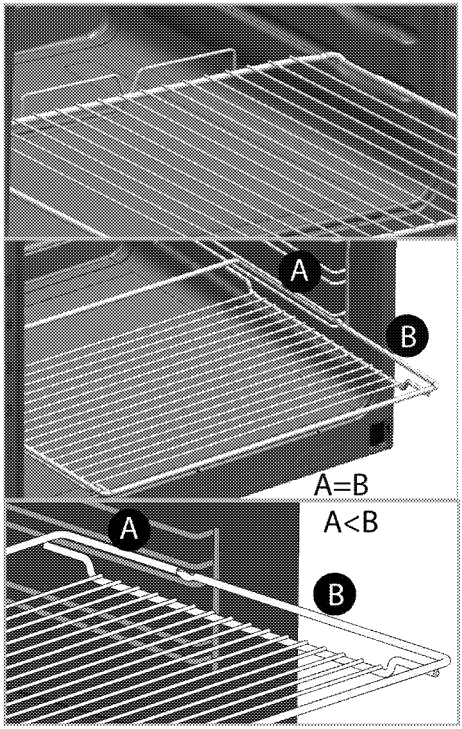
jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

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

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



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de

överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Avlägsna alla tillbehör inifrån ugnen.
  Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (härdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
  se *Förpackningens innehåll, sidan 11*.
- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
- Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.
- VARNING: Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- VARNING: Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.

- Enheten är inte avsedd att användas på något annat sätt än med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- VARNING: Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- VARNING: Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

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

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- VARNING: Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:

Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).
Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

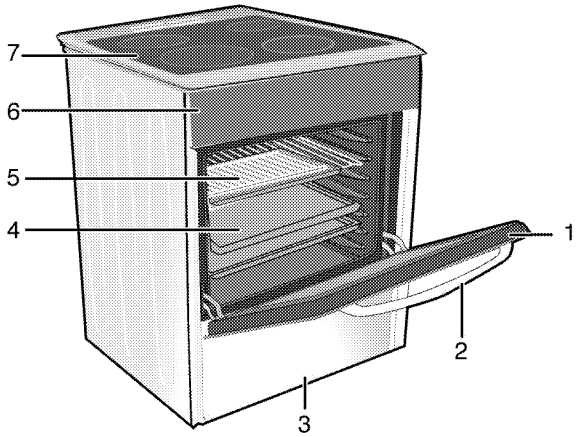
I enlighet med RoHS-direktivet:
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

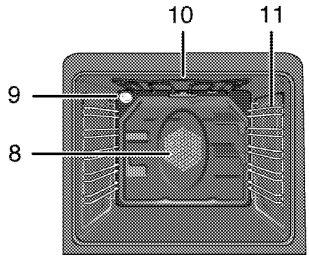
Avfallshantering av emballage

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

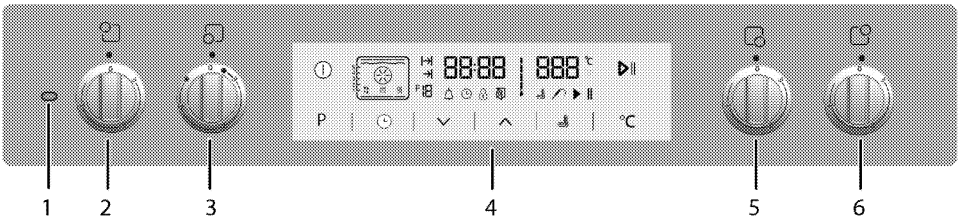
2 Allmän Information

Översikt





1 Främre lucka
2 Handtag
3 Under del
4 Tråg
5 Trådhylla
6 Kontrollpanel
7 Brännarplatta
8 Fläktmotor (bakom platta i stål)
9 Lampa
10 Grillvärmeelement
11 Hyllpositioner

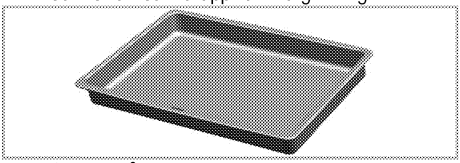


1 Varningslampa
2 Enkelkrets tillagningsplatta Vänster bak
3 Dubbelkrets tillagningsplatta Vänster fram
4 Digital timer
5 Enkelkrets tillagningsplatta Höger fram
6 Enkelkrets tillagningsplatta Höger bak

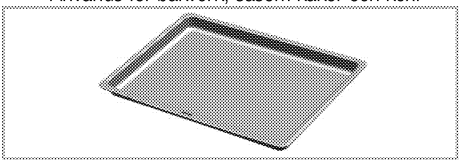
Förpackningens innehåll

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

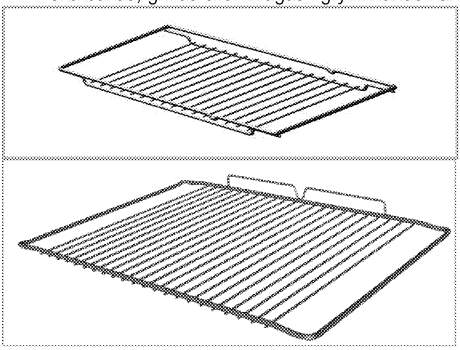
1. **Bruksanvisning**
2. **Långpanna**
   Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



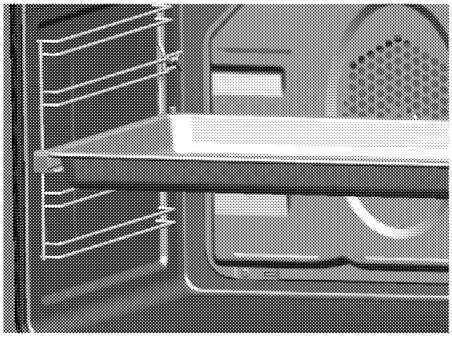
3. **Grund plåt**
   Används för bakverk, såsom kakor och kex.

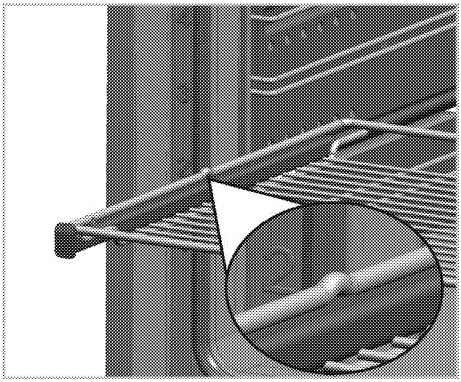


4. **Ugnsgaller**
   Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. **Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna**
   (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)
   De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.
   När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.





Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mätt (höjd/bredd/djup)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	9.8 kW
Säkring	32 A
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2
HÄLL	
Brännare	
Vänster bak	**Enkelkrets tillagningsplatta**
Dimension	160 mm
Energi	1500 W
Vänster fram	**Dubbelkrets tillagningsplatta**
Dimension	120/210 mm
Energi	750/2200 W
Höger fram	**Enkelkrets tillagningsplatta**
Dimension	140 mm
Energi	1200 W
Höger bak	**Enkelkrets tillagningsplatta**
Dimension	180 mm
Energi	1800 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	**Multifunktionsugn**
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).
Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4-Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

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

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

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

3 Installation

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

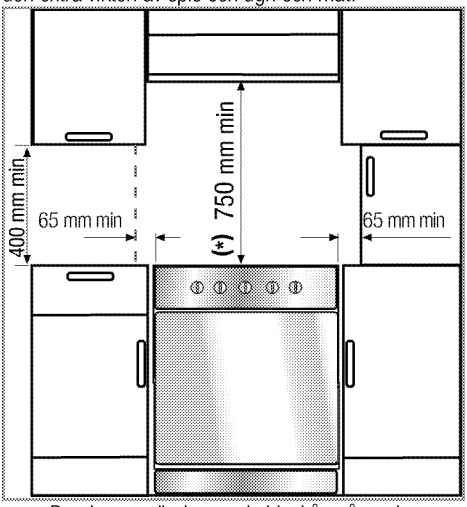
Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

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

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

Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag.
Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.

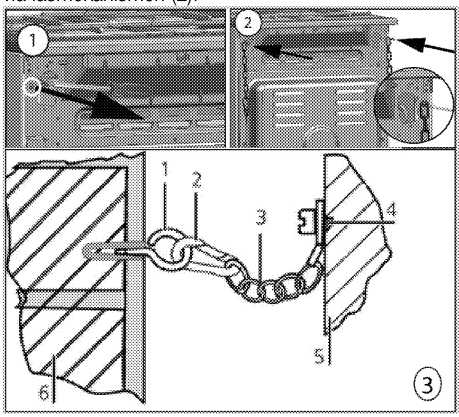


- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidean får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Säkerhetskedja

Om produkten har 2 säkerhetskedjor:

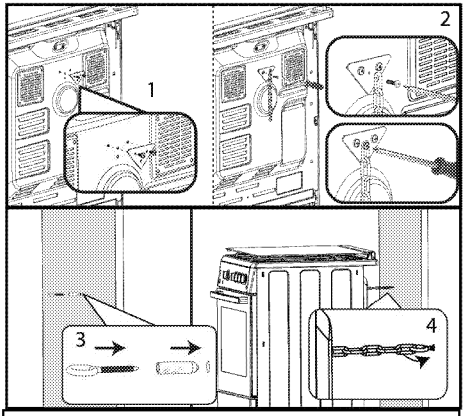
Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda de två säkerhetskedjorna på ugnen.
Fäst krok (1) genom att använda en lämplig spik i köksväggen (6) och anslut säkerhetskedjan (3) i kroken via låsmekanismen (2).



1 Stabilitetskrok
2 Låsmekanism
3 Säkerhetskedja
4 Fäst ordentligt i spisens baksida
5 Spisens baksida
6 Köksvägg

Om produkten har 1 säkerhetskedja:

Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda säkerhetskedjan på ugnen.
Följ stegen nedan i bilden för att fästa säkerhetskedjan på produkten.



Stabilitetskedjan ska vara så kort som möjligt för att undvika lutning framåt och diagonalt, samt sidolutning av ugnen.

Stabilitetskedjan för spis är inte designad med fästesinkopplingsskåra.

Installation och anslutning

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

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

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

Elanslutning

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

FARA:
Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

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

Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen.
Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

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

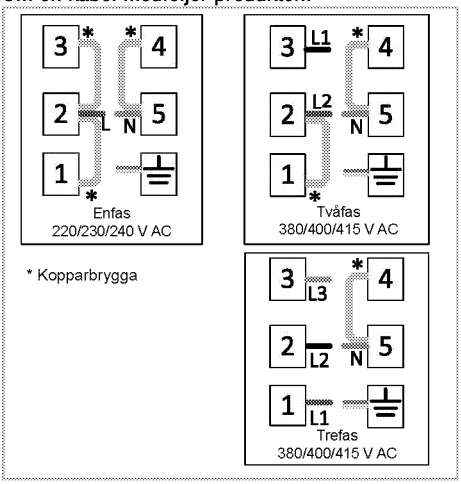
Ansluta strömkabeln

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

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



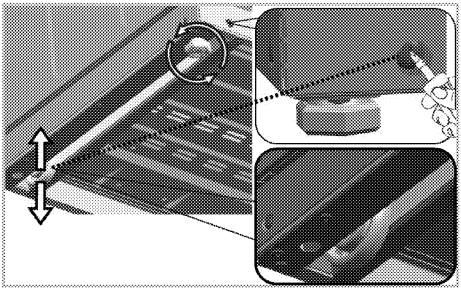
2. **För enfasanslutning,** anslut efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L (fas)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⏚ (jord)
- Tryck produkten mot köksväggen.

Justera ugnens fötter

Med skruvmekanismen på framsidan av produkten kan du höja produkten med 11 mm genom att justera hjulen på baksidan. Applicera inte överdriven kraft på denna skruv. Annars kan mekanismen skadas.

Vibrationer medan produkten används kan orsaka att kärlen ovanpå produkten faller av. För att undvika sådana farliga situationer måste din produkt stå rakt och balanserad på fötterna. Du kan justera produktens främre fötter genom att vrida dem åt höger och vänster och bakbenen med hjälp av skruven som visas i bilden nedan. Balansera produkten och rikta in den i nivå med bänkskivan.



Justera basen

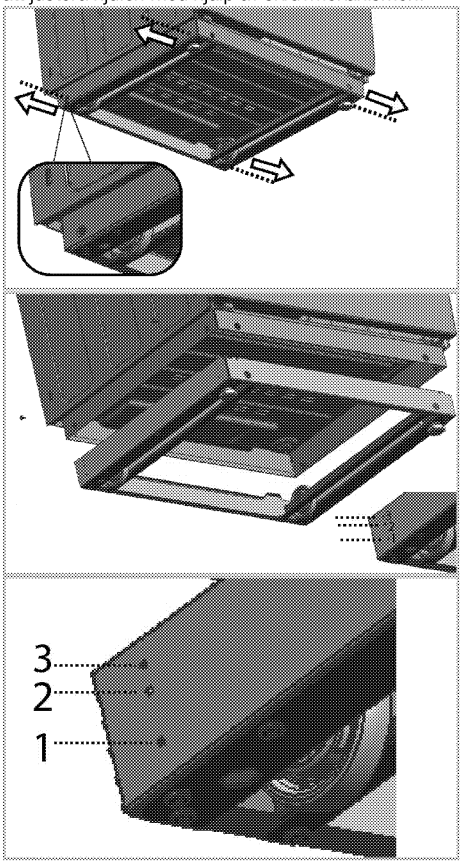
Auktoriserad serviceleverantör kan ta bort basen på din produkt för att minska produkthöjden till 850 mm. I sådana fall måste 4 fötter vara monterade på produkten. **Denna procedur får endast utföras av auktoriserad serviceleverantör.**

Din produkt är utrustad med en bas, som består av två kapslade delar. När du har lagt ner produkten på en jämn yta kan du ta bort skruvarna såsom visas i figuren och dra in den inre basen för att utföra en 3-stegs höjdjustering.

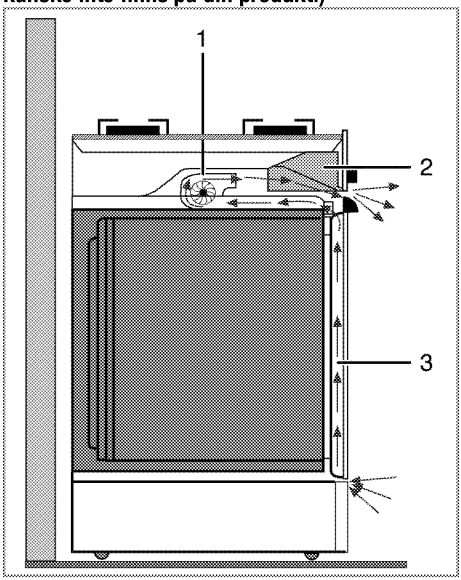
Minsta höjden är 900 mm i första steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 900 - 911 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.

Minsta höjden är 920 mm i andra steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 920 - 931 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.

Minsta höjden är 930 mm i tredje steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 930 - 941 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.



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



1 Nedkylningsfläkt
2 Kontrollpanel
3 Lucka

Kylfläkten kyler både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.

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

Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

Framtida transport

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

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

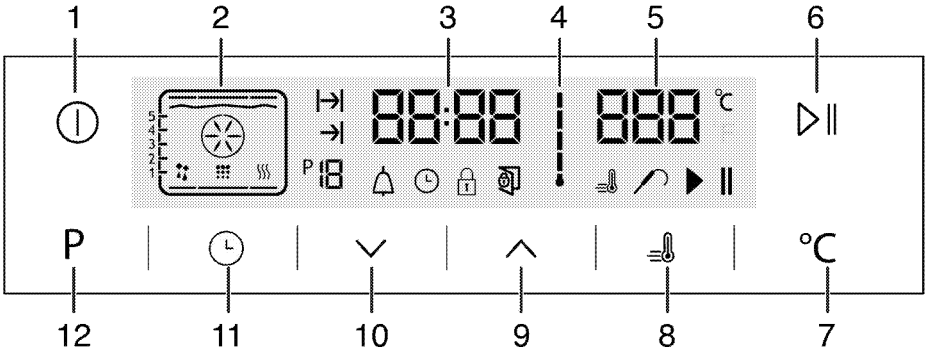
Tips för att spara energi

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

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar.
  Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.
- För långa tillagningar kan du stänga av tillagningszonen 5 eller 10 minuter före tillagningstidens slut. Du kan uppnå energibesparingar på upp till 20 % genom att använda restvärme.

Initial användning

Tidsinställning



1 PÅ/AV-knapp
2 Funktionsvisning
3 Indikatorfält för aktuell tid
4 Symbol för ugnens innertemperatur
5 Fält för temperaturvisning
6 Start / stopp matlagningsknapp
7 Temperaturinställningsknapp
8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
9 Plusknapp
10 Minusknapp
11 Justeringsknapp
12 Return för att funktionsvisning

1. Vid första drift av ugnen tänds ⏲ symbolen, tryck på knapparna ∧/∨ för att ställa in timmen.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ⏲ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

> Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från **12:00**. Klockikonen ⏲ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

Den första rengöringen av produkten

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

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

Initial uppvärmning

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

VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

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

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 21*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 28*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 28*

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

5 Så här använder du hällen

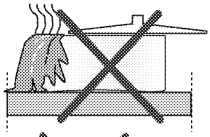
Allmän information om tillagning

Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

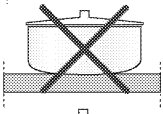
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart.
  Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mäng mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över.
  Placera inte lock på plattorna.
  Placera kärlen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Tips för glaskeramikhäll

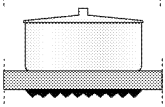
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.
- Använd inte aluminiumkastruller och -pannor. Aluminium skadar keramikytan.



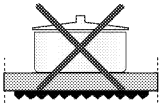
Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.

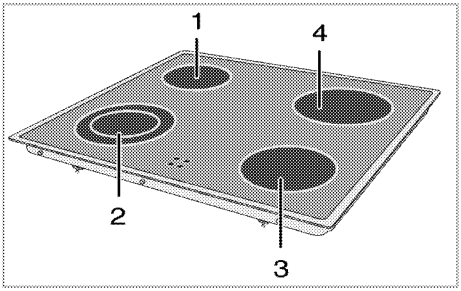


Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.



Om kärlens diameter är för liten kommer energin att försvinna.

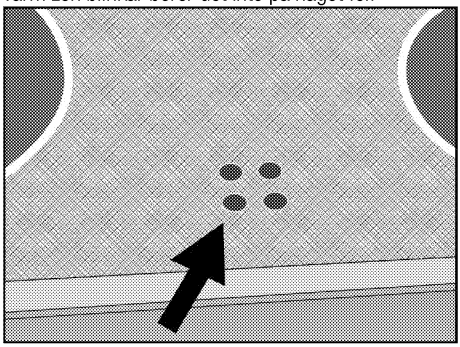
Använda hällen



1 Enkelkrets tillagningsplatta 16-18 cm
2 Dubbelkrets tillagningsplatta 12-14/21-23 cm
3 Enkelkrets tillagningsplatta 14-16 cm
4 Enkelkrets tillagningsplatta 18-20 cm är en lista med rekommenderad diameter för kärl som ska användas för respektive brännare.

FARA:
Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen.
Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.
Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Glaskeramikhällen är utrustad med en funktionslampa och en varningsindikator för varma zoner. Varningsindikatorn för varm zon indikerar positionen för den aktiva plattan och förblir tänd efter att plattan har stängts av. När temperaturen för plattan har svalnat till en nivå där den går att röra vid med handen släcks varningsindikatorn. Om varningsindikatorn för varm zon blinkar beror det inte på något fel.



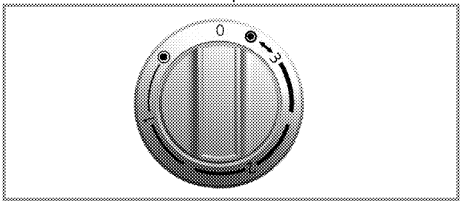
Slå på keramikplattorna
Reglagen för hällen används för att styra värmen för plattorna. För att uppnå önskad tillagningseffekt vrider du hällens reglage till korresponderande nivå.

Tillagningsnivå	1	2	3
	värmning	stuvning, sjudning	kokning, stekning

Slå av keramikplattorna
Vrid plattans knapp till positionen AV (överst).

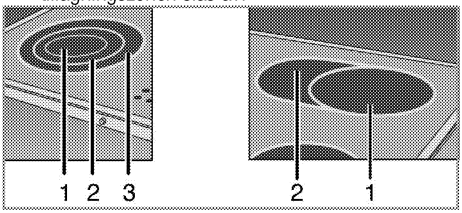
Använda flersegmenterade tillagningszoner
Flersegmenterade tillagningszoner gör det möjligt att laga mat med olika storlek på kastrullerna på samma tillagningszon. När de här tillagningszonerna aktiveras slås först den innersta tillagningszonen på.

1. Vrid kontrollratten medurs för att ändra den aktiva diametern för tillagningszonen.
2. Ett "klick" hörs så fort plattans radie ändras.



Stänga av flersegmenterade tillagningszoner

1. Vrid ratten moturs till positionen AV (överst) för att stänga av ugnen. Alla segment för tillagningszonen slås av.



1 Position 1
2 Position 2
3 Position 3

Position 2 och 3 i de flersegmenterade tillagningszonerna fungerar inte oberoende av varandra.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning

VARNING
Heta ytor kan orsaka brännskador!
Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!
Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

FARA:
Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.
Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

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

Tips för stekning

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

Tips för grillning

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

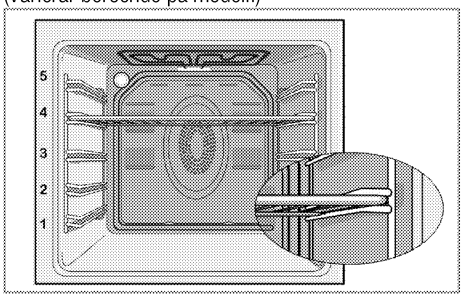
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.

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

Så här använder du den elektriska ugnen

Slå av elugnen

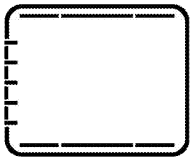
Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.
Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Användningslägen

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

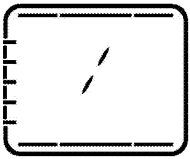
1. **Över- och undervärme**



Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor,

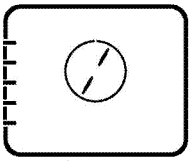
småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.
Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. **Fläkt som stöder under-/övervärme**



Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.

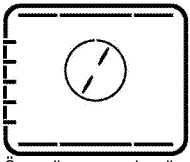
3. **Fläktvärme**



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.
Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

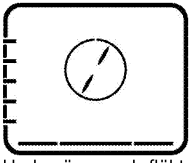
När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

4. **"3D"-funktion**



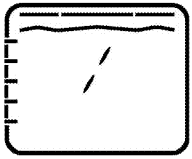
Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. **Pizzafunktion**



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

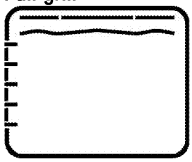
6. **Full grill+Fläkt**



Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

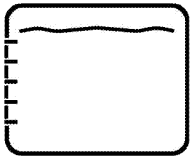
7. **Full grill**



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

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

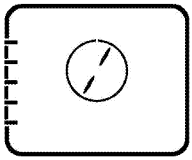
8. **Grill**



Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

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

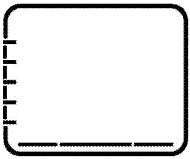
9. **Ekofläktvärmare**



För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 ºC. Men tillagningstiden ökar något.

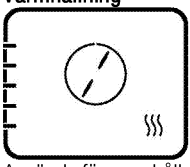
Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen '**Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**'.

10. **Undervärme**



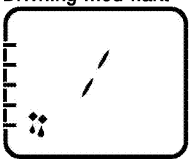
Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

11. **Varmhållning**



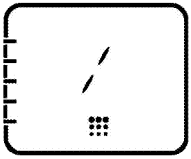
Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

12. **Drivning med fläkt**



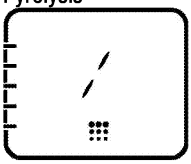
Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

13. **Pyrolysis - ekonomiläge**



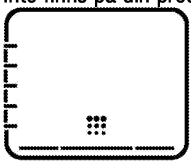
Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *Pyrolytisk självrengöring, sidan 31.*

14. **Pyrolysis**



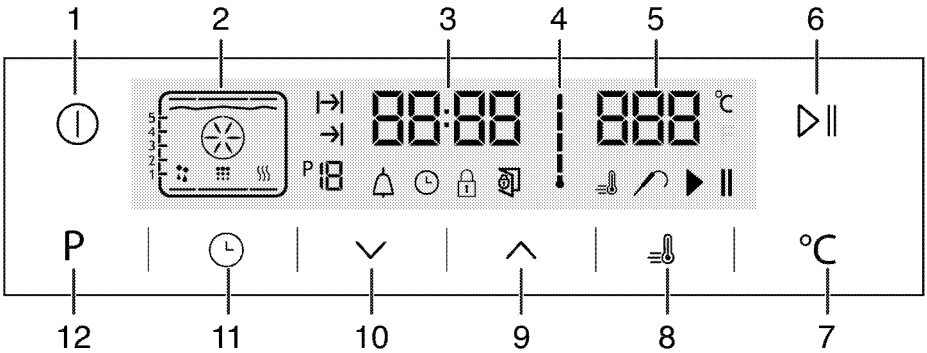
Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *Pyrolytisk självrengöring, sidan 31.*

15. **Enkel ångrengöring**
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)



Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.

Så här använder du ugnens kontrollenhet

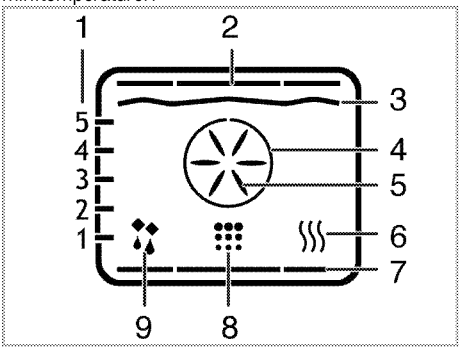


1	PÅ/AV-knapp	3	Indikatorfält för aktuell tid
2	Funktionsvisning	4	Symbol för ugnens innertemperatur

5 Fält för temperaturvisning
6 Start / stopp matlagningsknapp
7 Temperaturinställningsknapp
8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
9 Plusknapp
10 Minusknapp
11 Justeringsknapp
12 Return för att funktionsvisning

: Symbol för tillagningstid
: Tillagningstiden slut
P 18 : Funktionsnummer
: Alarmsymbol
: Klocksymbol
: Symbol för knapplås
: Öppen dörr symbol
: Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
: Symbol för köttermometer
: Matlagningspaus symbol
: Matlagnings startsymbol

Funktionstabell:
Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras respektiva max. och min.temperaturer.



1 Hyllpositioner
2 Övervärme
3 Grillelement
4 Boost-värmare
5 Boost-fläkt
6 Varmhållning
7 Nedre värmeelement
8 Rengöringsposition
9 Används med fläktposition

Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	200	40-280
Fläkt som stöder under-/övervärme	175	40-280
Fläktassisterad tillagning	180	40-280
"3D"-funktion	205	40-280
Pizzafunktion	210	40-280
Fläktassisterad stor grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofläktvärmare	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Varmhållning	60	40-100

Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.

Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.

Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Så här använder du ugnen

1. Tryck på knappen ⏻ i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.

» Första driftfunktionen visas på skärmen efter att ugnen slås på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.

Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsinställning görs på skärmen.

Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan laga mat genom att välja temperatur och driftfunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid ⏻ knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på ℃ knappen.

» ℃ symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på ℃ knappen.
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på ▶ ‖ knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. ▶ symbolen visas på skärmen.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att trycka på ▶ ‖ knappen en gång till.

» Ugnen avslutar tillagningen och ‖ symbolen visas på skärmen.

9. Tryck på knappen ⏻ i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan se till att ugnen stängs av genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid ⏻ knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på ℃ knappen.

» ℃ symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på ℃ knappen.
6. Rör vid ⏲ tills |→| symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på ∧ /∨ knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på ⏲ knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Placera din rätt i ugnen.
9. Tryck på ▶ ‖ knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. ▶ symbolen visas på skärmen.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

10. När tillagningen är klar visas **"End (Slut)"** på displayen och ett larm hörs.
11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.

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

Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid ⏻ knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på ℃ knappen.

» ℃ symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på ℃ knappen.
6. Rör vid ⏲ tills |→| symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på ∧ /∨ knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på ⏲ knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas |→| symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Rör vid ⏲ tills →| symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på ∧ /∨ knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på ⏲ knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas →| symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.
11. Tryck på ▶ || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. ▶ symbolen visas på skärmen.

» Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

12. När tillagningen är klar visas **"End (Slut)"** på displayen och ett larm hörs.
13. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.

> Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

Ställa in boostern (snabb förvärmning)

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.

> Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostning, ekofläktvärmare , Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Tryck på 🌡 knappen efter inställning av temperatur, driftfunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.

» 🌡 symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.

» Booster-symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.

2. Tryck på 🌡 knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.

» 🌡 symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

Slå av elugnen

Tryck på knappen ⏻ för att slå av ugnen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid ⏲ tills 🔒 symbolen visas på skärmen.

» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.

2. Tryck på ∧ knappen för att aktivera knapplåssymbolen.

» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och 🔒 symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på ⏲.

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

För att avaktivera knapplåset, tryck på

1. Rör vid 🔒 tills ⏲ symbolen visas på skärmen.

» **"On (På)"** visas på skärmen.

2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på ∨ knappen.

» ”OFF (AV)” visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på ⏲.

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

Ställa in alarmklockan

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

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

1. Rör vid 🔔 tills ⏲ symbolen visas på skärmen.

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

2. Ställ in larmtiden genom att använda ∧ / ∨ knapparna.

» 🔔 symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.

3. I slutet av larmtiden börjar 🔔 symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Slå av alarmet

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Rör vid ⏲ tills 🔔 symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.
2. Tryck och håll in ∨ knappen tills **"00:00"** visas.

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

Ändra tiden på dagen

1. Tryck på knappen ⏲ med korta mellanrum tills ⏲ symbolen visas på skärmen.
2. Tryck på knapparna ∧/∨ för att ställa in timmen.
3. Bekräfta inställningen genom att röra vid ⏲ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.

Använda klockan som alarm

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Larmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.

Tabell över tillagningstider

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

Bakning och stekning

Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		4	175	30 ... 35
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	20 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	18 ... 25
Kakor*	En nivå		3	175	20 ... 25
	2 nivåer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	En nivå		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	65 ... 70

	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		2	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		2	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30
Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre. * Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.					

Ekofläktvärmare

Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.

Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare.

Rätt	Antal fack	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på bakplåtspapper	Ett fack	3	200	35 ... 40
Kakor	Ett fack	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	3	200	40 ... 45

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

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

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

Tips vid tillagning av grönsaker

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

Så här förbereder du grillen

VARNING
Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid ⏻ knappen för att öppna ugnen.
2. Tryck på ∧/∨ för att välja önskad grillfunktion.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på ℃ knappen.

» ℃ symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på ∧/∨ knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på ℃ knappen.
6. Tryck på ▶ II knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. ▶ symbolen visas på skärmen.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen.

Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på ▶ ‖ knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och ‖ symbolen visas på skärmen.

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

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen ⏻ i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	4	250/max	1...3 min.
# beroende på tjocklek *Förvärm i fem minuter			

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

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

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

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

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

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

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

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orska skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.
Intorkade rester på glaskeramikytan ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.
Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här påverkar inte användningen av produkten.
Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

Rengöra kontrollpanelen

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

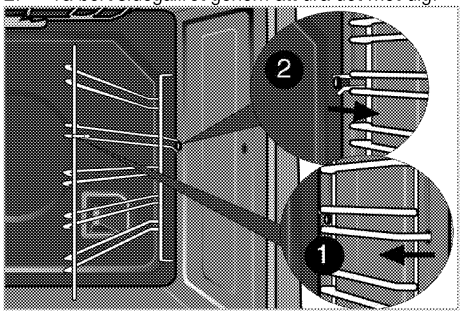
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.
Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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

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

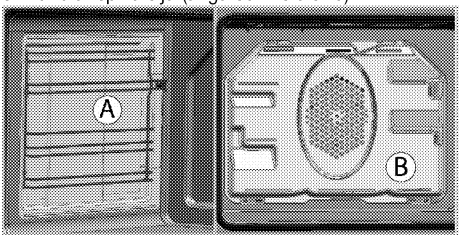


Katalytiska väggar

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

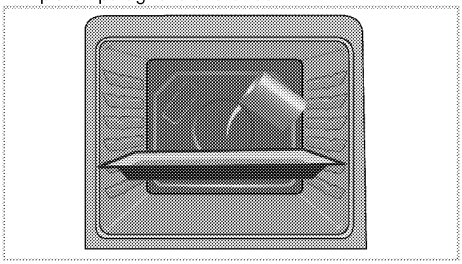
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös

yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).



Enkel ångrengöring
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)
Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

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



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktionen.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

Pyrolytisk självrengöring

FARA:
Heta ytor kan orsaka brännskador!
Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms upp till cirka 430-480 °C och smutsen bränns till aska. En kraftig rökutveckling kan uppstå. Skapa förutsättningar för god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ungefär var 10:e ugnsanvändning.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.

Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (härdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.

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

3. "Pyrolysis (Pyrolys)" Välj den pyrolysiska funktionen (självrengöring).

eco Vi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.
Om den här funktionen används för kraftig smuts blir inte rengöringen tillräcklig. I sådana fall ska den pyrolysiska funktionen användas efter att den ekonomiska rengöringscykeln eco avslutats.
Tiden för självrengöring visas på skärmen.
Tidsförloppet kan inte ändras.
Slutet av självrengöringen kan ändras.

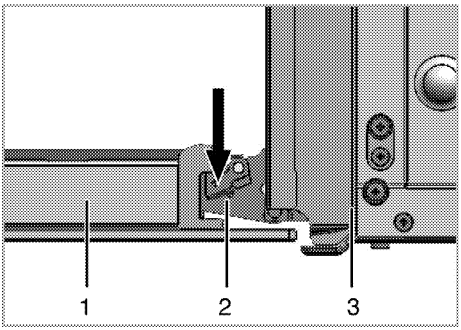
4. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen försvinner.
5. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

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

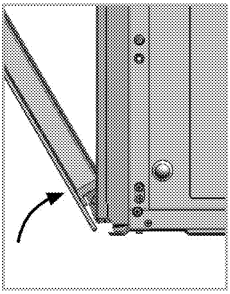
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

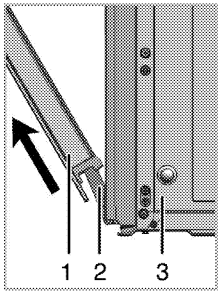
Ta bort ugnsluckan

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



1 Främre lucka
2 Gångjärn
3 Ugn





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

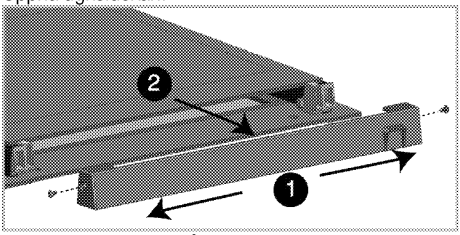
> Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

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

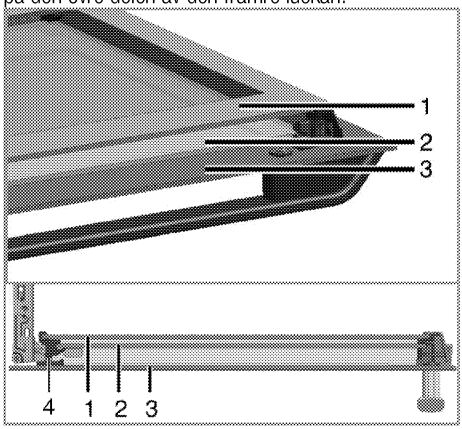
Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



Skruva ur skruvarna på plastdelens sidor (mot 1).

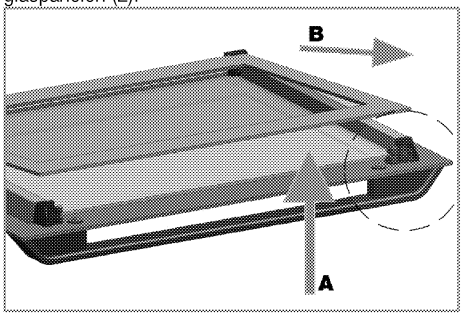
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



1 Innersta glaspanelen
2 Inre glaspanelen
3 Yttersta glaspanelen
4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

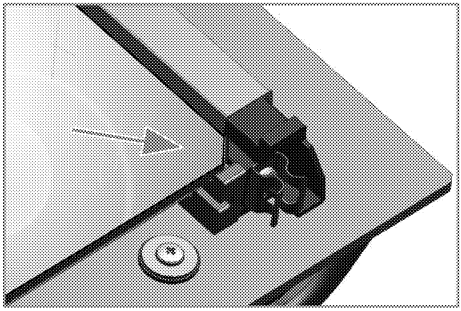
Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspalenen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2).

Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.
Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen.
Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".
Fixera plastdelen genom att skruva i skruvarna i skårorna på de båda sidorna.

Byta ugnslampan

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

Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 12.*
Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

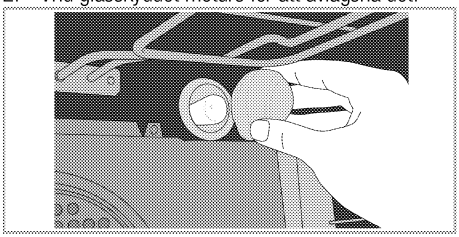
Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

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

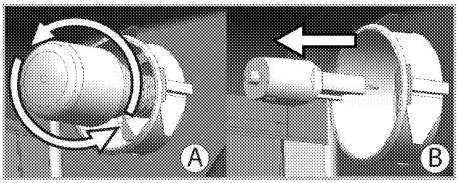
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



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



4. Montera glasplattan på nytt.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

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