

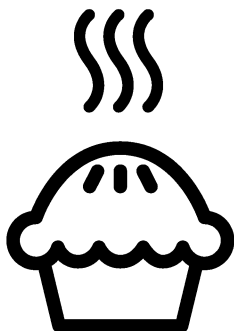
# GRUNDIG

## Indbygningsovn

Brugsvejledning

## Inbyggd ugn

Bruksanvisning



GEBM19100B

**DA / SV**

385.4401.36/R.AC/31.08.2020/2-1

7757882978

# Kære kunde

## Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

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

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

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

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



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



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

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

**2 Miljøinstruktioner 10**

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

**3 Dit produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion og brug af produktkontrolpanel .....	12
Ovnkontrol .....	12
Ovndriftsfunktioner .....	13
Produkt tilbehør .....	15
Brug af produkttilbehør.....	16
Tekniske specifikationer.....	19

**4 Første brug 20**

Første rengøring.....	20
-----------------------	----

**5 Betjening af ovnen 21**

Generel information om brug af ovnen.....	21
Betjening af ovnens styreenhed .....	21

**6 Generelle oplysninger om  
tilmadlavning 22**

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen .....	22
Kager og ovn mad .....	22
Kød, fisk og fjerkræ.....	25
Grill .....	26
Prøve fødevarer .....	27

**7 Vedligeholdelse og pleje 28**

Generelle oplysninger om rengøring .....	28
Rengøring af tilbehør.....	29
Rengøring af kontrolpanelet.....	29
Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde).....	29
Nem damprensning .....	30
Rengøring af ovndøren.....	30
Fjernelse af ovndørens inderglas.....	31
Rengøring af ovnlampen .....	32

**8 Fejlfinding 34**

# 1 Sikkerhedsinstruktioner

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

## **Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.

- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.

## **Elektrisk sikkerhed**

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

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

## **Transportsikkerhed**

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

## **Installationssikkerhed**

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.

- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

## **Sikkerhed i brug**

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.

- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørser. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.



### **Temperaturadvarsler**

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.

- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.



### **Brug af tilbehør**

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



### **Madlavningssikkerhed**

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordampes ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.



- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.) Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.
- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



### **Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed**

- Vent til produktet er kølet af, inden du rengør produktet. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Vask aldrig produktet ved at sprøjte eller hælde vand! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rengøre produktet, da dette kan resultere i et elektrisk stød.
- Brug ikke hårde slibemidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddel til at rengøre ovnens dørglas / (hvis det findes) øverste dørglas af ovnen. Disse materialer kan forårsage ridser og brud på glasoverflader.

## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



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

#### Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

### Bortskaffelse af transportemballage

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

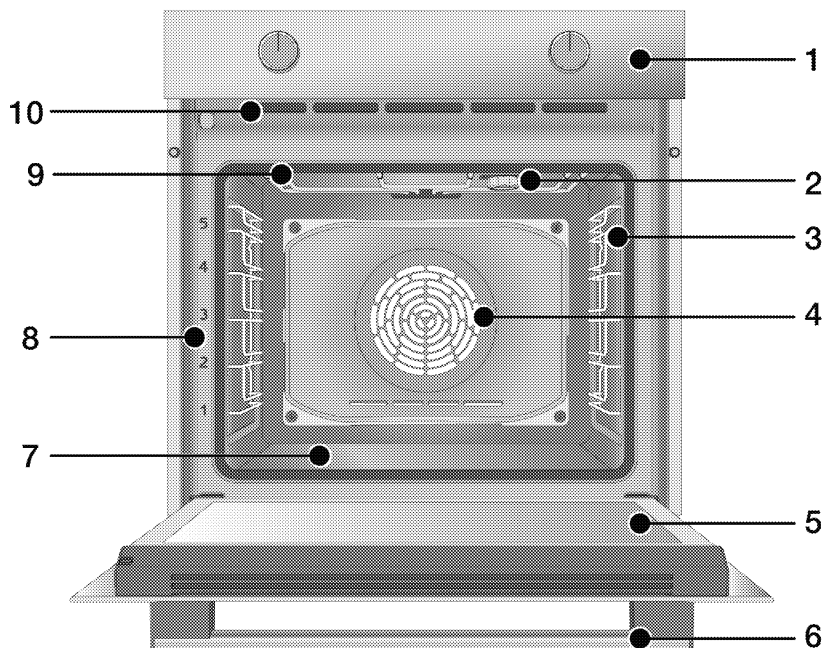
### Anbefalinger til energibesparelse

Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

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

## 3 Dit produkt

### Produktintroduktion



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

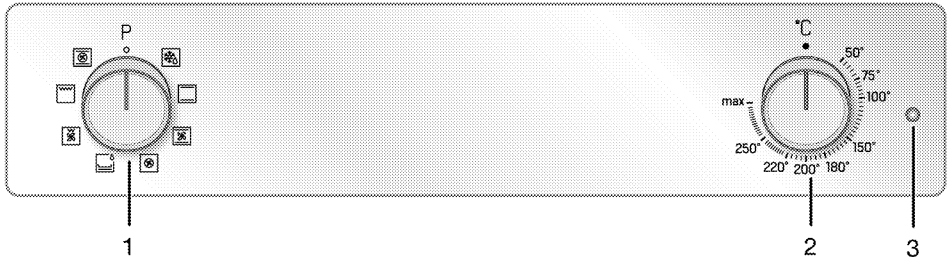
\* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

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

## Introduktion og brug af produktkontrolpanel

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

### Ovnkontrol



- 1 Funktionsvalgsknap
- 2 Temperaturhåndtag
- 3 Termostatlampe

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

#### Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovns betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre

for at vælge fra den lukkede position (op).

#### Temperaturhåndtag



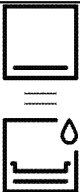



Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).



#### Temperaturindikator

Du kan læse ovns indvendige temperatur på temperaturlampen. Temperaturlampen er på kontrolpanelet. Temperaturlampen lyser, når produktet starter, og temperaturlampen slukker, når den indstillede temperatur er nået. Når temperaturen i ovnen falder til under den indstillede temperatur, lyser temperaturlampen igen.

## Ovndriftsfunktioner

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

Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur interval (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles.
	Top og bundopvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til pizza og fødevarer, der har brug for bruning på bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.

Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur interval (°C)	Beskrivelse og brug
	Fuld grill	*	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.
	Ventilator assisteret lav grill	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.

\* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

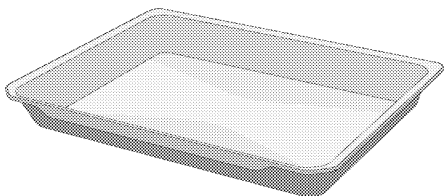
## Produkt tilbehør

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

---

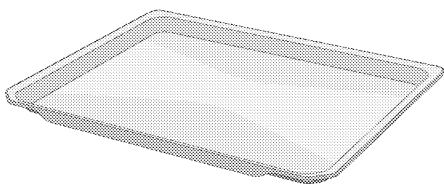
**BEMÆRK** : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.

---



### Dyb bakke

Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.

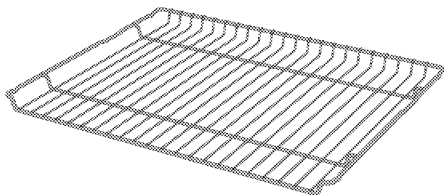


### Wienerbrødsbakke

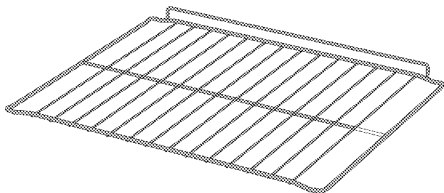
Det bruges til kager som kager og kiks.

---

### Modeller med trådhylder:



### Modeller uden trådhylder:



### Grillrist

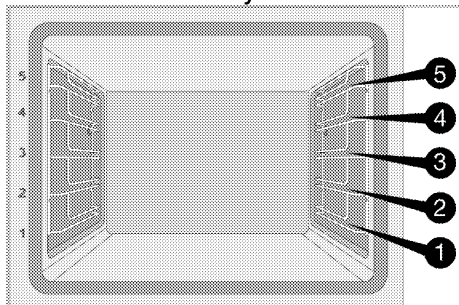
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

## Brug af produkttilbehør

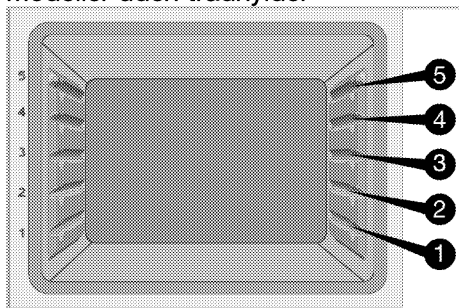
### Madlavningshylder

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

#### Modeller med trådhylder



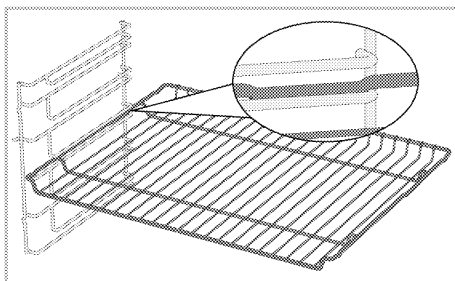
#### Modeller uden trådhylder



### Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

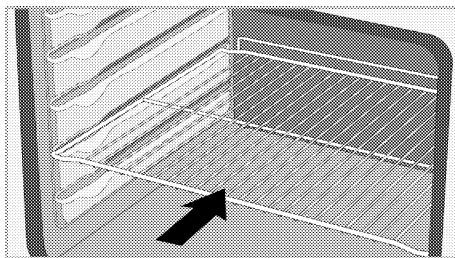
#### Modeller med trådhylder:

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



#### Modeller uden trådhylder:

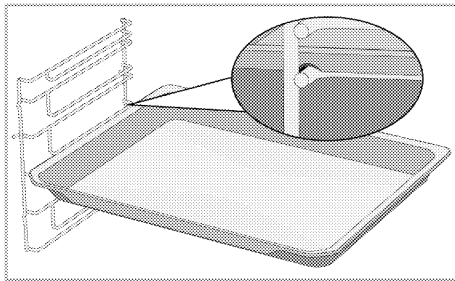
Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylden. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.



### Anbring bakken på køkkenhylderne

#### Modeller med trådhylder:

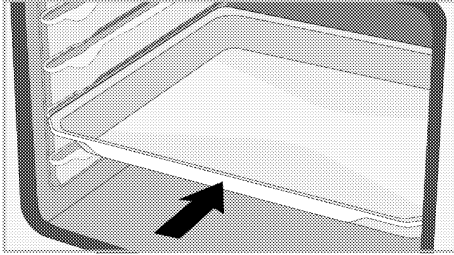
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten. For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.





### Modeller uden trådhylder:

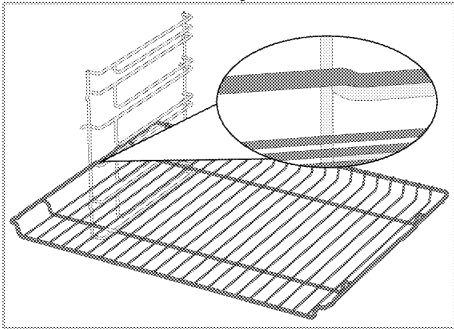
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylden. Mens du placerer bakken på den ønskede hyde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



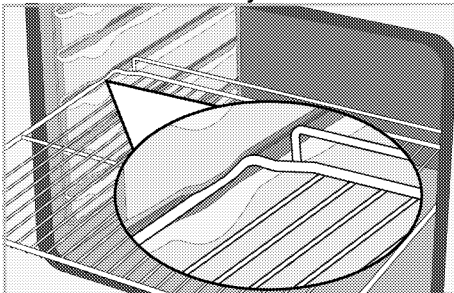
### Stop-funktion af trådnet

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

### Modeller med trådhylder

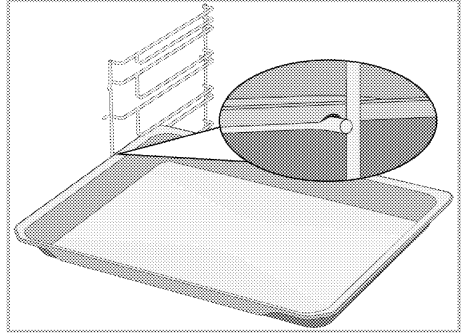


### Modeller uden trådhylder



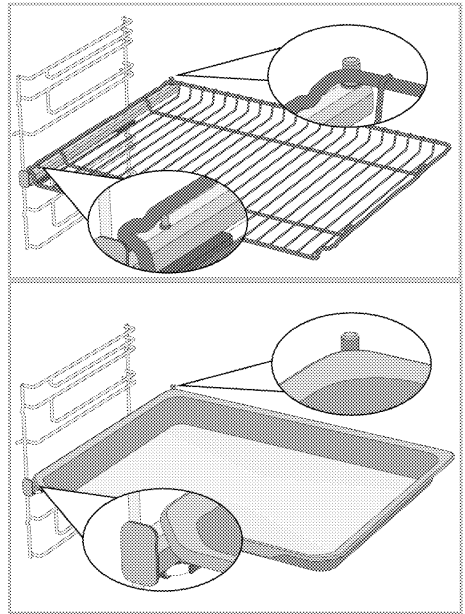
### Stopfunktion af trådnetbakken - Modeller med trådhylder

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



## Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinner Modeller med trådhylder og teleskopskinner

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






## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	2.6 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

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

-  Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.
-  Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.
-  Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

## 4 Første brug

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

### Første rengøring

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

### Før du bruger tilbehøret;

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

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

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

## 5 Betjening af ovnen

### Generel information om brug af ovnen

#### Kølevifte

Dit produkt har en kølevifte.

Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

#### Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

### Betjening af ovnens styreenhed

#### Tænd for ovnen

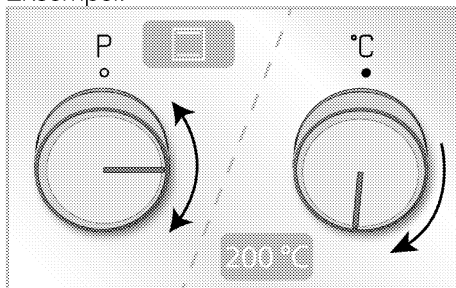
Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

#### Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

#### Valg af temperatur og ovnens funktion

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad. Eksempel:



1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.  
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og temperaturlampen lyser. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, slukkes temperaturlampen. Ovnens slukkes ikke automatisk efter tilberedningens start. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

## 6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

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

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

Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

### Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

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

- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

### Kager og ovn mad

#### Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i

madlavningstabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

### Tips til bagning af kager

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

### Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort

kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.

- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

### Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	180	30 ... 40
Kager i form	Enkelt bakke	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	<b>Modeller med trådhylder: 3</b> <b>Modeller uden trådhylder: 2</b>	150	25 ... 35
Småkager	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	<b>Modeller med trådhylder: 150</b> <b>Modeller uden trådhylder: 140</b>	<b>Modeller med trådhylder: 25 ... 40</b> <b>Modeller uden trådhylder: 30 ... 45</b>
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Cookie	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	3	170	25 ... 35

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	170	25 ... 35
Wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	200	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45
	2 bakker	1 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	1 – 4	180	35 ... 45
Fedt wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 30
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	180	20 ... 30
Hele brød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	200	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkelt bakke	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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



## Kød, fisk og fjerkræ

### Nøglepunkterne ved stegning

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

### Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 170	110 ... 120
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

## Grill

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

### Generelle advarsler

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

## Grillens vigtigste punkter

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

## Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3

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

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

### Ventilator assisteret lav grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingestykker	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Grillrist Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret lav grill	3	15 min 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Forvarm ikke til al grillt mad på dette grillbord.

## Prøve fødevarer

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

at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

## Tilberedningsbord til testfødevarer

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	140	15 ... 25
	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	140
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	150	25 ... 35
Småkager	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	Modeller med trådhylder: 150 Modeller uden trådhylder: 140
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

## Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

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

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

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

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt.

Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent smuds. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Du kan bruge Quick & Shine-rengøringsmidler til ovnens indre og grill og ikke-ridsende skuresvampe, der bruges på emaljerede overflader og anbefalet af autoriseret service, til vedvarende pletter. Brug ikke en ekstern ovnrens.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

#### Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og

begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

### **Glasoverflader**

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.

- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

### **Rengøring af tilbehør**

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

### **Rengøring af kontrolpanelet**

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

### **Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)**

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

### **Rengøring af ovnens sidevægge**

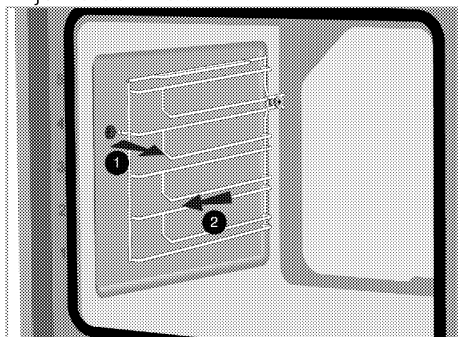
Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg,

skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

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

### Sådan fjernes sidewirehylderne:

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

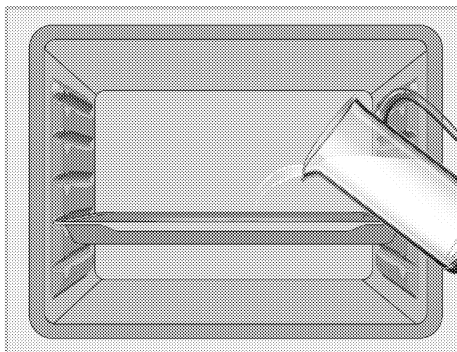


3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

### Nem damprensning

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

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



3. Sæt ovnen i simpel damprensningstilstand, og lad den køre ved 100 ° C i 15 minutter.
4. Åbn døren med det samme, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud. Damp slipper ud, når døren åbnes. Dette kan forårsage forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnsdøren.
5. Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

**i** Under den enkle damprensningsfunktion vandes der fordamper og kondenserer i skålen for let at blødgøre dannede rester / snavs i ovnkammeret, i ovnkammeret og i det indre glas i ovnens dør. Derfor kan vand dryppe, når ovnens dør er åben. Tør det kondenserede vand af, så snart ovnens dør åbnes.

### Rengøring af ovndøren

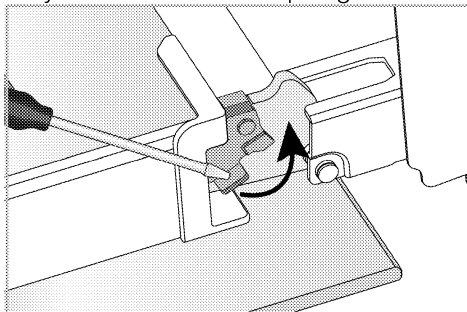
**i** Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens

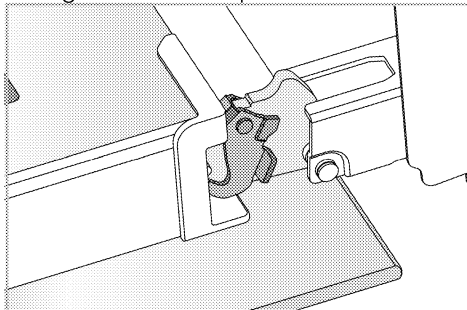
indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.

### Fjernelse af ovndøren

1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.

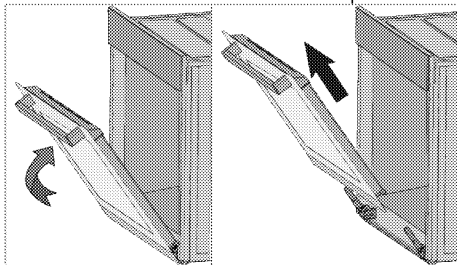


Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position

3. Få ovndøren til en halvåbne position.



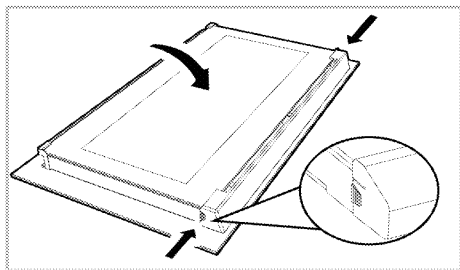
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjerne den.

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

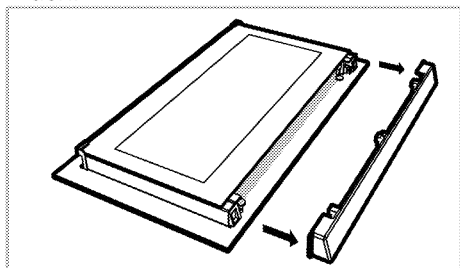
### Fjernelse af ovndørens inderglas

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

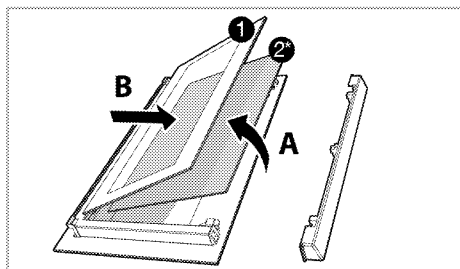
1. Åbn ovndøren.



2. Træk plastkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjerne den.



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



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

## Rengøring af ovnlampen

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

## Udskiftning af ovnlampen

### ⚠ Generelle advarsler

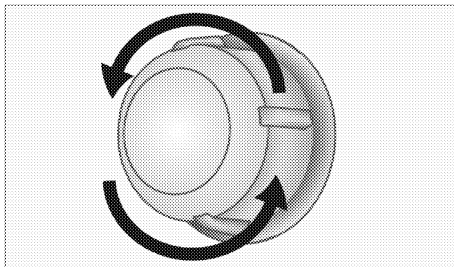
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage

stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

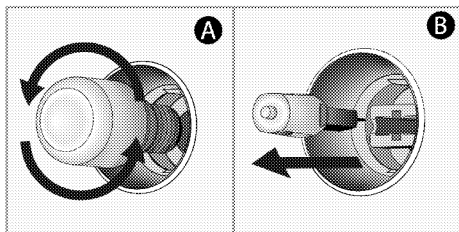
### Hvis ovnen har en rund lampe,

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



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



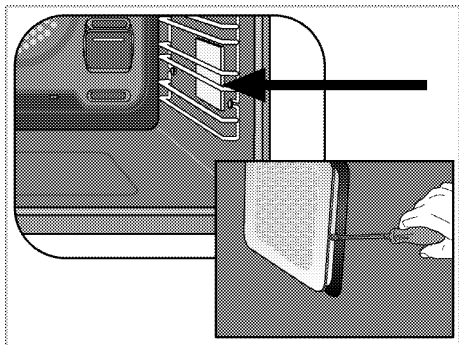


4. Påmontering af glasdækslet.

**Hvis ovnen har en firkantet lampe,**

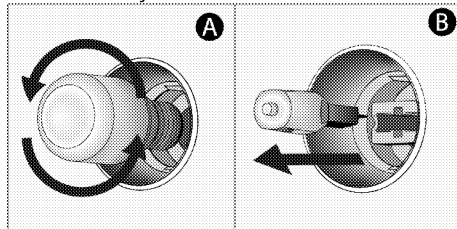
1. Tag produktet ud af elektriciteten.

2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.

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



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

## 8 Fejlfinding

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

### Ovnen udsender damp, når den er i brug.

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

### Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

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

### Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

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

### Produktet fungerer ikke.

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

### Ovnlys virker ikke.

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

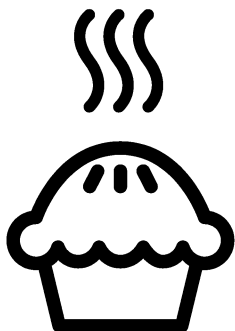
### Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

# GRUNDIG

## Inbyggd ugn

Bruksanvisning



SV

# Kära kund,

## Läs den här handboken innan du använder produkten.

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

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

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

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



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



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

**1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen .....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	5
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet .....	7
Installation säkerhet .....	7
Användningssäkerhet .....	7
Temperaturvarningar .....	8
Användning av tillbehör .....	8
Matlagning säkerhet .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet .....	9

**2 Miljöinstruktioners 10**

Reglering av avfall .....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter .....	10
Avfallshantering av emballage .....	10
Rekommendationer för energibesparing ..	10

**3 Din produkt 11**

Produkt introduktion .....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	12
Ugnskontroll .....	12
Ugnens driftfunktioner .....	13
Tillbehör till produkter .....	14
Användning av produkttillbehör .....	15
Tekniska specifikationer .....	18

**4 Första användningen 19**

Första rengöring .....	19
------------------------	----

**5 Så här använder du ugnen 20**

Allmän information om ugnsanvändning ..	20
Användning av ugnens kontrollenhet .....	20

**6 Allmän information om matlagning 21**

Allmänna varningar om matlagning i ugnen 21	
Bakverk och ugnsmat .....	21
Kött, fisk och fjäderfä .....	24
Grill .....	25
Testa livsmedel .....	26

**7 Underhåll och rengöring 27**

Allmän rengöringsinformation .....	27
Rengöring av tillbehören .....	28
Rengöring av kontrollpanelen .....	28
Rengöring av ugnens insida (kokyta) .....	28
Enkel ångrengöring .....	29
Rengöring av ugnsdörren .....	29
Ta bort det inre glasets på ugnsluckan .....	30
Rengöring av ugnslampan .....	31

**8 Felsökning 33**

## 1 Säkerhetsanvisningar

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

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifieringar på produkten.

### ⚠ Syftet med användningen

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

## **Barn, utsatt person och djursäkerhet**

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

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

## **Elsäkerhet**

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

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



## **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

## **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras.

Om produkten är skadad ska den inte installeras.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

## **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med ytterdörrens glas borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom

drogintag och/ eller alkohol användning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
- Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.



### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan

kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.

- Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
- När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.



### **Användning av tillbehör**

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



### **Matlagning säkerhet**

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.

- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grill endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.

## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

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

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den

här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

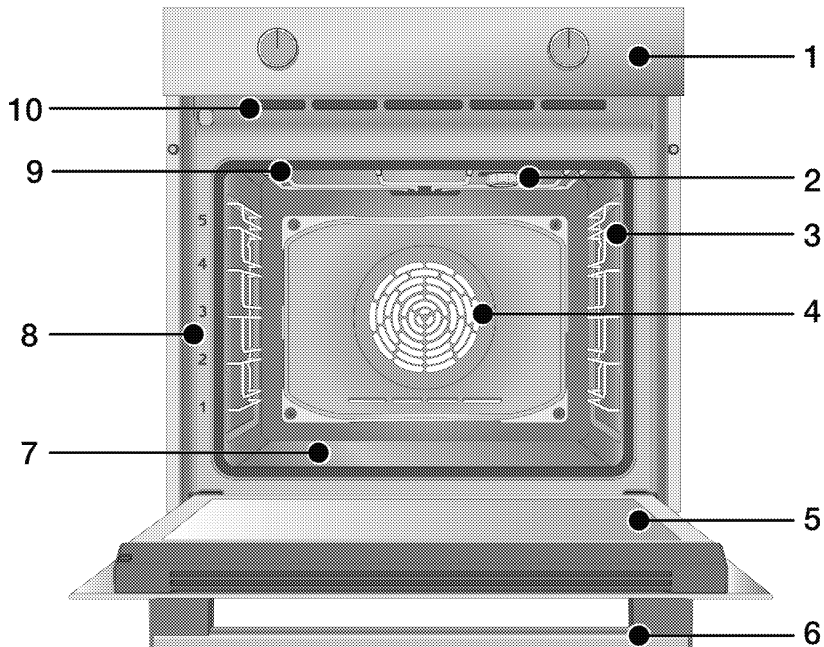
### Rekommendationer för energibesparing

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

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

## 3 Din produkt

### Produkt introduktion



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Lampa\*
- 3 Trådhyllor\*\*
- 4 Fläktmotor (bakom stålplatta)
- 5 Dörren
- 6 Hantera
- 7 Bottenvärmare (botten stålplatta)
- 8 Hyllpositioner
- 9 Övre värmare

- 10 Ventilationshål

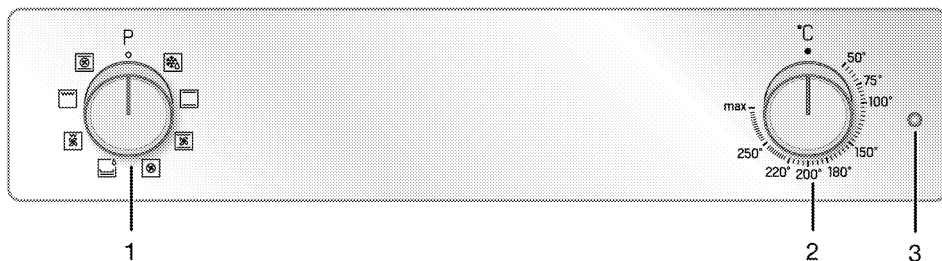
\* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

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

## Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

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

### Ugnskontroll



- 1 Funktion valsratt
- 2 Temperaturratt
- 3 Termostatlampan

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

#### Funktion valsratt

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

#### Temperaturratt



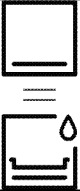





Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

#### Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur lampan. Temperatur lampan sitter på kontrollpanelen. Temperatur lampan tänds när produkten startar och temperatur lampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds temperatur lampan igen.

## Ugnens driftfunktioner

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

Funktions symbol	Funktions beskrivning	Temperatur intervall (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (på bakväggen) fungerar. Fryst mat med granulat kan lätt avfrostas långsamt i rumstemperatur och kokt mat får svalna.
	Upp- och bottenvärme	*	Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Bottenvärme	*	Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt för pizza och mat som behöver få brunfärgning i botten. Denna funktion bör också användas för enkel ångrengöring.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	*	Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Fläktuppvärmning	*	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer.
	"3D" - funktion	*	Den övre och nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Alla delar av produkten tillagas lika och snabbt. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften som värms upp av den lilla grillen distribueras snabbt i ugnen med fläkten. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.

\* Din produkt fungerar i temperaturintervallen som anges på temperaturvredet.

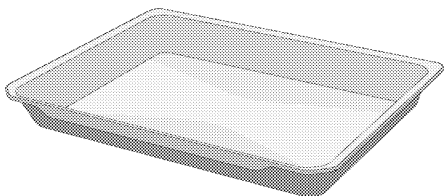
## Tillbehör till produkter

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

---

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

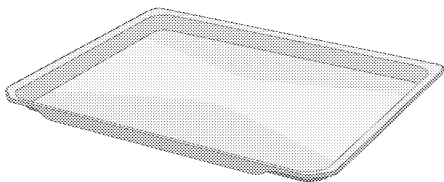
---



### Djupt fack

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

---

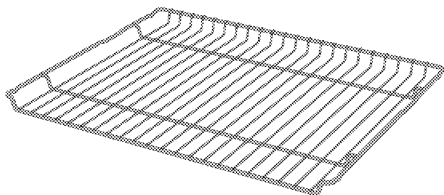


### Konditori varor bricka

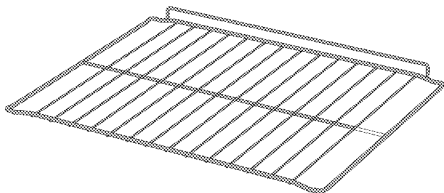
Det används för bakverk som kakor och kex.

---

### Modeller med tråd hyllor:



### Modeller utan tråd hyllor:



### Tråd grill

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

---

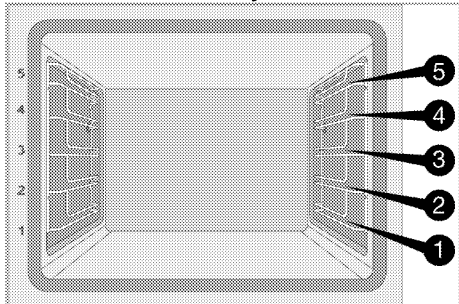


## Användning av produkttillbehör

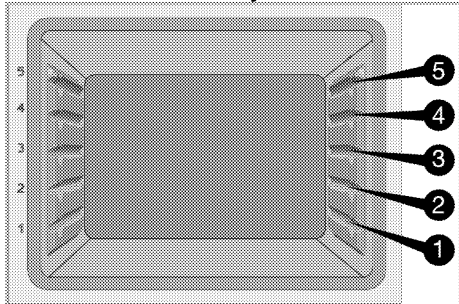
### Matlagning hyllor

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

#### Modeller med tråd hyllor



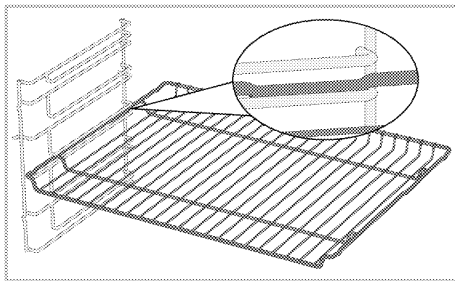
#### Modeller utan tråd hyllor



### Placera trådgallret på kokhyllorna

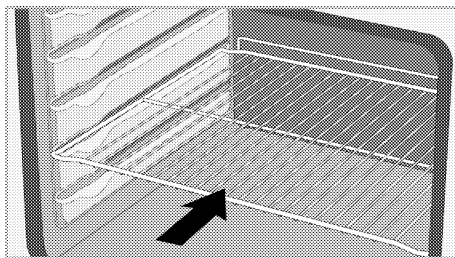
#### Modeller med tråd hyllor:

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



#### Modeller utan tråd hyllor:

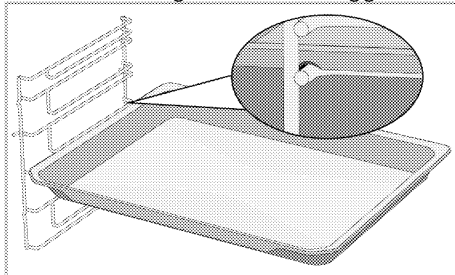
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



### Placera facket på kokhyllorna

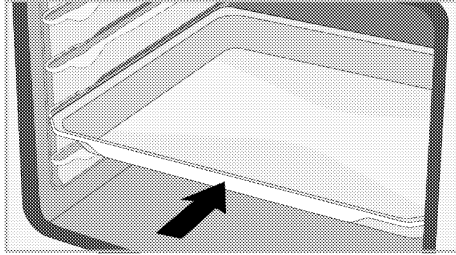
#### Modeller med tråd hyllor:

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



### Modeller utan tråd hyllor:

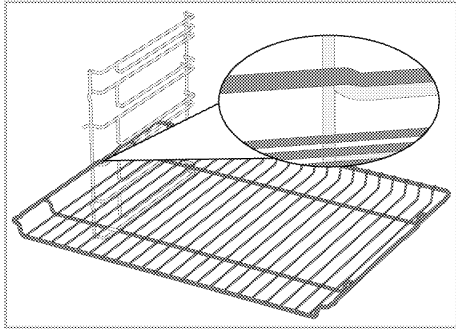
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



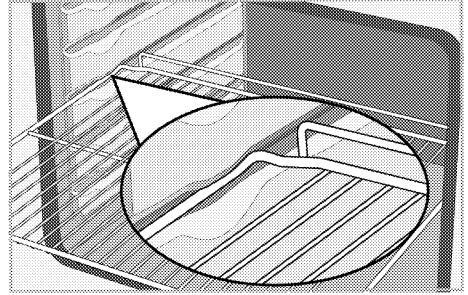
### Trådgallrets stoppfunktion

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

### Modeller med tråd hyllor

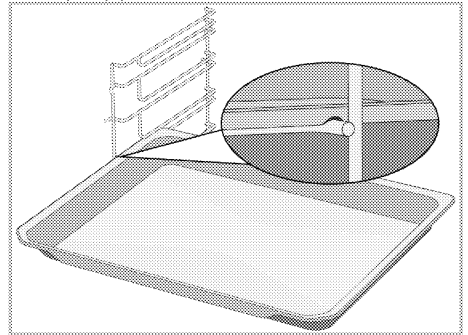


### Modeller utan tråd hyllor



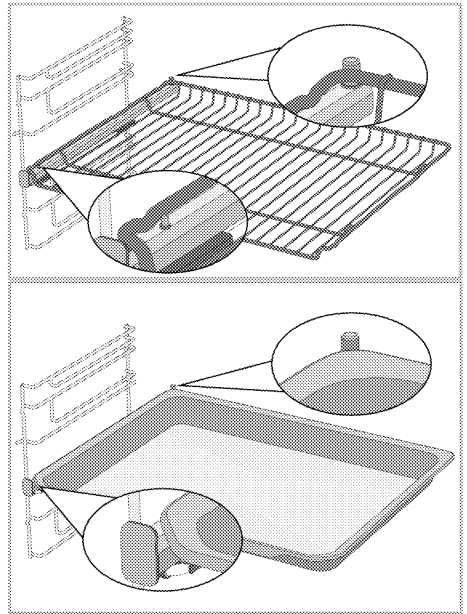
### Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

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



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

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






## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning / frekvens	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	2.6 kW
Typ av ugn	Multifunktionsugn

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

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

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

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

### Innan du använder tillbehören;

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

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

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

## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om ugnsanvändning

#### Kylfläkt

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

#### Ugnsbelysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

### Användning av ugnens kontrollenhet

#### Slå på ugnen

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

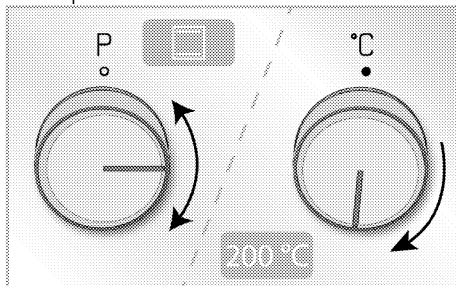
#### Stänga av ugnen

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

#### Välja temperatur och ugnens driftsfunktion

Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din mat.

Exempel:



1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.
  - » Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen och temperaturlampan tänds. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen slocknar temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt efter matlagningen påbörjats. Du måste kontrollera matlagning och stänga av ugnen själv. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida väljarknappen och temperaturknappen till läget av (upp).

## 6 Allmän information om matlagning

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

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

Lämpliga ugninställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

### Allmänna varningar om matlagning i ugnen

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

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

### Bakverk och ugnsmat

#### Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredrar mörk, icke-fastnar och värmebeständiga ware.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- De värden som anges i kokborden bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i kokbordet. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

## Råd för bakning kakor

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

## Råd för matlagning bakverk

- Om degen är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med

en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.

- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmas över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket långt ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan degglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för kokbordet. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

## Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kakor i facket	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kakor i mögel	Enkel bricka	Kaka mögel på tråd grill**	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35
	2 magasin	2 – Standardfack* 4 – Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning		2 – 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140
Sockerkaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
Kaka	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30



Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
	2 magasin	2 – Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	170	25 ... 35
Deg bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten- /toppvärme	2	200	30 ... 40
	Enkel bricka	Standardfack* 1 –	Fläktuppvärmning	2	180	35 ... 45
	2 magasin	Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	1 – 4	180	35 ... 45
Rika bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
	Enkel bricka	Standardfack* 2 –	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
	2 magasin	Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	180	20 ... 30
Hela bröd	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkel bricka	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

## Kött, fisk och fjäderfä

### Nyckelpunkterna för rostning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningens prestanda.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kötttjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg nivå hylla i en värmebeständig platta.

### Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1.5 - 2.0 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter. 250/max, efter 170	110 ... 120
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 minuter. 250/max, efter 190	60 ... 80
	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktuppvärmning	2	200 ... 220	60 ... 80
	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	2	15 minuter. 250/max, efter 190	60 ... 80
Turkiet (5.5 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 minuter. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" -funktion	1	25 minuter. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

## Grill

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

### Allmänna varningar

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

## De viktigaste punkterna i grillen

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

## Grillningstabell

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

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

## Fläkt assisterad låg grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Fisk	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kyckling bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Tråd grill Placera ett fack på en lägre hylla	Fläkt assisterad låg grill	3	15 minuter. 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Förvärma inte för all grillad mat i detta grillbord.

## Testa livsmedel

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

### Matlagningstabell för testmat

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	140	15 ... 25
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 40 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 45
Sockerkaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
Äppelpaj	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
	Enkel bricka	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

### Grill

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

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän rengöringsinformation

#### ⚠ Allmänna varningar

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

#### Inox och rostfria ytor

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

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

#### Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Easy steam cleaning")
- Du kan använda Quick&Shine rengöringsmedel för ugnens insida och grill och icke-repande skurtråd, som används på emaljerade ytor och är rekommenderad av auktoriserad service, till envisa fläckar. Använd inte en extern ugnrensningemedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kokytsområdet. Rengöring på heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador med emaljyta.

#### Katalytiska ytor

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

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

### **Glasytor**

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

### **Plastdelar och målade ytor**

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

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

### **Rengöring av tillbehören**

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

### **Rengöring av kontrollpanelen**

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

### **Rengöring av ugnens insida (kokyta)**

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

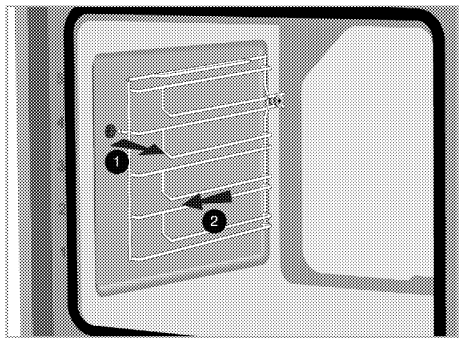
### **Rengöring av ugnens sidoväggar**

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

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

### **Så här tar du bort sidotrådshyllorna:**

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

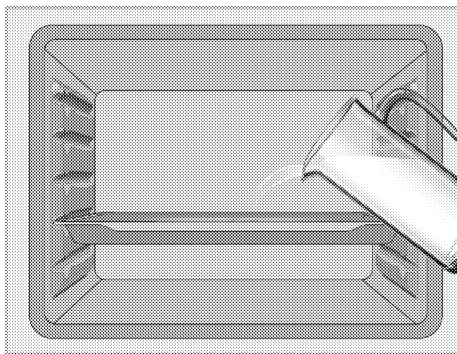


3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

### **Enkel ångrengöring**

Det säkerställer enkel rengöring eftersom smutsen (om man inte har väntat för länge) mjukas upp med ångan som bildas inuti ugnen och vattendropparna kondenserar på de inre ytorna av ugnen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten i ugnbrickan och placera brickan på ugnens andra rack.



3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100°C i 15 minuter.
4. Öppna dörren och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. När du öppnar dörren kommer ånga att komma ut. Detta kan skapa en risk för bränning. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.
5. Använd varmt vatten med tvättvätska, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den fastsatta smutsen och torka av den med en torr trasa.

**i** Under det enkla ångrengöringsläget avdunstar och kondenserar vatten som placeras i facket för att mjuka upp lättformade rester/smuts i ugnshålan i ugnsutrymmet och i innerglaset på ugnsluckan, och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snart ugnsluckan har öppnats.

### **Rengöring av ugnsdörren**

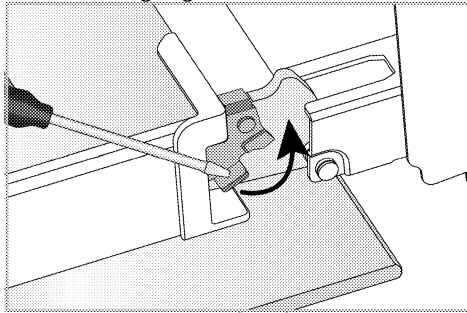
**i** Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Du kan ta bort din ugnsdörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man

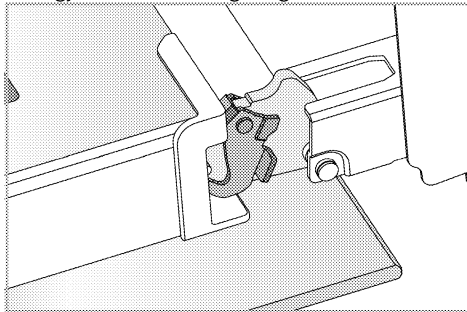
tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.

## Rengöring av ugnsdörren

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

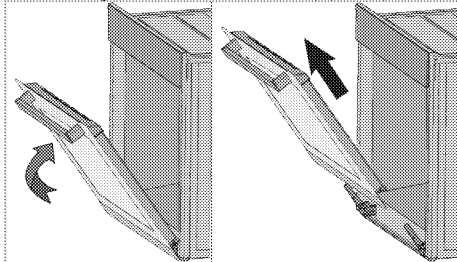


Gångjärmslås - stängt läge



Gångjärmslås - öppet läge

3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



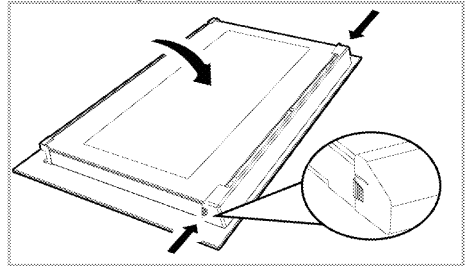
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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

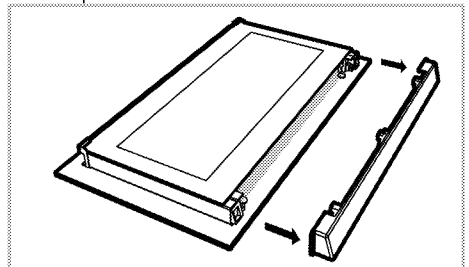
## Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

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

1. Öppna ugnsluckan.

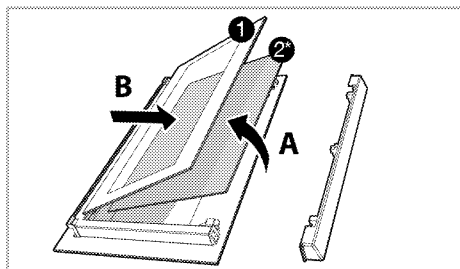


2. Dra plastkomponenten, fäst på ytterdörrens övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



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





- 1 Innersta glaspanel
- 2\* Inre glaspanel (Det kanske inte finns på din produkt.)
4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).
6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

## Rengöring av ugnslampan

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

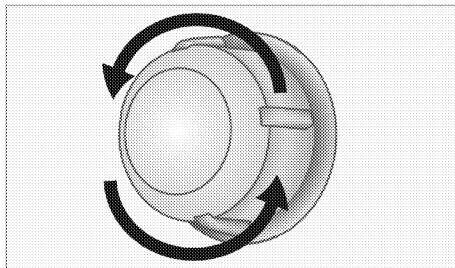
## Byte av ugnslampa

### ⚠ Allmänna varningar

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

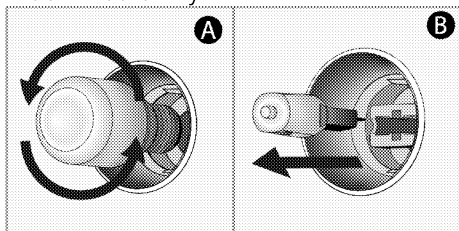
### Om ugnen har en rund lampa

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



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

den som visas i figuren och ersätter den med en ny.

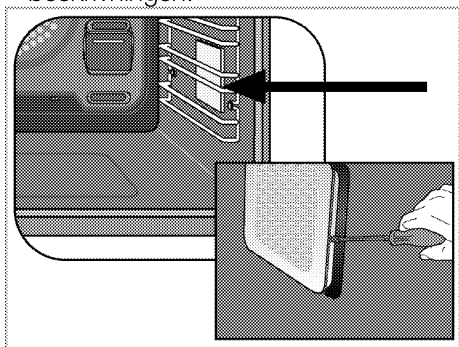


4. Sätt tillbaka glaslocket.

### Om ugnen har en fyrkantig lampa

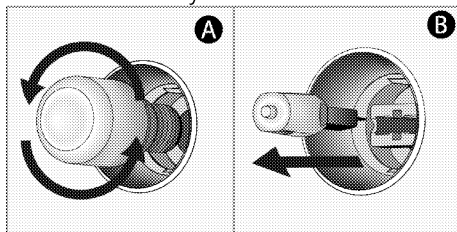
1. Koppla bort produkten från elen.

2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.

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



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

## 8 Felsökning

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

### Ugnen avger ånga när den används.

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

### Vattendroppar bildas under matlagningen.

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

### Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kylning.

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

### Produkten fungerar inte.

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

### Ugnslampan fungerar inte.

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

### Ugnen värmer inte.

- Kan inte inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

