

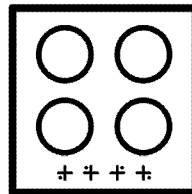
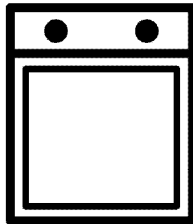
GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbygd ugn

Bruksanvisning



Edition 75 Herdset-GEHM19320B

NO / SV

385.4405.59/R.AB/22.09.2021/3-3

7768282922-7768282938

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Grundig takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre.

Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet	5
Elektrisk sikkerhet	5
Transportsikkerhet	7
Installasjonssikkerhet	7
Sikkerhet ved bruk	7
Temperaturadvarsler	8
Tilbehørsbruk	9
Steking og sikkerhet	9
Induksjon	10
Vedlikehold og reingjeringstryggleik	11

2 Miljøinstruksjoner 12

Avfallsforskrifter	12
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet	12
Bortskaffing av emballasjen	12
Anbefalinger for energibesparelser	12

3 Ditt produkt 13

Produktintroduksjon	13
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel	15
Ovnkontroll	15
Kontroll for plate	16
Generell informasjon på kokeplaten	16
Steikjeomnsfunksjoner	17
Produkttilbehør	19
Bruk av produkttilbehøret	20
Tekniske spesifikasjoner	23

4 Første bruk 24

Innstilling for første gong	24
Første rengjøring	24

5 Slik brukes komfyren 26

Generell informasjon om bruk av kokeplater	26
Betjening av kokeplater	28

6 Slik bruker du ovnen 32

Generell informasjon om ovnsbruk	32
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet	32
Innstillinger	35

7 Generell informasjon om steking 38

Generelle advarsler om matlagning med kokeplater	38
Generelle advarsler om steking i ovnen	38
Kaker og ovnsmat	38
Kjøtt, fisk og fjærkre	41
Grill	42
Testmatvarer	43

8 Vedlikehold og stell 44

Generell informasjon om rengjøring	44
Rengjøring av utstyr	45
Rengjøring av kokeplaten	45
Rengjøring av kontrollpanelet	45
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)	46
Enkel damprengjøring	46
Rengjøring av ovnsdøren	47
Fjerne ovnsdørens innvendige glass	49
Rengjør ovnslampen	49

9 Feilsøking 51

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ## ⚠ Formål med bruken
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
 - Omnen kan brukast til å tina, baka, steika og grilla mat.
 - Dette produktet; skal ikkje brukast til oppvarming, tallerkenoppvarming, hengande handklede eller klede på handtaket for tørking.

Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit

- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trenar om sikker bruk og fer ved produkt.
- Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.
- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.

- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- Når døra er open, ikkje legg nokon tunge gjenstandar på ho eller la barn sitja på ho. Du kan føra til at omnen veltar eller øydelegg dørhengsla.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, koplå frå straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.

Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i

samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.

- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopla til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
- (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsledningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumledningen. Straumledningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i

kontakt med noka varmekjelde.

- Medan omnen er i drift, blir baksida ogso varm. Nettsnorer må ikkje røra baksida, tilkoplingar kan vera skadd.
 - Ikkje lås elektriske kablar i omnsdøra og før dei over varme overflater. Du kan føra til at omnen kortsluttar og fyrer opp som eit resultat av kabelsmeltinga.
 - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
 - Viss straumledningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.
 - **ADVARSEL:** Forsikre deg om å kopla produktet frå straumnettet før du byter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støyt. Kopl frå produktet eller slå av sikringa frå sikringsskapet.
- (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkkontakten,

er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).

- Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i leidningen, hald alltid i støpselet.
- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Dette produktet er tungt, og må løftes av minst to personer.
- Ikke bruk døren/dørhåndtaket når du transporterer eller flytter produktet.
- Ikke sett andre gjenstander på produktet, og løft det på høykant.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.

- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.



Installasjonssikkerhet

- Før produktet er nstallert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.
- For å forhindre overoppheting skal produktet ikke monteres bak dekorative dører.



Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skrup av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- Ikkje bruk produktet når inngangsdøra glas er fjerna eller øydelagt.

- **ADVARSEL:** Viss overflaten av omnen er sprokke, kopl produktet frå straumnettet for å unngå fare for elektrisk støyt.
 - Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
 - Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
 - Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
 - Handtaket til omnen er ikkje eit handkleføner. Ikkje bruk handklede, hanskar eller liknande tekstil når du bruker produktet.
 - Hengsla på produktdøra rører seg og blir stramma når du opnar og lukkar døra. Når du opnar / lukkar døra, må du ikkje halda delen med hengsla.
 - Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.
 - Damptrykk frå overflata og fukta til omnen kan føra til at gryten gliir eller hoppar. Av denne grunnen må du sørga for at botnen av gryten og overflata til komfyren alltid er tørr.
 - Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.
-  **Temperaturadvarsler**
- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
 - Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
 - Ettersom damp kan utåndes, må du holde deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine.
 - Produktet kan være varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de innvendige delene av ovnen, varmeelementer, osv.

- Når du plasser mat i den varme ovnen, fjerner mat, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke plasser noen materialer på ovnen for lagring.



Tilbehørsbruk

- Det er viktig at risten og brettet plasseres der de skal på hyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dørglasset når produkt døren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.
- **ADVARSEL:** Bruk kun en ovnoppbevaringskasse designet av produsenten av produktet eller produsert etter standarder spesifisert av produsenten. Feil ovnsoppbevaringskasse kan forårsake ulykker.



Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Det er farlig å gå fra ovnen ved steking med tørrstoffer eller oljer, da det

kan resultere i brann. Du må ALDRI forsøke å slukke brannen med vann. Koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et dekke eller brannteppe (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordampes ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.
- Matavfall, olje, osv. i stekeområdet kan antennes. Fjern slike ting før du begynner å steke.
- Fare for matforgiftning: Ikke oppbevar mat i ovnen lenger enn én time før og etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.
- Ikke varm opp lukkede hermetikkbokser og glasskrukker. Oppsamlet trykk kan føre til at krukken brister.
- Legg bakepapir i et kokekar eller i ovnstilbehøret (brett, trådris, osv.) sammen med maten, og sett det inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern overflødig bakepapir

- som henger ned fra tilbehør eller beholder, slik at du ikke risikerer å berøre ovnens varmeelementer. Du må aldri bruke bakepapir hvis ovnstemperaturen er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på det bakepapiret du bruker. Du må aldri bruke bakepapir i bunnen av ovnen.
- Ikke sett stekeplater, brett eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade ovnens hovedbestanddel.
 - Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan medføre brannskader!
 - Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



Induksjon

- Ovnens elektrisk styrte kokeplater er utstyrt med avansert «induksjonsteknologi.» På induksjonskokeplatene, som

- sparer deg for tid og energi, må du bruke kokekar som egner seg for induksjonskoking, ellers vil ikke kokeplatene fungere. Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon. ,
- Da induksjonsovnene danner et magnetisk felt, kan den være farlig for personer som bruker innretninger som pacemakere eller insulinpumper.
 - Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
 - Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjærer og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
 - Metallgjenstander som oppbevares i skuffer under ovnen, kan bli svært varme under langvarig og intens bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under ovnen.
 - Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonskomfyren. Produktene dine kan bli skadet.

Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Bruk ikkje grove skuremiddel, sikling, stålull eller bleikemiddel til å reingjera frontglaset i omnen / (om det finst) øvre dørvindauge. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

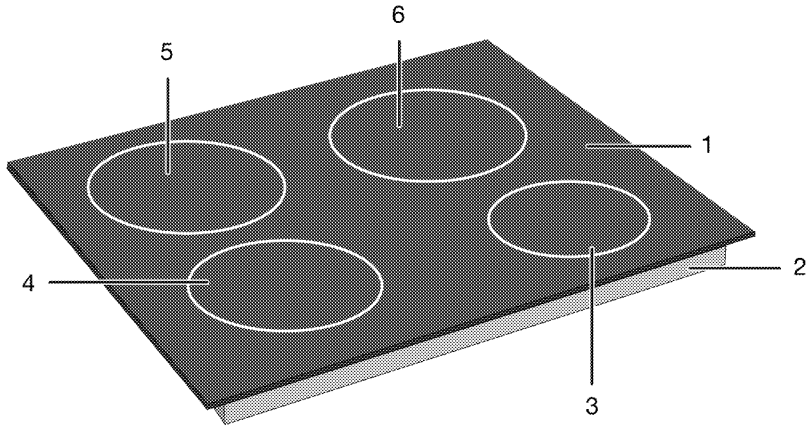
Anbefalinger for energibesparelser

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

- Tin frossen mat før du steker.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Du må alltid forvarme hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne døren hyppig under steking.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking i "Økovickevarme"-driftsfunksjonen. Hvis døren ikke er åpnet, optimaliseres den innvendige temperaturen for å spare energi i "Økovickevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan være forskjellig fra den som vises på skjermen.
- Prøv å steke mer enn en rett om gangen i ovnen. Du kan steke på samme tid ved å plassere to stekebeholdere på hyllen. Hvis du steker måltidene dine ett om gangen, vil det spare energi fordi ovnen ikke vil miste varmen sin.
- Bruker kjøler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold ovnens stekeområder og grytebaser rene. Skitt reduserer varmeoverføringen mellom stekeområdet og grytebasen.

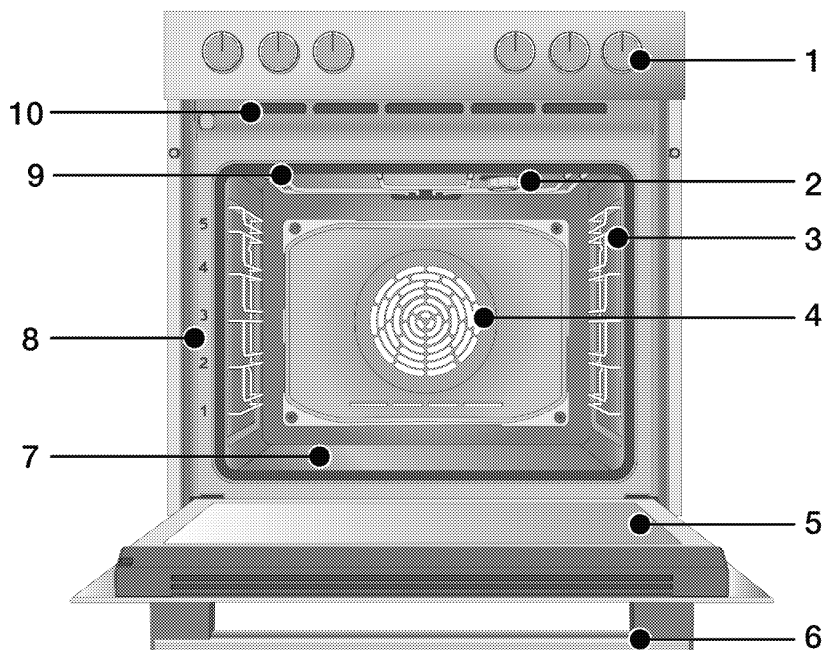
3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 2 Lavere hus
- 3 Induksjonskokesone

- 4 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhyller**
- 4 Viftemotor (bak stålplate)
- 5 Dør
- 6 Håndtak
- 7 Bunnvarmer (bunnplate i stål)
- 8 Hylleposisjoner
- 9 Toppvarmer
- 10 Ventilasjonshull

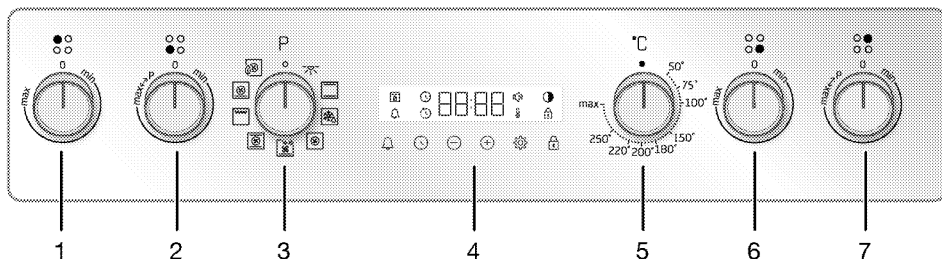
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Det kommer an på modellen. Produktet ditt kan være uten trådhyller. I illustrasjonen er trådhyller vist som eksempler.

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

Ovnskontroll



- 1 Kontrollknott for plate
- 2 Kontrollknott for plate
- 3 Funksjonsvalgknapp
- 4 Tidsbryter
- 5 Temperaturknott
- 6 Kontrollknott for plate
- 7 Kontrollknott for plate

Hvis produktet kontrolleres med knotter, kan disse knottene være senket inn i panelet og kommer frem når du trykker på dem, på enkelte modeller. For å justere med disse knottene må du først skyve den aktuelle knotten inn og deretter trekke den ut. Etter justering trykker du på knotten igjen og setter den tilbake på plass.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnenes betjeningsfunksjoner med funksjonsvalgknotten. Drei mot venstre/høyre fra lukket posisjon (øverst) for å velge.

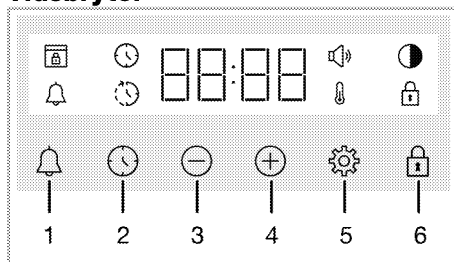
Temperaturknott

Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. Drei med urviseren fra lukket (topp-)posisjon for å velge.

Temperaturindikator

Du kan se ovnsens innvendige temperatur fra temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet når steking starter, og det forsvinner når det har nådd den innstilte temperaturen. Når temperaturen i ovnen synker til under den innstilte temperaturen, vises temperatursymbolet igjen.

Tidsbryter



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

Skjermssymboler

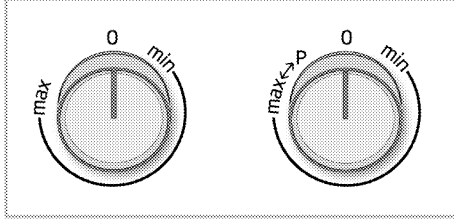
- : Steketid-symbol
- : Sluttid-symbol for steking*
- : Alarmsymbol

-  : Lysstyrkesymbol
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Volumsymbol
-  : Dørlåssymbol*

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

Kontroll for plate

Kontrollknott for induksjonsplate

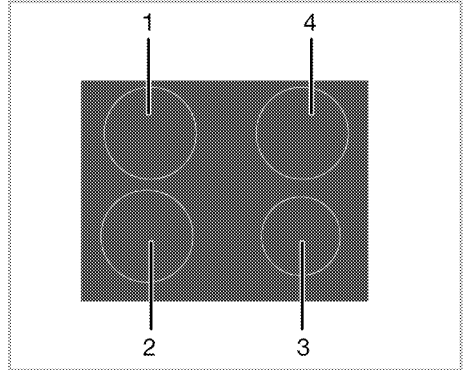


Du kan betjene induksjonsplaten(e) med kontrollknappene for induksjonsplater på kontrollpanelet. Hver knapp betjener den respektive sone. Du kan konkludere hvilken sone den styrer fra symbolene på kontrollpanelet.

Symbol	Beskrivelse
0	Av-stilling
min	Minimum driftsnivå

Symbol	Beskrivelse
max	Maksimalt driftsnivå
P	Hurtigoppvarmingsnivå









Generell informasjon på kokeplaten





- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Foran til venstre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Bak til høyre - Induksjonskokesone

Steikjeomnsfunksjonar

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

Funksjonsymbol	Funksjonsskilddring	Temperaturområde (°C)	Skilddring og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeelement fungerer i omnen. Berre omnlampa lyser.
	Bruk med vifte	-	Omnen er ikkje oppvarmet. Berre viften (på bakveggen) fungerer. Frossen kornete mat blir sakte tint opp ved romtemperatur, kokt mat blir avkjølt. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten blir varma opp ovanfrå og under samstundes. Eigna for kaker og gryterettar i bakeformer eller kaker og bakverk. Matlaginga blir gjort med eit enkelt Brett.
 	Vifteassistert undervarme	*	Den varme lufta oppvarmet av dei nedre varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Matlaginga blir gjort med eit enkelt Brett. Denne funksjonen burde óg bli brukt for enkel dampreingjering.
	Viftevarme	*	Den varme lufta oppvarmet av varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire Brett samtidig på forskjellige Brett-nivå.
	Økoviftevarme	*	For å spara energi, kan du bruka denne funksjonen i staden for å bruka "Viftevarme" i spennet 160-220 ° C. Men; steketida vil bli betydeleg lengre.
	Pizzafunksjon	*	Det nedre varmeelementet og vifteoppvarmingen fungerer. Han er eigna for å steika pizza.

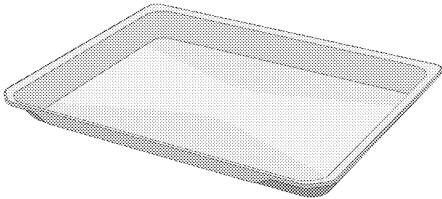
Funksjonsymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	"3D"-funksjon	*	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Full grill	*	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.

* Produktet ditt fungerer i temperaturspennt som er spesifisert på temperaturknappen.

Produkttilbehør

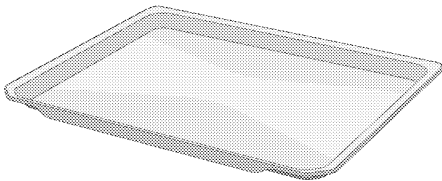
Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

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



Standard brett

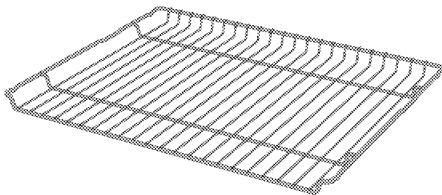
Det brukes for bakverk, frossen mat og fritering av store stykker.



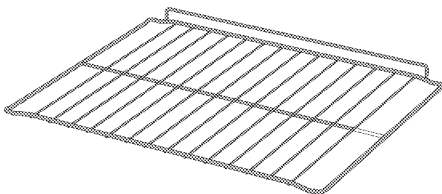
Bakebrett

Det brukes for bakverk som småkaker og kjeks.

Modeller med trådhyller:



Modeller uten trådhyller:



Trådgrill

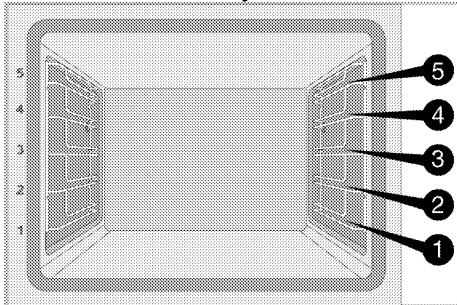
Det brukes for fritering eller plassering av mat som skal bakes, friteres og stuet på ønsket hylle.

Bruk av produkttilbehøret

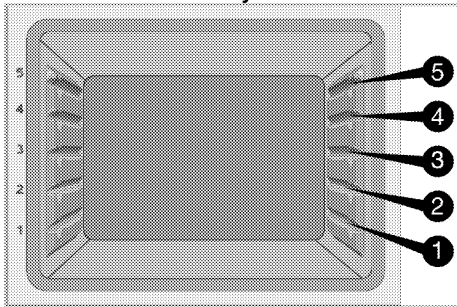
Stekehyller

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

Modeller med trådhyller



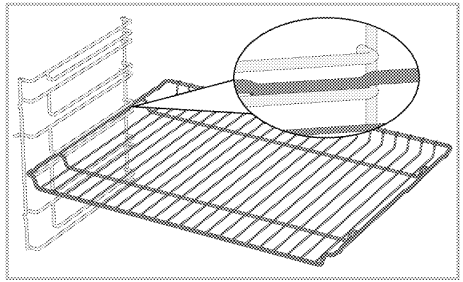
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

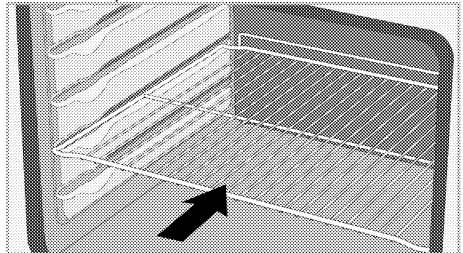
Modeller med trådhyller:

Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre steking må ristgrillen festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

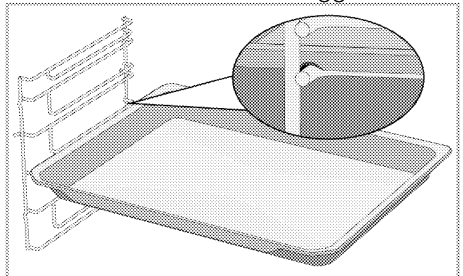
Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassere brettet på stekehyllene

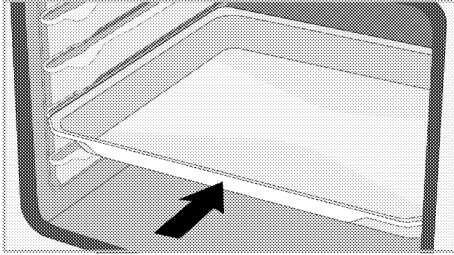
Modeller med trådhyller:

Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran. For bedre steking må brettet festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

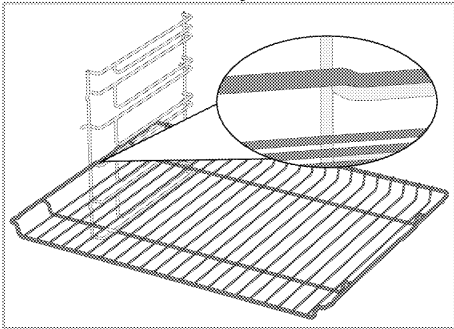
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



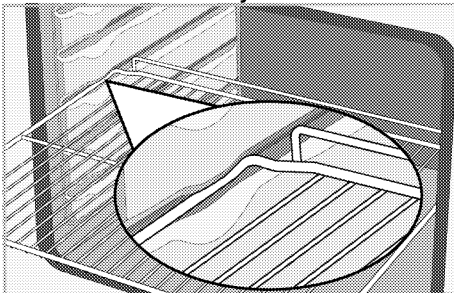
Ristgrillens stopperfunksjon

Stopperfunksjonen hindrer at ristgrillen velter ut av risthyllen. Denne funksjonen gjør at du trygt og enkelt kan ta ut maten. Når du tar ut ristgrillen, kan du trekke den forover til den når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.

Modeller med trådhyller

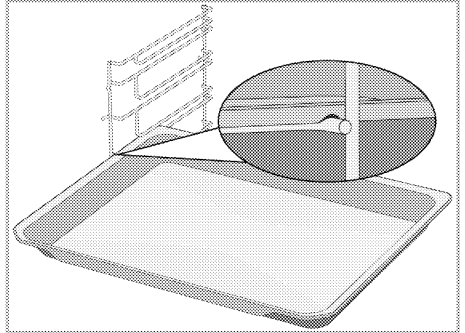


Modeller uten trådhyller



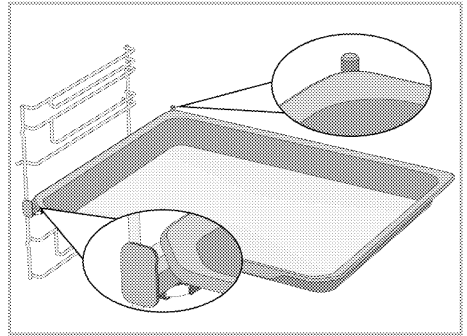
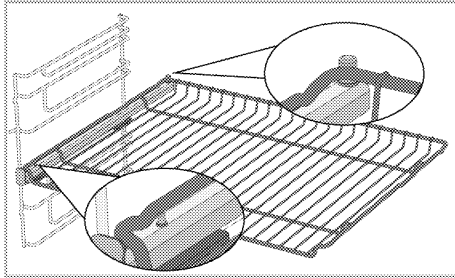
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

Det finnes også en stopperfunksjon som hindrer at brettet velter ut av risthyllen. Når du tar ut brettet, må du løsne det fra baklåsen og trekke det mot deg, til det når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.



Riktig plassering av ristgrillen og brettet på teleskopskinnene- Modeller med trådhyller og teleskopskinner

Teleskopskinnene gjør det lett å montere eller fjerne brett og ristgrill. Når du bruker brett og ristgriller med teleskopskinnen, må du sørge for at stiftene foran og bak på teleskopskinnene hviler på kanten av grillen og brettet (som vist i figuren).



Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	43mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 mm /490 mm
Spenning/frekvens:	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk	10,6 kW

Brennere

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Mål	160 mm
Effekt	1400 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Mål	200mm
Effekt	2300 B / Booster: 3000 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Mål	160 mm
Effekt	1400 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Mål	200mm
Effekt	2300 B / Booster: 3000 B

Ovn

Ovnstype	Multifunksjonsovn
----------	-------------------

* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.

Grunnleggende: Informasjon om energimerking av elektriske ovner er gitt i samsvar med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse verdiene er fastsatt under standard last, med funksjoner for over- og undervarme eller vifteassistert oppvarming (hvis aktuelt). Energieffektivitetsklassen bestemmes i samsvar med følgende prioritering, avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke: 1-Økoviftevarme, 2-Viftevarme 3- Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



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



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

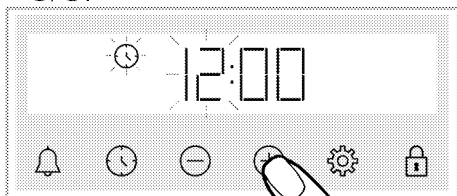
4 Første bruk

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

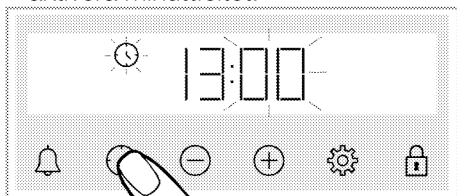
Innstilling for første gong

i Still alltid inn tiden på dagen før du bruker stekeovnen. Hvis du ikke angir det, kan du ikke lage mat i noen ovnsmodeller.

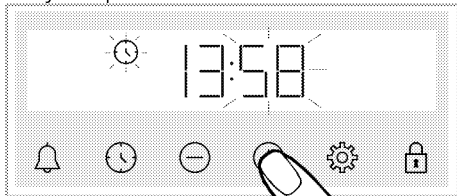
1. Når omnen er skrudd på for første gong, vil tidsfeltet "12:00" og ☀ symbolet blinka på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



3. Trykk på ☀ eller ⚙ tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ☀ eller ⚙ tasten.

» Klokkeslettet er sett og ☀ symbolet forsvinn frå skjermen.

i Viss første gongen ikkje er innstilt, held "12:00" og ☀ symbolene fram med å blinke, og omnen din vil ikkje starta. For at omnen skal fungera, må du stadfesta klokkeslettet ved å stilla den inn eller trykka på ☀ tasten når den er på "12:00". Du kan endra klokkeslettet seinare, som beskrive i innstillingsdelen.

i Gjeldande tidsinnstillingar blir annullerte i tilfelle straumbrot. Det må justerast på nytt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som fulgte med i produktet.
3. Slå på produktet i 30 minutter og slå det deretter av. Slik brennes og rengjøres rester og lag som kan være igjen i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velg den høyeste temperaturen og driftsfunksjonen som alle varmeapparatene i produktet ditt driver på. Se "Ovnsdriftsfunksjoner". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen kjøler seg ned.
6. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehørene;

Rengjør tilbehøret du fjerner fra ovnen med vaskevann og en myk rengjøringsvamp.

MERKNAD Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

- Ikke la noen gjenstander falle på ovnen. Selv små gjenstander som saltbøsser kan skade ovnen. Ikke bruk sprukne ovner. Vann kan sive gjennom disse sprekkenes og forårsake kortslutning. Hvis overflaten blir skadet på noen måte (f.eks. synlige sprekker), slå av sikringen først, og ring deretter autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturoendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.

- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannen varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

Fordeler med tilberedning med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.
- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.
 - Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
 - Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
 - Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere

bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunn diameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med

induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

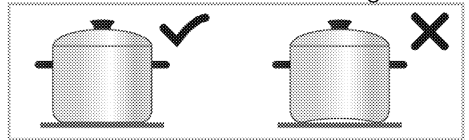
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Uegnete gryter/panner:

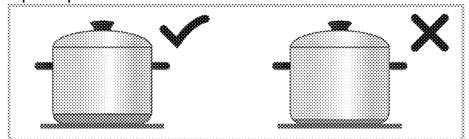
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.

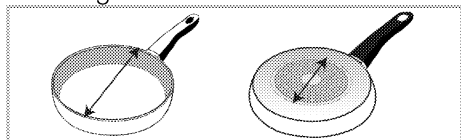


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

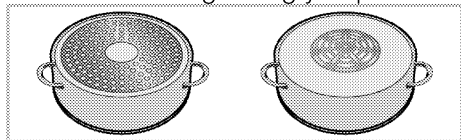


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres.

Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "L" ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
160	min. 100 - maks. 160
180	min. 100 - maks. 180
200	min. 140 - maks. 200
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av

diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlagning, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor.

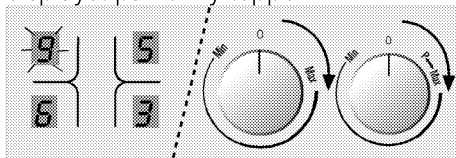
Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

Betjening av kokeplater

Slå på stekesoner

- Grafikk og figurer er kun til informasjonsformål. Faktiske displayer og funksjoner kan variere avhengig av komfyrtoppmodellen.

Ved å dreie komfyrtoppknappen med klokken, kan effekten til den aktuelle stekesonen økes. For å redusere kraften til stekesonen igjen er det nødvendig å dreie komfyrtoppknappen mot klokken. Det nåværende effektnivået er på displayet på komfyrtoppen.



Slå av stekesonene:

Komfyrtoppens kontrollknapp dreies fra den låste «0»-posisjonen for å slå på en stekesone, så vel som når komfyrrens kontrollknapp skrues tilbake til nullstilling for å slå av en stekesone.

i Hvis alle knappene er vridd til null låst posisjon, forsvinner displayet etter flere ganger. Hvis en summer er implementert, spilles det av et signal når kontrollen er slått av.

Indikator for gjenværende varme

«H»-symbolet som vises på stekesonen, indikerer at komfyrtoppen fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Symbolet forsvinner når stekesonen avkjøles eller aktiveres.

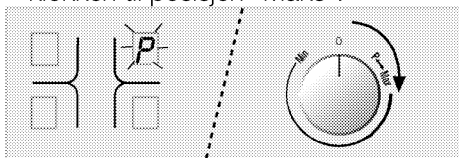
i Når strømmen er slått av, lyser ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren mot varme stekesoner.

Høy effekt (Booster)

Booster er en funksjon som gjør det lettere å lage mat. Alle stekesoner angitt med «P»-symbolet i tabellen med tekniske spesifikasjoner er utstyrt med Booster-funksjon.

Aktivering av høy effekt (Booster):

1. Vri komfyrtoppens kontrollknapp med klokken til posisjon «Maks».



2. Vri kontrollknappen på komfyrtoppen i høy høyre posisjon for å aktivere høy effekt (Booster «P»). «P» blir vist på stekesonedisplayet.

i Komfyrtoppen vil falle til nivå 9 etter flere minutter (valgfritt) automatisk.

Deaktivering av høy effekt (Booster)

Drei kontrollknappen på komfyrtoppen i høy høyre posisjon for å slå av høy effekt (Booster «P»). «0» blir vist på stekesonedisplayet.

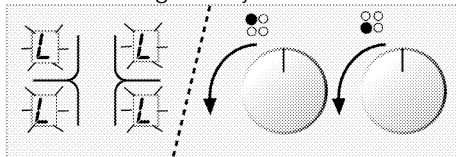
Barnesikring

Du kan beskytte komfyrtoppen med barnesikring for å forhindre at barn endrer komfyrtoppens funksjoner.

Aktivering av barnesikringen

1. Vri de to første kokeknappene fra venstre samtidig inn til venstre høy posisjon og hold den posisjonen i minst 2 sekunder.

» Barnesikringsfunksjonen blir aktivert.



i Hvis du trykker på en tast når barnesikringen er aktiv, vises «L»-symbolet på stekesonen.

Deaktivering av barnesikringen

Vri de to første kokeknappene fra venstre samtidig inn til venstre høy posisjon og hold den posisjonen i minst 2 sekunder.

Barnesikringsfunksjonen blir deaktivert.

i Hvis komfyrtoppen blir slått av og på i denne tilstanden, vil barnesikringen fortsatt være aktiv.

i Hvis en kontrollknapp for komfyrtoppen var i en annen posisjon enn «0», må alle knappene på komfyrtoppen vris tilbake i «0»-posisjonen etter at de er låst opp

Hurtigoppvarming

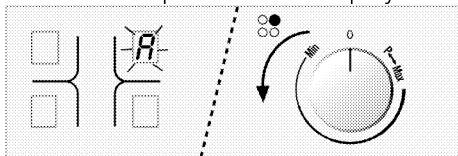
Rask oppvarming er en funksjon som gjør det lettere å lage mat. Alle stekesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjon. Denne funksjonen kan betjenes ved å stille temperaturnivået på forhånd.

Slå på hurtigoppvarming:

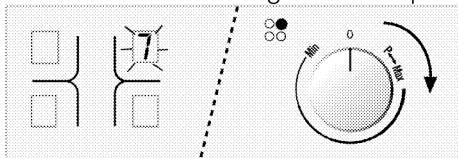
1. Vri komfyrtoppens tilhørende kontrollknapp inn til høy venstre

posisjon og hold den der i minst 2 sekunder.

» «A» blir vist på stekesonedisplayet.



2. Vri komfyrtoppens kontrollknapp med klokken for å stille inn varmenivå (det antas at nivå 7 er valgt for eksempelet).



» «A» og «7» vises vekselvis på den tilhørende stekesonen.

i I løpet av de neste 10 sekundene må et gyldig stekenivå velges.

i Når hurtigdriftstiden er ute, fortsetter komfyrtoppen med det innstilte temperaturnivået.

Slå av hurtigoppvarmingen:

Komfyrtoppens kontrollknapp dreies fra låst «0»-posisjon for å slå av hurtigoppvarmingen.

Tabell: Rask oppvarmingstid

Temperaturnivå	Rask oppvarmingstid - Andre
0	0
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Trygt og effektivt bruk av induksjonssoner

Driftsprinsipper: Induksjonstoppen oppvarmer kokekaret direkte som et aspekt av driftsprinsippene sine. Derfor har den forskjellige fordeler sammenlignet med andre typer komfyrtopper. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten varmes ikke opp.

Induksjonstoppen din er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som skal sikre brukssikkerhet.

i Komfyrtoppen din kan være utstyrt med induksjonskokesoner med en diameter på 160, 200, og 250 mm, avhengig av modell. Med induksjonsfunksjon registrerer hver stekesone hvert kar som er plassert på dem. Energi bygger bare opp der kokekaret kommer i kontakt med stekesonen, og dermed oppnås et minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrtoppen er utstyrt med en tidsbegrensning. Når man lar én eller flere stekesoner være på, vil stekesonen automatisk bli deaktivert etter en viss tid (se tabell-1). Hvis det er tidsur tilordnet stekesonen, vil tidsurdisplayet også slå av senere.

Driftstiden er avhengig av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået. Stekesonen kan startes på nytt brukeren etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - minutter
0	0
1	520
2	402

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - minutter
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
Booster	5 (*)
(*) Komfyrtoppen vil falle til nivå 9 etter 5 minutter (valgfritt)	

Overopphetingsvern

Komfyrtoppen din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting. Følgende kan observeres ved overoppheting:

- Aktiv stekesone kan være slått av.
- Valgt nivå kan falle. Denne tilstanden kan imidlertid ikke sees på indikatoren.
- E2-feil kan bli gitt.

Presis effektinnstilling

Induksjonstoppen reagerer på kommandoene umiddelbart som et aspekt av driftsprinsippene sine. Det endrer strøminnstillingene veldig raskt. Dermed kan du forhindre at en matgryte (som inneholder vann, melk osv.) renner over, selv om den akkurat skulle renne over.

Driftsstøy

Noen lyder kan oppstå fra induksjonstoppen. Disse lydene er normale og en del av induksjonskoking.

- Støy blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Kasserollens legering kan forårsake støy.
- På lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.

- Det kan høres støy hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du setter vann eller mat i den, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler det elektriske systemet, kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2: Feilkoder og feilkilder

Årsak til feil	Indikator	Display
Overopphetingsfeil	«E2»-symbolet blinker	Relevant stekesonedisplay
Komfyrtoppen overopphetet	«H»-symbolet blinker	Stekesonedisplay
Nettfeil	«E6»-symbolet blinker	Stekesonedisplay
Sensorfeil	«E9»-symbolet blinker	Relevant stekesonedisplay
Permanent bruk av knapper	«i»-symbolet blinker	Stekesonedisplay

i For mer informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringspanelet, se Tabell-2.

i Hvis overflaten på berøringspanelet blir utsatt for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi et feilsignal.

i Hold overflaten på berøringspanelet rent. Feil bruk kan observeres.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om ovnsbruk

Kjølevifte (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte.

Kjøleviften aktiveres automatisk når det er nødvendig og kjøler både forsiden av produktet og inventaret. Det deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig.

Varm luft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes.

Kjøleviften fortsetter å drive under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. 20-30 minutter). Hvis du steker ved programmering av ovnstimeren, slår kjøleviften av alle funksjoner på slutten av steketiden. Kjøleviftens kjøretid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg av og på automatisk. Dette er ikke en feil.

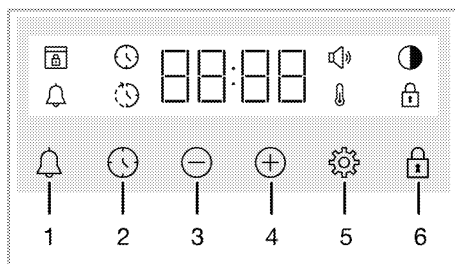
Ovnsbelysning

Ovnslampen slås på når ovnen begynner å steke. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid. Hvis du vil at ovnslampen skal være på kontinuerlig, velg "Ovnslampe"-driftsfunksjonen med funksjonsvalgknappen.

Hvordan betjene ovnens kontrollenhet

Generelle advarsler for kontrollenheten

- i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Når du gjør noen justeringer, blinker de aktuelle symbolene på skjermen. Vent litt til innstillingene blir lagret.
- i** Hvis det er gjort noen tilberedningsinnstillinger, kan ikke tiden på dagen justeres.
- i** Hvis steketiden er angitt når tilberedningen starter, vises den gjenværende tiden på skjermen.
- i** I tilfeller der steketid eller sluttsteketid er angitt, kan du avbryte automatisk ved å berøre ⌚-tasten i lang tid.



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

Skjersymboler

-  : Steketid-symbol
-  : Sluttid-symbol for steking*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Volumsymbol
-  : Dørlåssymbol*

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

Slå du på ovnen

Ovnen starter etter valg av en funksjon som brukes for å lage mat og etter å stille en temperatur ved å bruke knotten for valg av temperaturen.

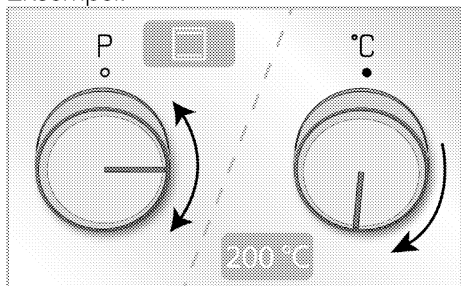
Slå av ovnen

Slå av ovnen ved å vri knappen for funksjonsvalg og temperatur til AV (opp).



Manuell matlaging ved å velge temperatur og driftsfunksjon for ovnen

Lag mat med den manuelle kontrollen (som du kontrollerer) uten å stille inn steketid ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.

Eksempel:





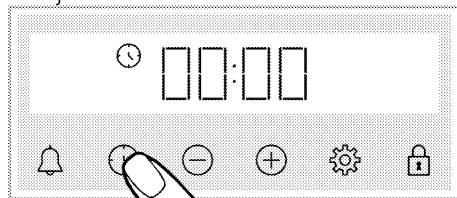
1. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
2. Angi temperaturen du ønsker for å lage mat med ved å bruke temperaturknappen.



» Stekeovnen din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur og  vil vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet. Stekeovnen slås ikke av automatisk, da manuell steking er utført uten å stille inn steketiden. Du må alltid sjekke matlagingen selv og slå den av. Når man er ferdig med matlaging, må du slå av ovnen ved å dreie valgknappen for funksjon og temperatur til AV (opp).

Lage mat ved å stille inn steketiden;

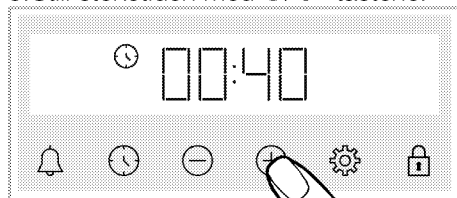
Ovnen kan slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din og stille inn steketid på tidtakeren.

1. Velg driftsfunksjonen for steking.
2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.





- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.


3. Still steketiden med  -tastene.



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

4. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» Stekeovnen din vil starte driften umiddelbart etter valgt funksjon og temperatur. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.



5. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper

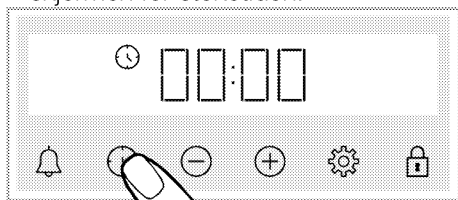
6. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.



For å stille sluttiden på tilberedningen til et senere tidspunkt, (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for måltidet ditt, kan du stille steketiden og sluttiden til stekingen til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.

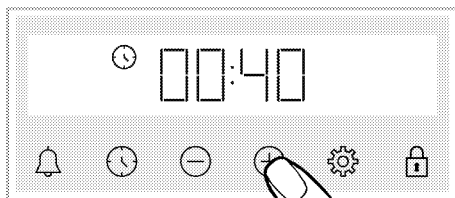
1. Velg driftsfunksjonen for steking.

2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.





i Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.

3. Still steketiden med  -tastene.



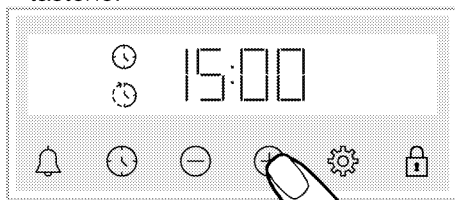
i Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

» Etter at steketiden er satt, vises  symbolet konstant på skjermen.

4. Berør  til  symbolet vises på skjermen for slutten av steketiden.





5. Still inn sluttsteketiden med  -tastene.




» Etter at sluttsteketiden er stilt inn, vises  symbolet og  symbolet med tidsperiodesymbolet konstant på skjermen. Så snart matlagingen starter forsvinner  symbolet.

6. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnsklokken beregner tiden for start av tilberedningen ved å trekke steketiden fra sluttsteketiden du stiller inn.** Når starttidspunktet for tilberedning kommer, aktiveres den valgte funksjonen og stekeovnen varmes opp til den innstilte temperaturen. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen. Når

temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.



- Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper
- Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

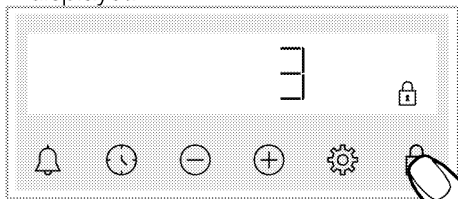
i Hvis du trykker på en tast på slutten av den hørbare advarselen, starter stekeovnen igjen. For å forhindre at stekeovnen starter igjen etter at advarselen er avsluttet, må du vri temperaturknappen og funksjonsknappen til "0" posisjon (av) og slå av stekeovnen.



Innstillinger


Aktivering av tastlås

Du kan forhindre at kontrolleininga blir interferert ved å aktivera låsetastfunksjonen.

- Press  til  symbolet blir vist på displayet.






»  symbolet blir vist og 3-2-1 nedteljinga byrjar på displayet. Når nedteljinga er over, blir tastelåsen aktivert. Når du røra kva tast som helst medan låsetasten er sett, gir alarmklokka eit varselsignal og  symbolet blinkar.

i Viss du sluttar å trykka -tasten før nedteljinga endar, vil ikkje tastelåsen bli aktivert.

i Alarmklokketastane kan ikkje bli brukte når låsetasten er på. Tastelåsen blir ikkje sletta i tilfelle av straumbrot.



Deaktiver tastelåsen

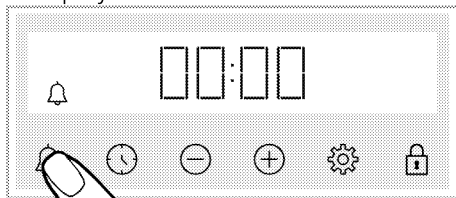
- Trykk  til  symbolet forsvinn frå displayet.
»  symbolet forsvinn og tastelåsen er deaktivert på displayet.

Innstilling av alarm

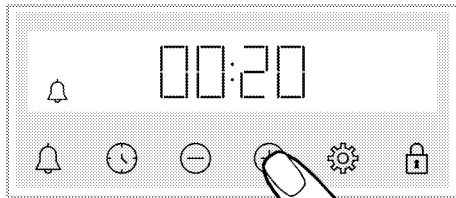
Du kan óg bruka alarmklokka til fabrikket til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging. Alarmklokka har ingen innverknad på driftsfunksjonane til omnen. Blir brukt til åtvaringar. Til dømes, du kan bruka alarmklokka når du ønsker å snu maten i omnen på eit bestemt tidspunkt. Så snart tida du har sett har gått ut, gir klokka deg eit lydvarsel.

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

- Press  til  symbolet blir vist på displayet.



- Still inn alarmtida med  tastane.



» Etter å ha stilt inn alarmtida, blir  symbolet verande tent og alarmtida startar nedteljinga i displayet. Viss alarmtida og steiketida er stilt samtidig, blir den kortaste tida vist på displayet.


3. Etter at alarmtida er ferdig, byrjar symbollet å blinka og gir ein lydvarsel.

Slå av alarmen



1. På slutten av alarmtida, varer åtvaringslyden i to minutt. Trykk på kva tast som helst for å stoppa åtvaringslyden.

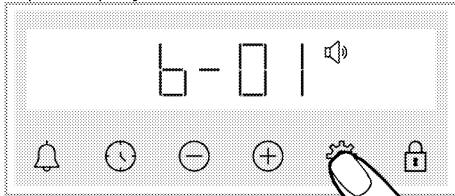
» Åtvaringslyden stoppar og klokkeslettet vises på displayet.

Viss du vil avbryta alarmen;

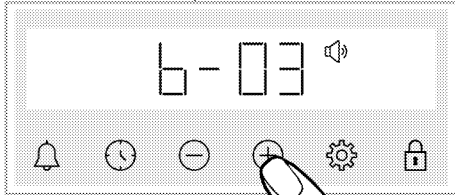
1. Trykk  til  symbollet blir vist på displayet for å tilbakestille alarmtida. Trykk  tasten til det blir vist "00:00".
2.  du kan òg avbryta alarmen ved å trykka lenge på tasten.

Endre volumnivået

1. Trykk  tasten til  symbollet blir vist på displayet.



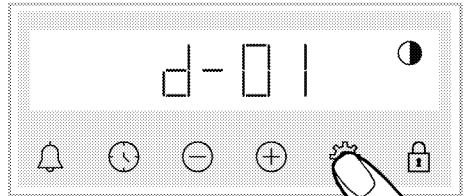
2. Still ønsket nivå med \oplus/\ominus tastane. (b-01-b-02-b-03)



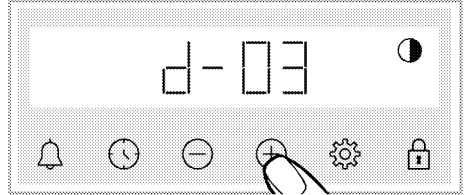
3. Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.


Innstilling av lysstyrken til skjermen

1. Trykk  tasten til  symbollet blir vist på displayet.





2. Set the desired brightness with the \oplus/\ominus keys. (d-01-d-02-d-03)

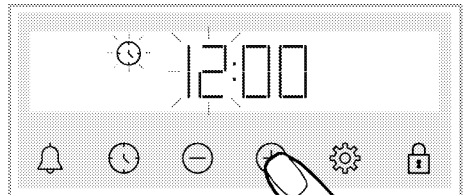


» Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

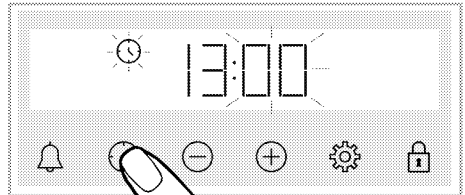
Endre tid på døgnet

På omnen din; for å endra klokkeslettet du tidlegare har sett,

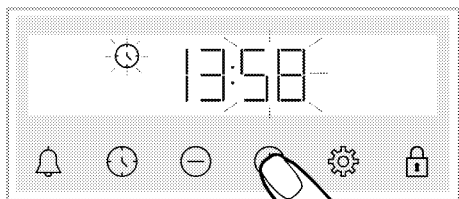
1. Press  til  symbollet blir vist på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



3. Trykk på  eller  tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ⌚ eller ⚙️ tasten.
- » Klokkeslettet er sett og ⌚ symbolet forsvinn frå skjermen.

7 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

I tillegg kan du også se at noen av matrettene er prøvd ut, og hvilke innstillinger som er best egnet for disse rettene. Det er også angitt passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse rettene.

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri pannen med mer enn en tredjedel olje. Ikke forlat ovnen mens oljen varmes opp. Overopphetet olje er en brannfare. Forsøk aldri å slukke en mulig brann med vann! Når oljen tar fyr, dekk den til med et brannteppe eller en våt klut. Når det er trygt, må du slå av ovnen og ringe brannvesenet.
- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet "Miljøinstruksjoner".
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

Generelle advarsler om steking i ovnen

- Mens du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan varm brennende damp dukke opp. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.

- Intens damp generert under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden av utsiden av ovnen og på øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er normalt og en fysisk forekomst.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å steke. Tilbehør som blir igjen i ovnen kan forhindre maten din fra å bli stekt på riktige verdier.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du se lignende matvarer angitt i steketabellene.
- Ved å bruke de medfølgende tilbehørene sikrer du et best mulig stekeresultat. Følg alltid advarslene og informasjonen oppgitt av produsenten for de eksterne grytene du bruker.
- Kutt det fettsikre papiret du skal bruke i steking i egnede størrelser til beholderen du skal steke i. Fettsikre papirer som overstrømmer fra beholderen kan skape en risiko for brannskader og påvirker kvaliteten på steking. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det spesifiserte temperaturområdet.
- For godt stekeresultat, bør du plassere maten på den anbefalte hyllen. Ikke endre hylleposisjon under steking.

Kaker og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler at du bruker utstyret som følger med produktet for best mulig stekeresultater. Hvis du skal bruke andre ovnsprodukter, er det best med

mørke, teflondekte og varmeresistente produkter.

- Hvis steketabellen anbefaler forvarming, må du passe på at du setter maten i ovnen etter at den er forvarmet.
- Hvis du skal steke med ovnsprodukter på ristgrillen, må du sette dem midt på ristgrillen, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk bør være ferske og romtempererte.
- Produktenes tilberedningsstatus kan variere avhengig av mengden ingredienser og stekeproduktenes størrelse.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenker koketiden, og bunnflaten på konditorvarer blir ikke jevnt brun.
- Hvis du bruker kokepapir under tilberedningen, kan det observeres litt bruning på bunnen av maten. I dette tilfellet kan det hende du må forlenge tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
- Verdiene som er angitt i steketabellene er bestemt basert på tester som er utført i våre laboratorier. Verdiene som passer for deg, kan avvike fra disse verdiene.
- Legg maten på riktig hylle, som anbefalt i steketabellen. Ovnens nederste hylle er hylle 1.

Tips for kakebaking

- Hvis kaken er for tørr, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid.
- Hvis kaken er bløt, kan du bruke en liten mengde væske eller redusere temperaturen med 10 ° C.
- Hvis kaken er brent øverst, kan du sette den på den nederste hyllen, senke temperaturen og øke steketiden.
- Hvis den er godt stekt inni men utsiden er klissete, kan du bruke mindre væske, redusere temperaturen og øke steketiden.

Tips for tilberedning av bakverk

- Hvis bakverket er for tørt, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid. Væt deigplatene med en saus som består av en blanding av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakverket stekes for tregt, må du passe på at bakverkets tykkelse ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten mens bunnen ikke er stekt, må du passe på å ikke bruke for mye saus i bunnen av bakverket. For jevn bruning kan du prøve å spre sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Bakverket skal stekes i posisjonen og ved temperaturen som er angitt i steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er tilstrekkelig brunet, kan du plassere den på nederste hylle neste gang.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatu r (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Enkelt brett	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
	2 brett	2 – Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme		2 – 4	Modeller med trådhyller: 150 Modeller uten trådhyller: 140
Sukkerbrødkake	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Småkake	Enkelt brett	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
	Enkelt brett	Bakebrett*	Viftevarme	3	170	20 ... 30
	2 brett	2 – Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	35 ... 45
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	2	180	35 ... 45
	2 brett	1 – Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	35 ... 45
Rikt bakverk	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	3	180	20 ... 30
	2 brett	2 – Standard brett* 4 – Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30
Hele brød	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkelt brett	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20
	Enkelt brett	Standard brett*	Pizzafunksjon	3	250	8 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord for Økoviftevarme - driftsfunksjon

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

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	Enkelt brett	Standard brett*	3	160	25 ... 35
Småkake	Enkelt brett	Standard brett*	3	180	25 ... 35
Deigkaker	Enkelt brett	Standard brett*	3	200	45 ... 55
Rikt bakverk	Enkelt brett	Standard brett*	3	200	35 ... 45

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

Kjøtt, fisk og fjærke

Nøkkelpunktene på steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du steker kylling, kalkun og store kjøttstykker vil bedre stekeresultatene.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å steke kjøtt med bein enn fillet ved steking.
- Du bør beregne omtrent 4 til 5 minutters steketid pr. centimeter av kjøtttykkelsen.
- Når steketiden er over, bør du la kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter. Saften i kjøttet fordeles bedre i det stekte kjøttet og renner ikke ut når du skjærer i kjøttet.
- Fisk skal plasseres på en hylle nede eller i midten, på en varmebestandig plate.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærke

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 170	110 ... 120
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Over- og undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Enkelt brett	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Over- og undervarme	3	200	20 ... 30
	Enkelt brett	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjørefkjøtt blir raskt brunet når du griller, får en pen skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, spekekjøtt, pølser og saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egne seg spesielt godt til grilling.

Generelle advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.
 - **Lukk ovnsdøren under grilling. Aldri grill med ovnsdøren åpen** Varme overflater kan medføre brannskader!
- Legg stykkene som skal grilles på ristgrillen eller ristgrillbrettet ved å distribuere dem uten å overstige varmeelementets mål.
 - Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles kan steketiden i tabellen variere.
 - Skyv ristgrillen eller ristgrillbrettet til ønsket nivå i ovnene. Hvis du steker på ristgrillen, må du skyve ovnsbrettet til nederste hylle for å samle opp oljene. Ovnsbrettet du skal skyve skal være så stort at det dekker hele grillområdet. Dette brettet er kanskje ikke inkludert med produktet. Legg som vann i ovnsbrettet for enkelt rengjøring.

Det viktigste om grillen

- Tilbered mat av samme tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.

Grillbord

Mat	Tilbehold som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (skiver)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3

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

Testmatvarer

Matvarene i denne steketabellen er tilberede i samsvar med EN 60350-1-

standarden for å tilrettelegge for test av produktet for kontrollinstitutter.

Kokebord for testmat

Mat	Antall brett	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	140	15 ... 25
	2 brett	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme		2 - 4	140
	Enkelt brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Enkelt brett	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
	2 brett	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme		2 - 4	Modeller med trådhyller: 150 Modeller uten trådhyller: 140
Sukkerbrødkake	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Enkelt brett	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Eplepai	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Enkelt brett	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3
Kjøttbolle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30

Snu maten etter 1/2 av den totale grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

8 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

▲ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindre i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

For komfyrene:

- Surt skitt som melk, tomatpasta og olje kan forårsake permanente flekker på komfyrene og komponentene til brennerne. Rengjør eventuelt overfylte

væsker umiddelbart etter avkjøling av komfyren ved å slå den av.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør du emaljeflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørker dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du foreta enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan ovn- og grillrengjøringsmiddelet anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles for å rengjøre kokeområdet. Rengjøring på varme overflater skal skape både brannfare og skade på emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lys matt og porøs overflate. Ovnens katalytiske vegger skal ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være den porøse strukturen og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.

- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.
- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av utstyr

Med mindre annet er angitt i brukerhåndboken, skal produktets utstyr ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøring av kokeplaten

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre

kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.

- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvasket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)

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

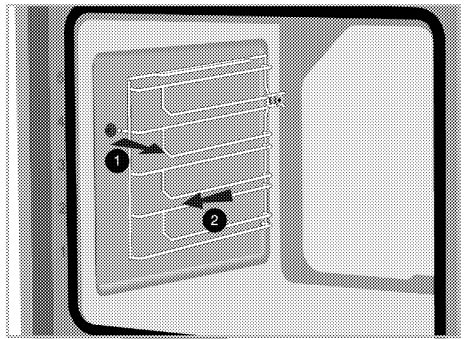
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekket med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer avhengig av modell. Hvis ovnen har en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske vegger" for informasjon.

Hvis produktet er modellen med risthyll, må du ta ut risthyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon", i samsvar med type overflate på sideveggen.

Slik fjerner du sideristhyllene:

1. Ta risthyllens fremside av ved å trekke sideveggene i motsatt retning.
2. Trekk risthyllen mot deg for å ta den helt ut.



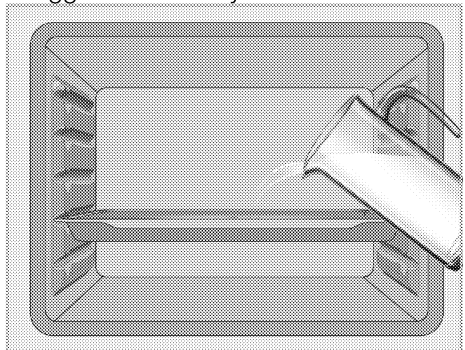
3. For å sette risthyllen på plass igjen må du gjøre det samme som da du tok dem fra hverandre, men i motsatt rekkefølge.

Enkel damprengjøring

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

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

1. Fjern alt utstyr som ligger i ovnen.
2. Hell 500 ml vann i ovnsbrettet og legg det i andre hylle i ovnen.



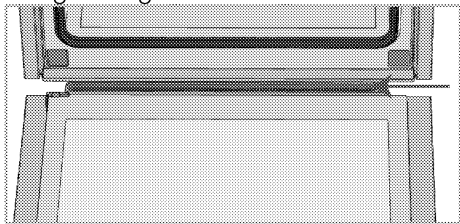
3. Still inn ovnen på enkelt damprensemodus og la den stå på 100°C i 15 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av ovnens innvendige overflater med en fuktig svamp eller klut. Når du åpner døren, vil damp slippe ut. Det kan føre til

forbrenningsfare. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, en myk klut eller svamp for å rengjøre vanskelig smuss og tørk av med en tørr klut.

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

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



Rengjøring av ovnsdøren

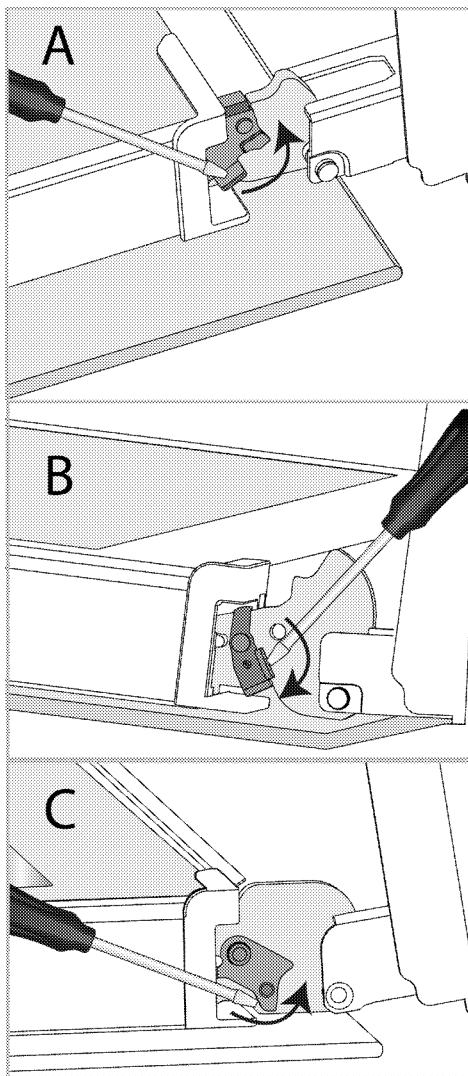
i Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene "Ta av ovnsdøren" og "Fjerne ovnsdørens innvendige glass". Når du har tatt ut de innvendige dørglassene,

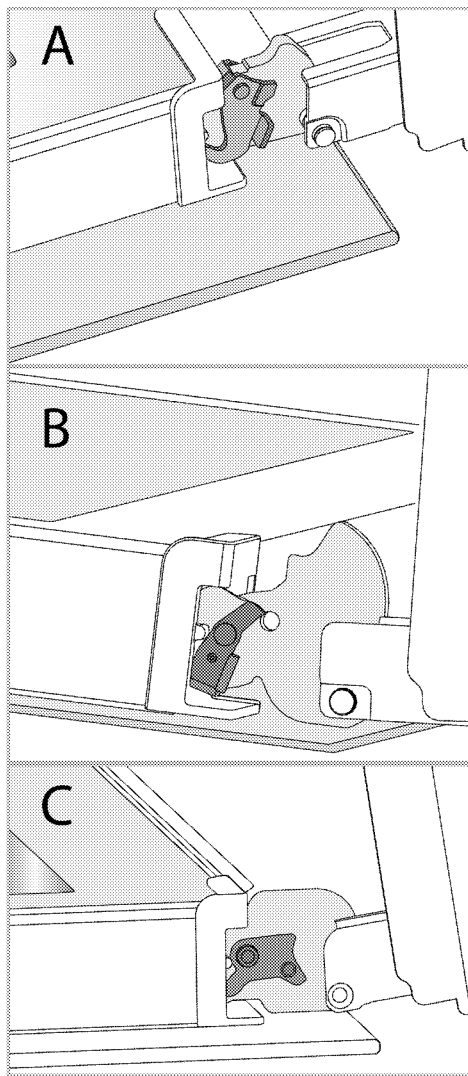
kan du rengjøre dem med oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

Ta av ovnsdøren

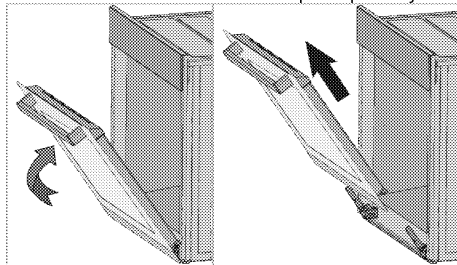
1. Åpen ovnsdøren.
2. Åpne klipsene på frontdørens hengselledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren. Hengseltypen (A), (B), (C) varierer i henhold til produktmodellen. Figurene nedenfor viser hvordan du åpner alle hengseltyper.
(A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige porttyper.
(B) hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende døertyper.
(C) type hengsel er tilgjengelig i myke åpnings- / lukkedører.



Hengselås - lukket stilling



Hengselås - åpen stilling
3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



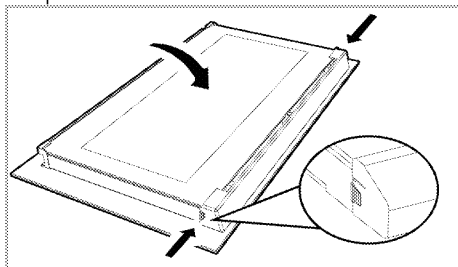
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

i For å sette døren fast igjen må du gjøre det samme som da du tok den fra hverandre, men i motsatt rekkefølge. Når du monterer døren, må du sørge for å lukke klipsene på hengselfestet.

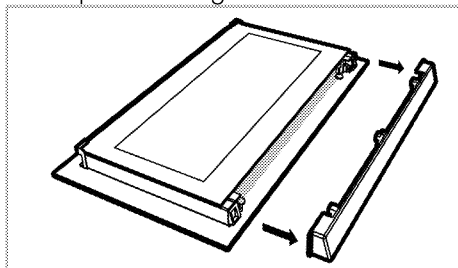
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

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

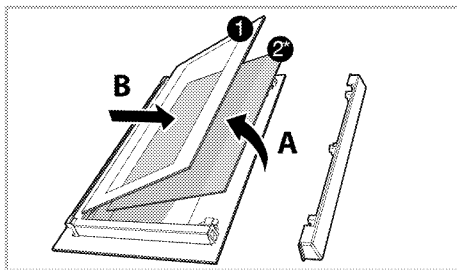
1. Åpen ovnsdøren.



2. Trekk plastkomponenten som er festet på den øverste delen av frontdøren mot deg selv, ved å skyve samtidig på trykkpunktene på begge sider av komponenten og ta den ut.



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



1 Innerste glasspanel

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

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

5. Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å remontere det innvendige glasset (2). Plasser glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant. (Hvis produktet har innvendig glass). Det innvendige glasset (2) må festes til plastsporet som er nærmest det innerste glasset (1).

6. Når du setter på plass det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene på det innerste glasset (1) plasseres slik at de møter plastsporene nederst.

7. Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klikkelyd.

Rengjør ovnslampen

Hvis ovnslampens glassdør i stekeområdet blir tilsmusset, kan den rengjøres med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp. Tørk den med en tørr klut. Hvis ikke ovnslampen virker, kan du skifte den ut ved å følge avsnittene nedenfor.

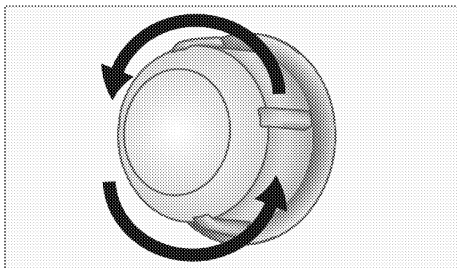
Skift ut ovnslampen

⚠ Generelle advarsler

- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 °C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 °C.

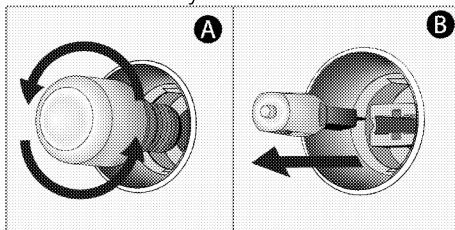
Hvis ovnen har en rund lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern glassdekslet ved å dreie det mot urviseren.



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

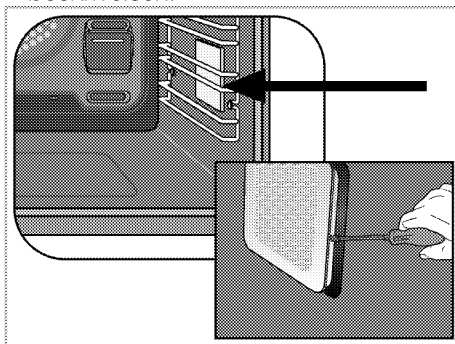
den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



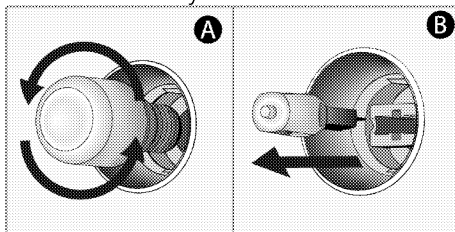
4. Sett glassdekslet på igjen.

Hvis ovnen har en firkantet lampe:

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



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



5. Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

9 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Omnen gir frå seg damp når han er i bruk.

- Det er normalt at damp slepp ut under drift. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Vassdropar finst under steikinga.

- Dampen som oppstår under tillaginga kan kondensera og danna vassdropar når den treffer dei kalde overflatene av produktet. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet gir frå seg metalllydar under oppvarming og kjøling.

- Når metalldelane er oppvarma, kan dei utvida seg og forårsaka støy. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopia til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktivert han.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Kjelen eigner seg ikkje. >>> *Sjekk gryta di.*

Omnlamp fungerer ikkje.

- Omnlampa er defekt. >>> *Skift ut omnlampa.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

Omnen varmar ikkje.

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett omnen på ein viss kokefunksjon og/eller temperatur.*
- På modellar utstyrt med ein tidtaker, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

 symbolet vises på displayet for kokesona.

- Du har ikkje plassert kjelen på den aktive kokesona. >>> **Sjekk om det er ein kjele i kokesona.**
- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*
- Kjele eller kokesona er overoppheta. >>> *La dei avkjøla seg.*

Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

- Steiketida for den valde kokesona kan vera over. >>> *Du kan angi ny steiketid eller avslutte tillaginga.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Et objekt kan dekke trykkskjermspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*

Kjøleviften held fram med å fungera sjølv om platetoppen er skrudd av.

- Dette er ikkje ein feil. Kjøleviften held fram med å fungera til det elektroniske i koketoppen kjøler seg ned til ein passende temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

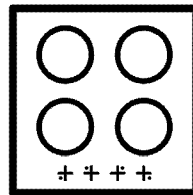
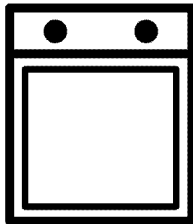
(På modeller med tidsur) Klokkevisning blinkar eller klokkesymbolet er på.

- Eit tidlegare straumbrot har oppstått. >>> *Juster tid / Skru av apparatet og skru det på igjen.*

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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	9
Matlagning säkerhet	9
Induktion	10
Underhålls- och rengöringssäkerhet	11

2 Miljöinstruktioners 12

Reglering av avfall	12
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter	12
Avfallshantering av emballage	12
Rekommendationer för energibesparing ..	12

3 Din produkt 13

Produkt introduktion	13
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	15
Ugnskontroll	15
Kontroll av kokplattan	16
Allmän information om kokplattan	16
Ugnens driftfunktioner	17
Tillbehör till produkter	18
Användning av produkttillbehör	19
Tekniska specifikationer	22

4 Första användningen 23

Inställning första gången	23
Första rengöring	23

5 Så här använder du hällen 25

Allmän information om användning av kokplattan	25
Användning av kokplattorna	27

6 Så här använder du ugnen 31

Allmän information om ugnsanvändning ..	31
Användning av ugnens kontrollenhet	31
Inställningar	34

7 Allmän information om matlagning 37

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	37
Allmänna varningar om matlagning i ugnen	37
Bakverk och ugnsmat	37
Kött, fisk och fjäderfä	41
Grill	42
Testa livsmedel	43

8 Underhåll och rengöring 44

Allmän rengöringsinformation	44
Rengöring av tillbehören	45
Rengöring av kokplattan	45
Rengöring av kontrollpanelen	45
Rengöring av ugnens insida (kokyta)	46
Enkel ångrengöring	46
Rengöring av ugnsdörren	47
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	49
Rengöring av ugnslampan	49

9 Felsökning 51

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.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörrgångjärnen.
- (Om din produkt har en kontakt) 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 produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer" .
 - 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.
 - **WARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. (Om din produkt har en kontakt)
 - 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.

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.
 - **VARNING** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
 - 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 alkoholanvändning.
 - 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.
 - Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
 - Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
 - Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.
-  **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.
- **VARNING** Brandrisk: Sätt inte upp några material på ugnen för förvaring.



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.
- **VARNING** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.



Matlagning säkerhet

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.

- **VARNING** Vid fast eller flytande olja matlagning, är det farligt att lämna ugnen och detta kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten; Koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- 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. 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.



Induktion

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad

"Induktionsteknik". På induktionsplattorna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas. annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection". ,

- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under ugnen.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.

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.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.

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.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

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.

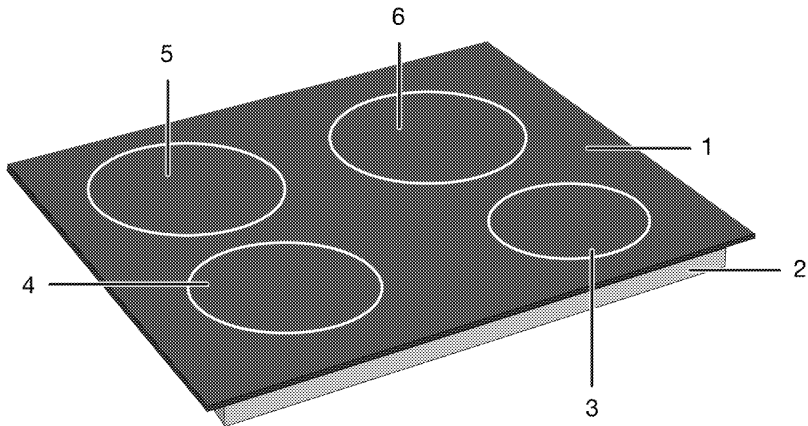
Rekommendationer för energibesparing

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.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- 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.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

3 Din produkt

Produkt introduktion



1 Glasmatlagningsyta

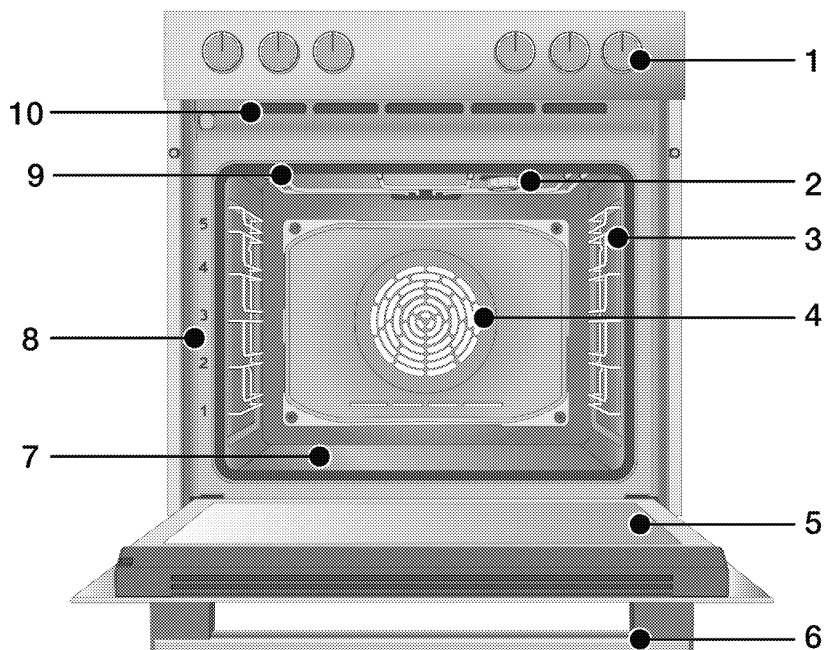
2 Nedre hölje

3 Induktionsmatlagningszon

4 Induktionsmatlagningszon

5 Induktionsmatlagningszon

6 Induktionsmatlagningszon



- 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

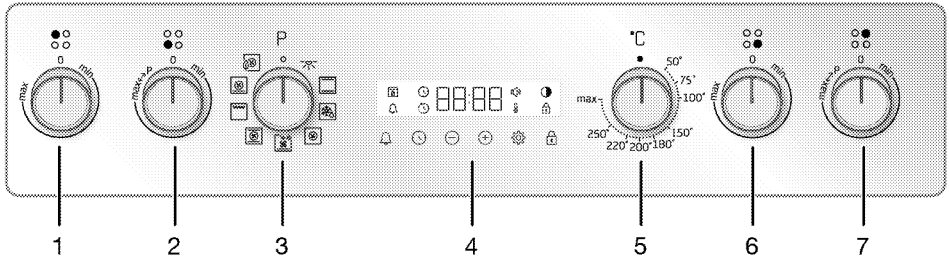
* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** 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 kokplattans kontrollratt
- 2 kokplattans kontrollratt
- 3 Funktion valsratt
- 4 Tidtagare
- 5 Temperaturratt
- 6 kokplattans kontrollratt
- 7 kokplattans kontrollratt

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

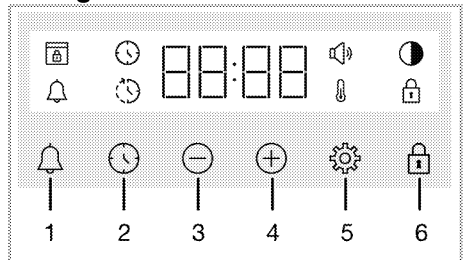
Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur symbolen på displayen. Temperatur symbolen visas på displayen när tillagningen startar och

temperatursymbolen försvinner när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen, återkommer temperatur symbolen.

Tidtagare



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

Visa symboler

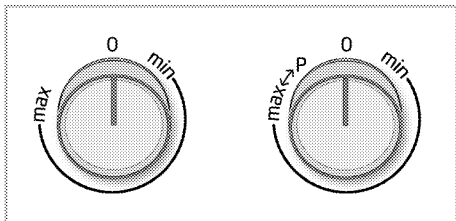
- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för ljusstyrka
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Volymsymbol

 : Symbol för dörrlås*

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

Kontroll av kokplattan

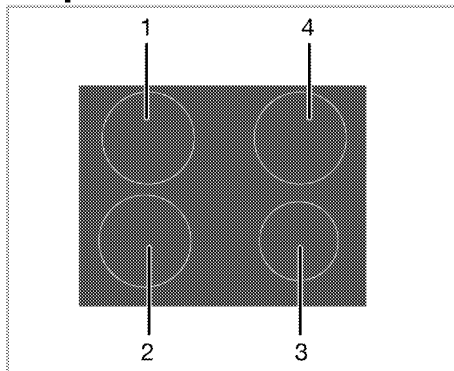
Induktionshällens kontrollratt



Du kan använda induktionshällar med induktionshällens kontrollknappar på kontrollpanelen. Varje ratt använder respektive zon. Du kan se vilken zon den kontrollerar från symbolerna i kontrollpanelen.

Symbol	Beskrivning
0	Avstängd
min	Minimianvändningsnivå
max	Maximianvändningsnivå
P	Snabbvärmningsnivå










Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 2 Främre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagningszon
- 4 Bakre höger - Induktionsmatlagningszon

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.

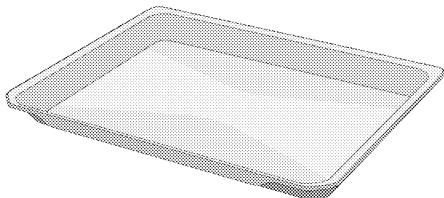
Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (på bakväggen) fungerar. Fryst mat med granulat kan lätt avfrostas långsamt i rumstemperatur och kokt mat får svalna. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror.
	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.
	Fläktassisterad bottenvärme	*	Den varma luften som värms upp av den nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt. Denna funktion bör också användas för enkel ångrengöring.
	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.
	Eko fläkt uppvärmning	*	För att spara energi kan du använda denna funktion istället för att använda "Fläktuppvärmning" inom intervallet 160-220 °C. Men matlagningstiden blir en aning längre.
	Pizza funktion	*	Den nedre värmaren och uppvärmning med fläkt fungerar. Lämpligt för tillagning av pizza.
	"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.

* Din produkt fungerar i temperaturintervallen som anges på temperaturvredet.

Tillbehör till produkter

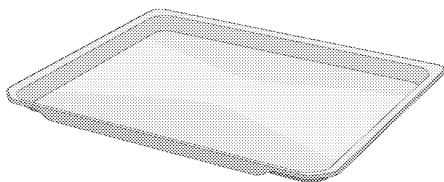
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

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



Standardfack

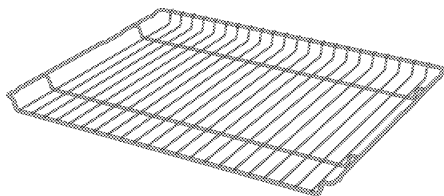
Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.

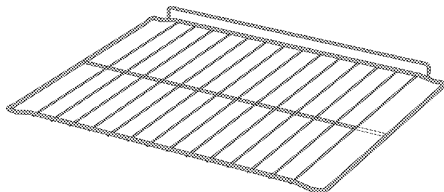
Modeller med tråd hyllor:



Tråd grill

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

Modeller utan tråd hyllor:

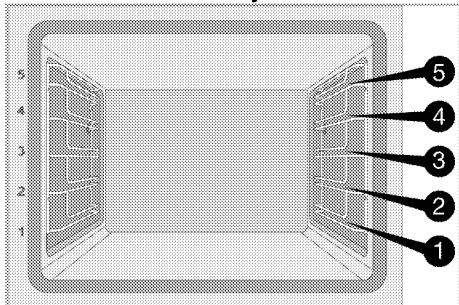


Användning av produkttillbehör

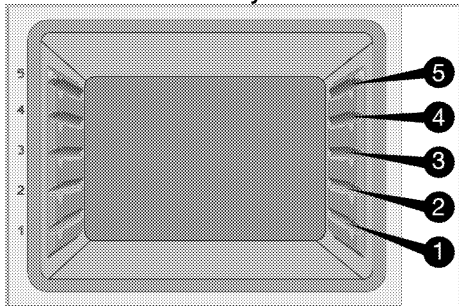
Matlagning hyllor

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



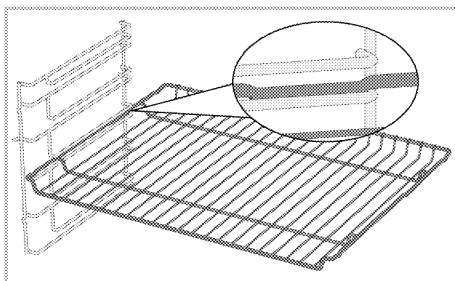
Modeller utan tråd hyllor



Placera trådgallret på kokhyllorna

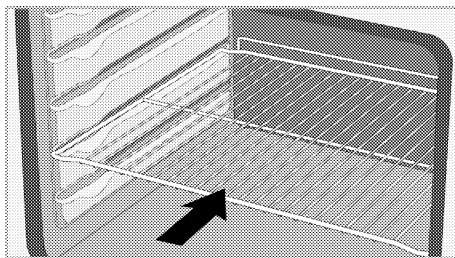
Modeller med tråd hyllor:

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:

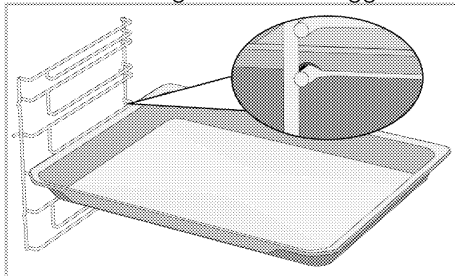
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

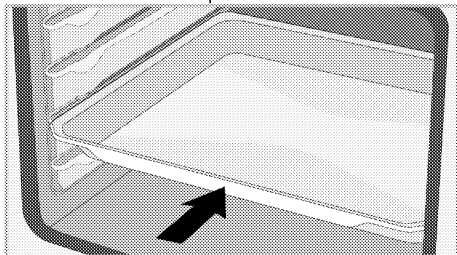
Modeller med tråd hyllor:

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:

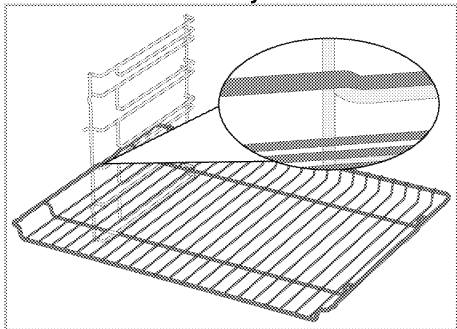
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



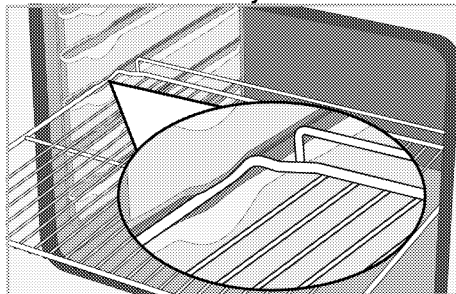
Trådgallrets stoppfunktion

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

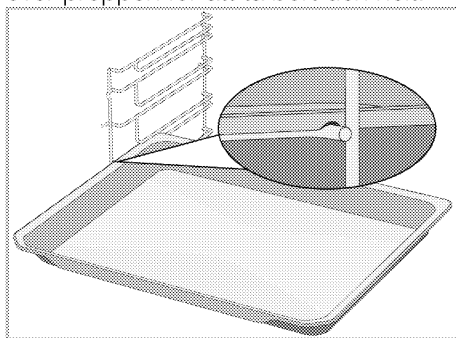


Modeller utan tråd hyllor



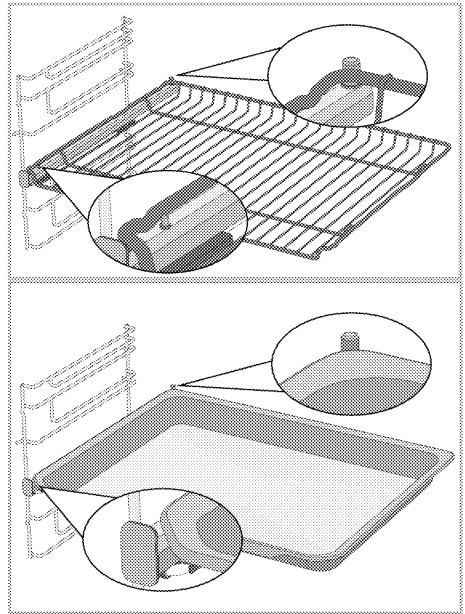
Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

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)	43mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 mm /490 mm
Spänning / frekvens	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning	10,6 kW

Brännare

Bakre vänster	Induktionsmatlagingszon
Mått	160 mm
Makt	1400 W
Främre vänster	Induktionsmatlagingszon
Mått	200mm
Makt	2300 W / Booster: 3000 W
Främre höger	Induktionsmatlagingszon
Mått	160 mm
Makt	1400 W
Bakre höger	Induktionsmatlagingszon
Mått	200mm
Makt	2300 W / Booster: 3000 W

Ugn

Typ av ugn	Multifunktionsugn
------------	-------------------

* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.

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 produkten 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.

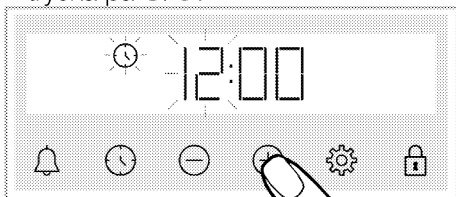
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

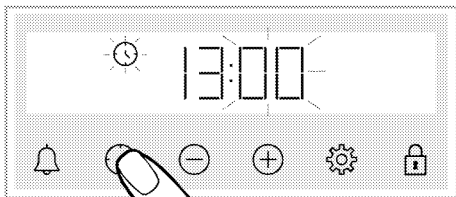
Inställning första gången

i Ställ alltid in tiden på dagen innan du använder ugnen. Om du inte ställer in det kan du inte laga mat i vissa ugnsmodeller.

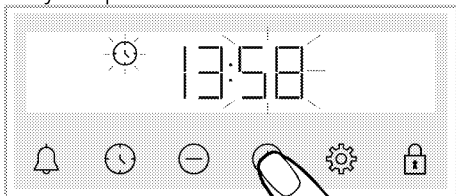
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar "12:00" och 🕒 symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på ⊕/⊖.



3. Tryck 🕒 eller ⚙️ knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på ⊕/⊖.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på 🕒 eller ⚙️ knappen.
» Tiden på dagen är inställd och 🕒 symbolen släcks på skärmen.

i Om den första tiden inte är inställd fortsätter "12:00" och 🕒 symbolerna att blinka och ugnen startar inte. För att din ugn ska fungera du måste bekräfta tiden på dagen genom att ställa in tiden på dagen eller trycka 🕒 knappen när den står på klockan "12:00". Du kan ändra inställningen för tiden senare som beskrivs i avsnittet "Inställningar".

i Aktuella tidsinställningar avbryts vid strömavbrott. De behöver ställas in på nytt.

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 hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på nåt sätt (t ex. synliga sprickor), stäng av säkringen först och ring sedan auktoriserad service för att koppla ur produkten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft

upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningsytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningsytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).

- Använd inte glasmatlagningsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningsnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

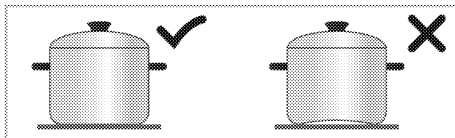
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

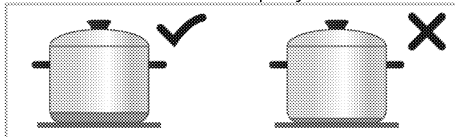
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

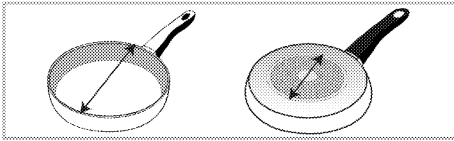
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



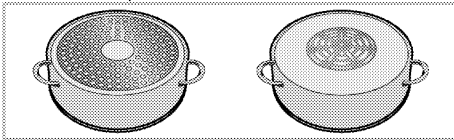
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastruller/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastruller/pannors visas.



Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "L" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningssonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
145	min. 100 - max 145
160	min. 100 - max 160
180	min. 100 - max 180
200	min. 140 - max 200
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagningsson med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-

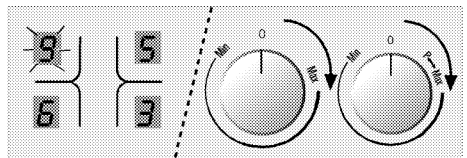
/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Användning av kokplattorna Slå på matlagningssonerna

- i** Grafik och bilder är ämnade endast till informationsändamål. Verkliga skärmar och funktioner kan variera enligt hållmodell.

Genom att vrida kokplattans kontrollratt medsols, kan motsvarande matlagningssonens effekt ökas. För att minska matlagningssonens effekt, måste kokplattans kontrollratt vridas motsols. Nuvarande effektnivå visas på hällens skärm.



Avstängning av matlagningssonerna:

Kokplattans kontrollratt vrids från låst "0" position till att slå på matlagningssonen och när den vrids tillbaka till noll-position, stängs matlagningssonen av.

- i** Om alla rattar vrids till noll-position, slocknar skärmen efter en tid. Om en summer finns i enheten, hörs en ljudsignal när kontrollratten stängs av.

Restvärmeindikator

Om "H" symbolen tänds i matlagningszonens skärm, är hällen ännu varm och kan användas till att hålla små mängder mat varm. Symbolen slocknar, när matlagningszonen svalnar eller aktiveras.

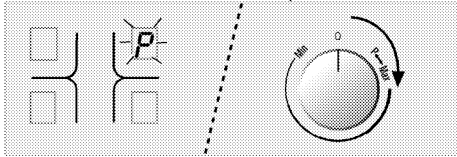
i När strömmen slås av, tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte användaren om heta matlagningszoner.

Hög effektinställning (Booster)

Booster-funktionen hjälper till med matlagningen. Alla matlagningszoner märkta med symbolen "P" i tekniska specifikationer är utrustade med Booster-funktion.

Slå på hög effektinställning (Booster)

1. Vrid ratten medsols till position "Max".



2. Vrid kokplattans kontrollratt i höger position för att aktivera hög effektinställning (Booster "P"). "P" tänds i motsvarande matlagningszonens skärm.

i Kokplattan sjunker till nivå 9 efter några minuter (tillval) automatiskt.

Slå av hög effektinställning (Booster):

Vrid kokplattans kontrollratt i höger position för att avaktivera hög effektinställning (Booster "P"). "G" tänds i motsvarande matlagningszonens skärm.

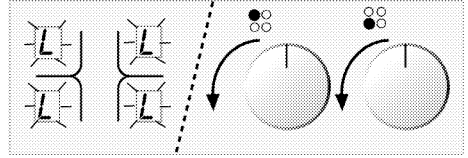
Barnspärr

Du kan skydda kokplattan med barnspärr för att förhindra barn från att ändra kokplattans funktioner.

För att aktivera barnspärren

1. Slå på de två första kokplattornas kontrollrattar från vänster samtidigt och håll den i denna position i minst 2 sekunder.

» Barnspärren aktiveras.



i Om någon knapp trycks in när barnspärren är aktiverad visas, "L" symbolen på matlagningszonens skärm.

Avaktivera barnspärren.

Slå på de två första kokplattornas kontrollrattar från vänster samtidigt och håll den i denna position i minst 2 sekunder.

Barnspärren avaktiveras.

i Om kokplattan slås av och på i detta läge, är barnspärren fortfarande aktiverad.

i Om någon kokplattas kontrollratt var i ett annat läge än "0", efter öppning, måste alla kokplattornas kontrollrattar vridas tillbaka till "0" position

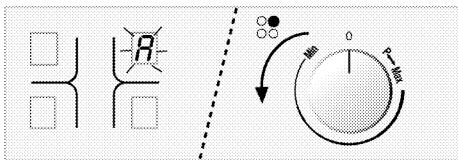
Snabbvärmningsfunktion

Snabbvärmningsfunktionen hjälper till med matlagningen. Alla kokplattor är utrustade med snabbvärmningsfunktion. Denna funktion kan användas genom att ställa in temperaturnivån i förhand.

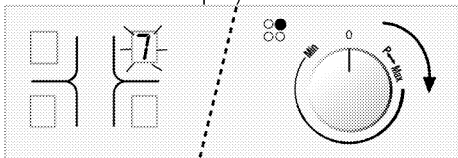
Aktivering av snabbvärmningsfunktionen:

1. Vrid motsvarande kokplattans kontrollratt från vänster samtidigt och håll den i denna position i minst 2 sekunder.

» "A" tänds i motsvarande matlagningszonens skärm.



2. Vrid kokplattans kontrollratt medsols för att ställa in värmenivå (nivå 7 är vald som exempel).



» "A" och "7" tänds i motsvarande matlagningsszonens skärm.

i Önskad matlagningsnivå ska väljas inom 10 sekunder.

i När snabbfunktionens tid slutar, fortsätter kokplattan på inställd temperaturnivå.

Avaktivering av snabbvärmningsfunktionen:

Kokplattans kontrollratt vrids från låst "0" position för att slå av snabbvärmningsfunktionen.

Tabell: Snabbvärmningens funktionstider

Temperaturnivå	Snabbvärmningens funktionstider - Sekunder
0	0
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Användning av induktionsmatlagningsszoner säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionskokplattan värmer direkt upp ett kokkärl som dess

funktionsprinciper. Den har därför olika fördelar jämfört med andra kokplattor. Den fungerar effektivare och hållens yta är svalare.

Induktionshällen är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med maximal säkerhet.

i Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 160, 200 och 250 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Med induktionsfunktionen upptäcker varje matlagningsszon kärlet som placeras på den. Energi samlas endast där kärlet är i kontakt med matlagningsszonen, vilket minimerar energiförbrukningen.

Driftstidsbegränsningar

Kokplattan är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera matlagningsszoner är på, avaktiveras matlagningsszonen automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om timer är ställd in på matlagningsszonen, stängs även timerskärmen av senare.

Driftstidsbegränsningen beror på vald temperaturnivå. Maximidrifttid används för denna temperaturnivå.

Matlagningsszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Driftstidsbegränsningar

Temperaturnivå	Driftstidsbegränsning ar - minuter
0	0
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139

Temperaturnivå	Driftstidsbegränsning år - minuter
8	113
9	90
Booster	5 (*)
(*) Kokplattan sjunker till nivå 9 efter 5 minuter (tillval)	

Överhettningsskydd

Kokplattan är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Följande ska observeras i fall överhettning sker:

- Aktiverad matlagingszon kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta kan dock inte ses i indikatorn.
- Fel E2 kan ges.

Precis effektinställning

Induktionskokplattan reagerar omedelbart som dess funktionsprinciper. Den byter effektinställningar mycket snabbt. På detta sätt kan man undvika att kokkärlet (innehållande vatten, mjölk osv.) kokar över, fast den var nära att göra det.

Driftsljud

Viss ljud hörs från induktionskokplattan. Detta är normalt och en del av induktionskokningen.




- Ljudet blir klarare vid höga temperaturnivåer.
- Stekpannans legeringar kan orsaka ljud.
- På låga nivåer, kan reguljär på/av ljud höras, pga. funktionsprinciperna.
- Ljud kan höras om tom stekpanna värms upp. När vatten eller mat läggs i den, tynar ljudet bort.

- Ljudet från elsystemets kylningsfläkt kan höras.

Felmeddelanden

Tabell -2 Felkoder och felkällor

Felets orsak	Indikator	Skärm
Överhettningssfel	"E2" symbolen blinkar	Motsvarande matlagingszonen skärm
Kokplattan överhettad	"H" symbolen blinkar	Matlagingszonen skärm
Fel i strömtilförseln	"E6" symbolen blinkar	Matlagingszonen skärm
Sensorfel	"E9" symbolen blinkar	Motsvarande matlagingszonen skärm
Permanent användning av rattarna	"E" symbolen blinkar	Matlagingszonen skärm

-  Mer information om felmeddelanden som visas i skärmen i pekkontrollpanelen finns i tabell-2.
-  Om pekkontrollpanelen utsätts för kraftig ånga, kan hela kontrollsystemet avaktiveras och felsignal ges.
-  Håll kontrollpanelens yta ren. Felaktig funktion kan observeras.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om ugnsanvändning

Kylfläkt (Det kanske inte finns på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera 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.

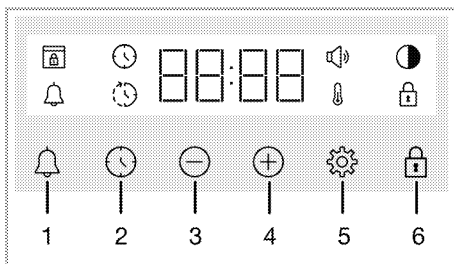
Ugnsbelysning

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. Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsratten.

Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet









- i** Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
- i** Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. Vänta en kort stund för att inställningarna ska sparas.
- i** Om någon matlagingsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
- i** Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
- i** I fall där matlagningstid eller sluttiden för matlagning är inställd kan du avbryta automatiskt genom att trycka på ⏸ knappen under en lång stund.



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln

- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Symbol för tillagning av sluttid*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Knapplåssymbol
-  : Symbol för temperatur
-  : Volymsymbol
-  : Symbol för dörrlås*

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

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.

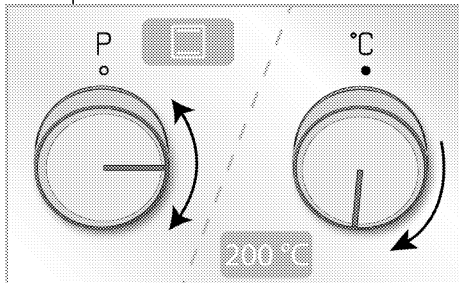
Stänga av ugnen

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

Manuell tillagning av mat med val av temperatur och drift av ugnen

Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) utan att ställa in koktiden och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din maträtt.

Exempel:





1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.

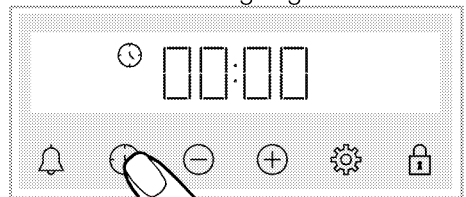
2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.



» Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen och visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen slocknar symbolen. Ugnen stängs inte automatiskt av eftersom manuell matlagning görs utan att ställa in tiden för matlagning. 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).


Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

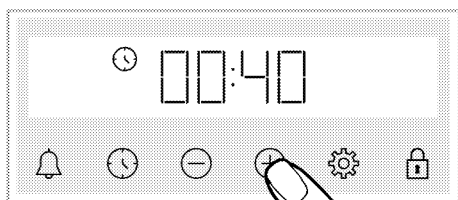
Du kan låta ugnen stängas av automatiskt i slutet av matlagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är anpassad för din maträtt och ställa in matlagningstiden på timern.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



3. Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på  knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med  knapparna.

3. Ställ in tiden för matlagning med  knapparna.



- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

4. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.
 » Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen slocknar symbolen.

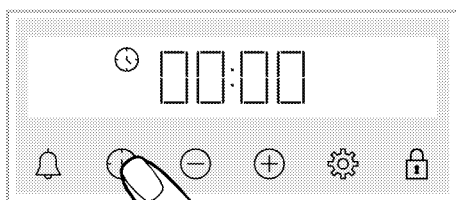
5. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas symbolen som blinkar och timern piper

6. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

För att ställa in sluttiden för matlagningen till en senare tid; (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

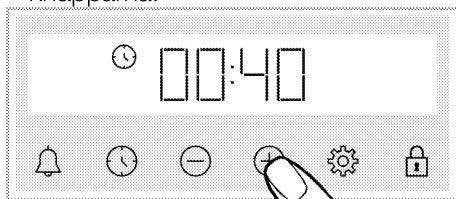
Genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är avsedd för din måltid kan du ställa in tiden för matlagning och sluttiden till en senare tid. Detta låter ugnen starta och stänga av automatiskt.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på tills symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



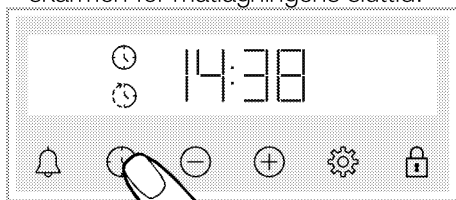
- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med / knapparna.

3. Ställ in tiden för matlagning med / knapparna.

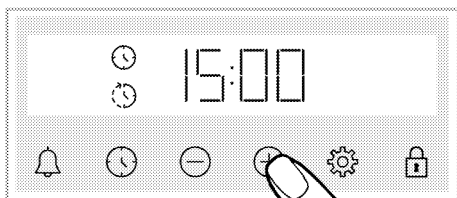


- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

» Efter att matlagningstiden har ställts in visas symbolen ständigt på skärmen.
 4. Tryck på tills symbolen visas på skärmen för matlagningens sluttid.



5. Ställ in sluttiden för matlagning med / knapparna.



» Efter att sluttiden matlagningen är inställd visas ⌚ symbolen och ⌚ symbolen med symbolen för tidsperiod konstant på skärmen. Så snart matlagningen börjar ⌚ slocknar symbolen.

6. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.

» **Ugnstiden beräknar automatiskt tiden för att starta matlagningen genom att subtrahera**

matlagningstiden från sluttiden för matlagningen som du ställt in. När starttiden för matlagningen uppnås aktiveras den valda funktionen och ugnen uppvärms till inställd temperatur. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och 🔒 visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen 🔒 slocknar symbolen.

7. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen **"End"** visas ⌚ symbolen som blinkar och timern piper

8. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

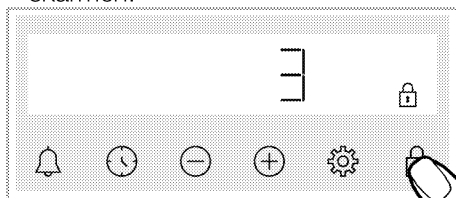
i Om någon knapp trycks ned i slutet av den ljudvarningen börjar ugnen att fungera igen. För att förhindra att ugnen startar igen i slutet av varningen ställ reglaget för temperatur och funktion till **"0"** läge (Av) och stäng av ugnen.

Inställningar

Aktivering av knapplås

Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på 🔒 tills 🔒 symbolen visas på skärmen.



» 🔒 Symbolen visas och nedräkningen 3-2-1 börjar på skärmen. När nedräkningen är över aktiveras knapplåset. När någon knapp trycks med knapplåset inställt ljuder timern en hörbar signal och 🔒 symbolen blinkar.

i Om du slutar trycka på 🔒-knappen innan nedräkningen slutar, kommer knapplåset inte att aktiveras.

i Timerknappar kan inte användas när knapplåset är på. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

Inaktivering av knapplåset

1. Tryck på 🔒 tills 🔒 symbolen slocknar på skärmen.

» 🔒 Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.

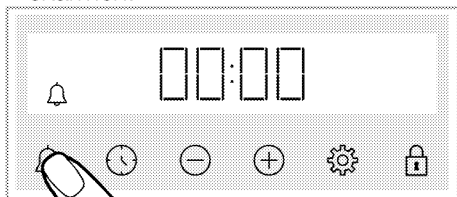
Ställa in larmet

Du kan också använda produktens timer för alla varningar eller påminnelser utom matlagning.

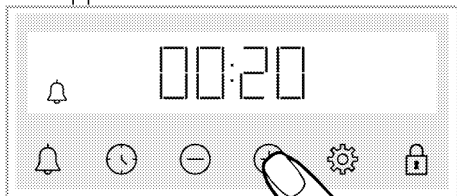
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.

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

1. Tryck på 🔔 tills 🔔 symbolen visas på skärmen.



2. ⊕ Ställ in tiden för larmet med ⊕/⊖ knapparna.



» Efter att tiden för larmet har ställts in förblir 🔔 symbolen tänd och tiden för larmet börjar nedräkningen på skärmen. Om tiden för larmet och tillagning ställs in samtidigt visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att tiden för larmet är klar börjar 🔔 symbolen att blinka och ger dig en hörbar varning.

Stänga av larmet

1. I slutet av larmets period ljuder varningsljudet i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa ljudvarningen.

» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

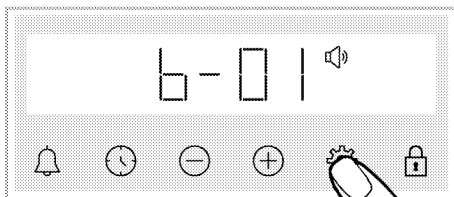
Om du vill avbryta larmet;

1. Tryck på 🔔 tills 🔔 symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på ⊖ knappen tills den visar "00:00".

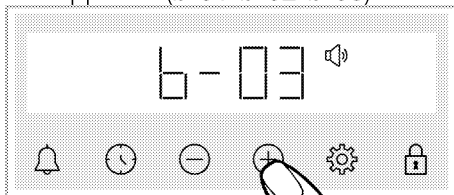
2. 🔔 du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivån

1. Tryck på ⚙️ knappen tills 🔊 symbolen visas på skärmen.



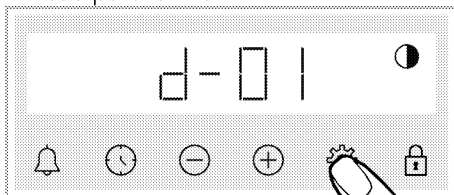
2. Ställ in önskad nivå med ⊕/⊖ knapparna. (b-01-b-02-b-03)



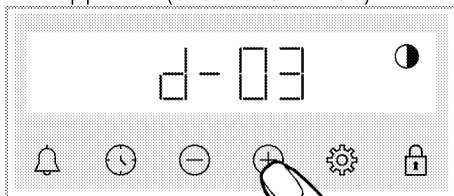
3. Tryck på ⚙️ knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på ⚙️ knappen tills 🌑 symbolen visas på skärmen.



2. Ställ in önskad ljusstyrka med ⊕/⊖ knapparna. (d-01-d-02-d-03)



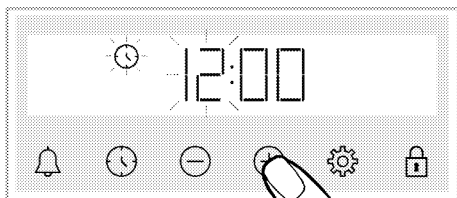
» Tryck på ⚙️ knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

Ändra tid på dagen

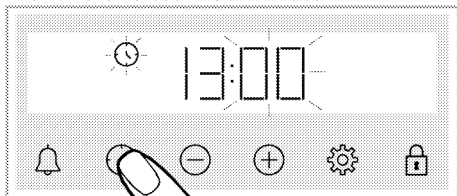
På din ugn kan du ändra tiden på dagen som du tidigare har ställt in,


1. Tryck på ⚙️ tills 🕒 symbolen visas på skärmen.

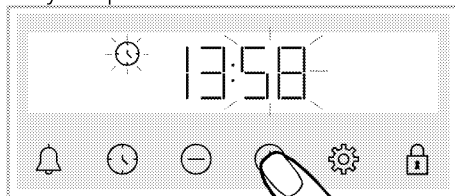
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på ⊕/⊖.



3. Tryck  eller  knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på .



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på  eller  knappen.
» Tiden på dagen är inställd och  symbolen släcks på skärmen.

7 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 på kokplattan

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans lock är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

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 svämjar 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.
- Formar av metall, keramik och glas förlänger tillagningstiden och baksidan av konditorivaror blir inte jämnt brun.
- Om du använder matlagningspapper under tillagningen kan du få lite brunning på matens bottenyta. I detta fall kan du behöva förlänga din tillagningstid med cirka 10 minuter.
- 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 klabbig, 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 svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst 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	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 40 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 45
	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme		2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40	
	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35	
Kaka	Enkel bricka	Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30	
	2 magasin	2 – Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	170	25 ... 35	
	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	35 ... 45	
Deg bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärmning	2	180	35 ... 45	
	2 magasin	1 – 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*	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30	
	2 magasin	2 – 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	

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
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
	Enkel bricka	Standardfack*	Pizza funktion	3	250	8 ... 15

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.

Matlagningstabell för Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktion

- Byt inte matlagningstemperaturen när matlagningen har börjat i Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktionen.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas, optimeras den invändiga temperaturen för att spara energi och kan skilja sig från den visade.
- Förvärm inte i läget Eko fläkt uppvärmning.

Mat	Antal fack	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Små kakor	Enkel bricka	Standardfack*	3	160	25 ... 35
Kaka	Enkel bricka	Standardfack*	3	180	25 ... 35
Deg bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	3	200	45 ... 55
Rika bakverk	Enkel bricka	Standardfack*	3	200	35 ... 45

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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 matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av köttjockleken.
- 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*	Upp- och bottenvärme	3	15 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skäft (1.5 - 2.0 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	15 minuter. 250/max, sedan 170	110 ... 120
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Upp- och bottenvärme	2	15 minuter. 250/max, sedan 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, sedan 190	60 ... 80
Turkiet (5.5 kg)	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	1	25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Enkel bricka	Standardfack*	"3D" -funktion	1	25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkel bricka	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Upp- och bottenvärme	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 trådgrillret eller trådgrillret 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.

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*	Fläktuppvärming	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	140	15 ... 25
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärming	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	Enkel bricka	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Enkel bricka	Standardfack*	Fläktuppvärming	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35
	2 magasin	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärming	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 klämna på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
	Enkel bricka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill**	Fläktuppvärming	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**	Fläktuppvärming	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.

8 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.

Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på 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")
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kokytområdet. 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 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 kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

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.

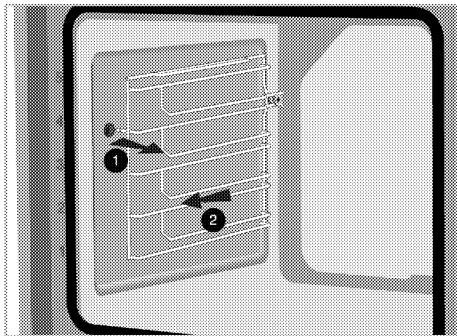
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagingsområdet 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.



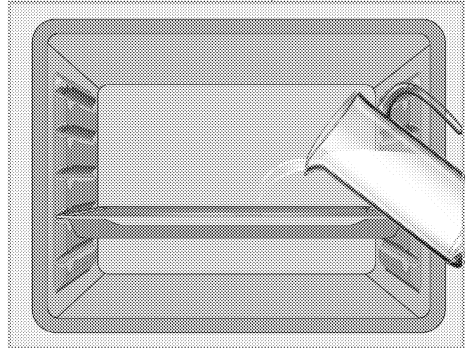
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

Enkel ångrengöring

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

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.



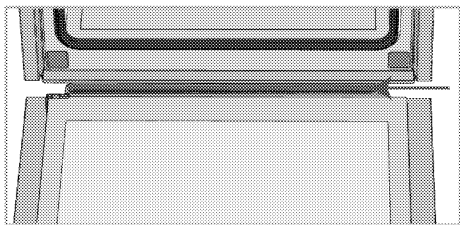
3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100°C i 15 minuter.

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.

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 vattnet i bassängen vid ugnen för att mjuka lätt bildade rester / smuts i ugnsutrymmet och kondenseras i ugnsutrymmet och det inre glaset på ugnsluckan, därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondens så snart ugnsluckan öppnas.

Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. Efter kondens i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



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. Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

Rengöring av ugnsdörren

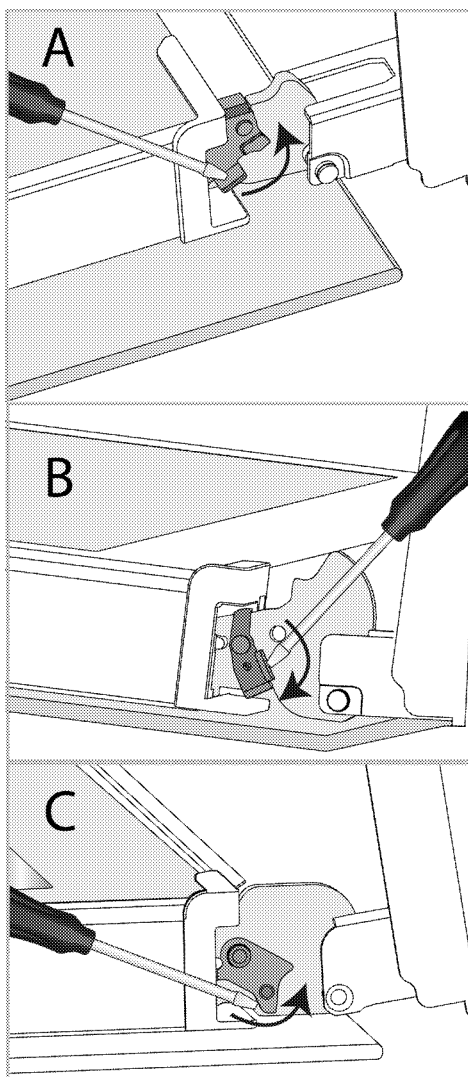
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

Gångjärnstyp (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Figurerna nedan visar hur man öppnar alla gångjärnstyper.

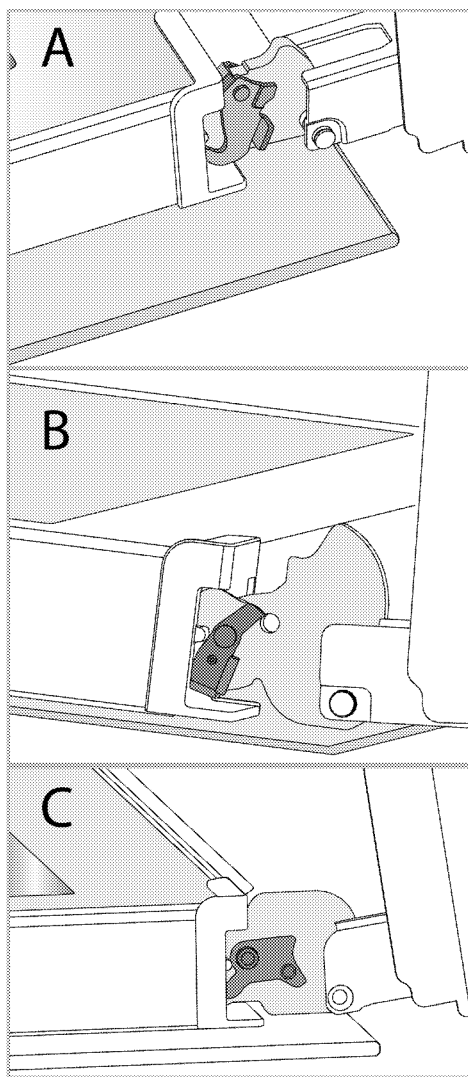
(A) gångjärn finns i vanliga dörrtyper.

(B) gångjärn finns i mjukt stängande dörrtyper.

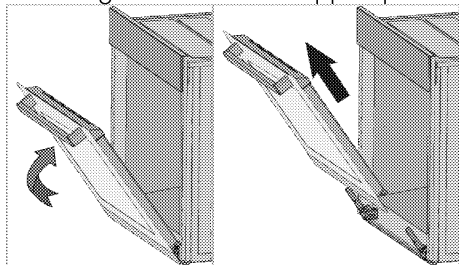
(C) gångjärn finns i mjuka öppnings- / stängningsdörrtyper.



Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge
3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



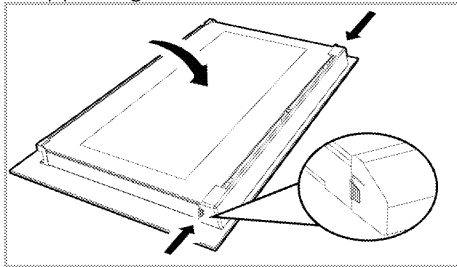
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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 gångjärnsuttaget.

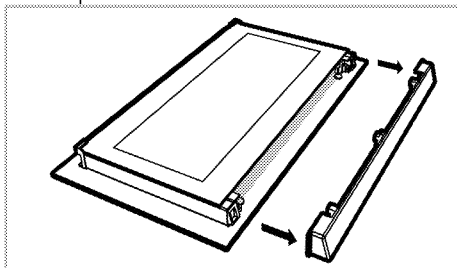
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

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

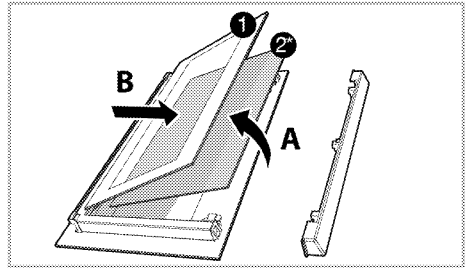
1. Öppna ugnsluckan.



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). Innerglass (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).

6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).

7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

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.

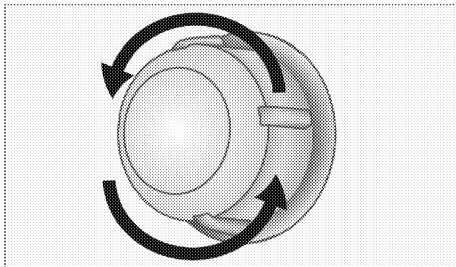
Byte av ugnslampa

⚠ 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.

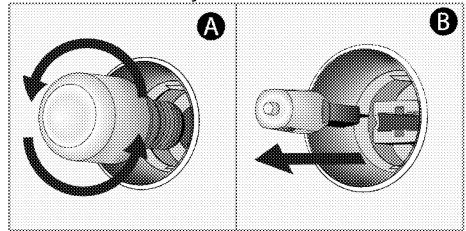
Om ugnen har en rund lampa

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 vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en

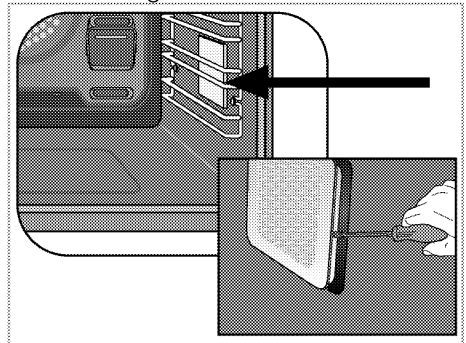
ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



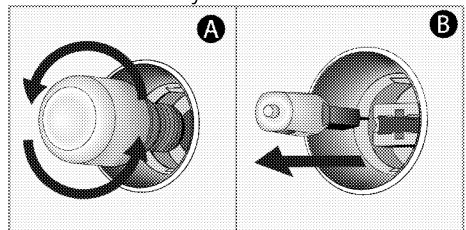
4. Sätt tillbaka glaslocket.

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.

9 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.

- Huvudsäkringingen 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.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kokkärlet är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

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.*
- Modeller utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

symbolen visas på matlagningszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningszonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrerad i matlagningszonen ordentligt.*
- Kokkärlet eller matlagningszonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

Vald matlagningszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningszonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Grytan blir inte varm även om matlagningszonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kokkäret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kokkäret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningszonen ordentligt.*

Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektronikerna i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärls komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärls botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärls material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärls botten. Sprakande kan höras, om kokkäret är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningsnivåer.

(modeller med timer) Visning av klocka blinkar eller klocksymbolen är påslagen.

- Ett tidigare strömavbrott har inträffat. >>> *Justera tiden/ stäng av och sedan på produkten igen.*