

GRUNDIG

Вградена фурна

Ръководство за употреба

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



GEBM11301XC

BG / NO

385.4405.41/R.AE/30.03.2022/4-3

7757882998



100%
РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ

Уважаеми клиенти,

Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Grundig Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Инструкции за безопасност 4

Цел на употреба	4
Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци	5
Електрическа безопасност	6
Безопасност при транспортиране	7
Безопасност при монтаж	8
Безопасност при употреба	8
Предупреждения за температура	9
Използване на аксесоари	9
Безопасност при готвене	10
Безопасност при поддръжка и почистване	11

2 Инструкции за околната среда 12

Регулиране на отпадъците	12
Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти	12
Изхвърляне на опаковъчните материали	12
Препоръки за пестене на енергия	12

3 Вашият продукт 14

Въведение на продукта	14
Представяне и използване на контролния панел на продукта	15
Управление на фурната	15
Работни функции на фурната	17
Продуктови аксесоари	19
Използване на продуктовете аксесоари	20
Технически спецификации	23

4 Първоначална употреба 24

Първоначална настройка	24
Първоначално почистване	24

5 Как да работите с фурната 26

Обща информация за използването на фурната	26
Работа на контролната единица за управление на фурната	26
Настройки	30

6 Обща информация за готвене 33

Общи предупреждения за готвене във фурната	33
Сладкиши и храна на фурна	33
Месо, риба и домашни птици	37
Грил	38
Тестови храни	39

7 Поддържане и грижа 41

Обща информация за почистване	41
Почистване на аксесоарите	42
Почистване на контролния панел	43
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	43
Лесно почистване с пара	43
Почистване на вратата на фурната	44
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната	46
Почистване на лампата във фурната	47

8 Отстраняване на проблеми 49

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
 - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
 - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
 - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
 -  Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
 -  Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
 -  Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
 -  Не извършвайте технически модификации на продукта.
-  **Цел на употреба**
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
 - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
 - Фурната може да се използва за размразяване,

печене, пържене и приготвяне на храна на скара.

- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени

способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.

- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да сядат върху нея. Така можете да обърнете

фурната или да повредите пантите на вратите.

- (Ако вашият продукт има щепсел) За безопасността на децата изключете щепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на

електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.

- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма захранващ кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност

също се нагрива.

Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта

от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

(Ако вашият продукт има щепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.).
- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не

трябва да се монтира зад декоративни врати.



Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.
- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се

запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.

- Дръжката на фурната не е сушилният за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.



Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.

- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".
- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.



Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загрявайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.
- Поставете хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.
- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не

поставяйте храната твърде далеч в задната част на скалата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.



Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това

може да причини токов удар.

- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.

2 Инструкции за околната среда

Регулиране на отпадъците Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

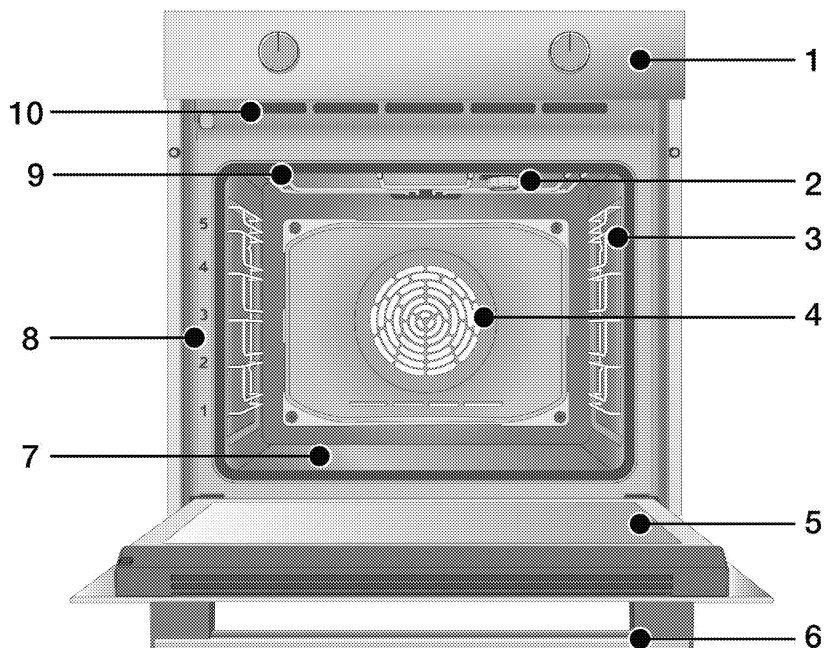
- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко

вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.

- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

3 Вашият продукт

Въведение на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа*
- 3 Телени стелажи**
- 4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)
- 5 Врата
- 6 Дръжка
- 7 Долен нагревател (дънна стоманена плоча)
- 8 Положение на рафта
- 9 Горен нагревател
- 10 Вентилационни отвори

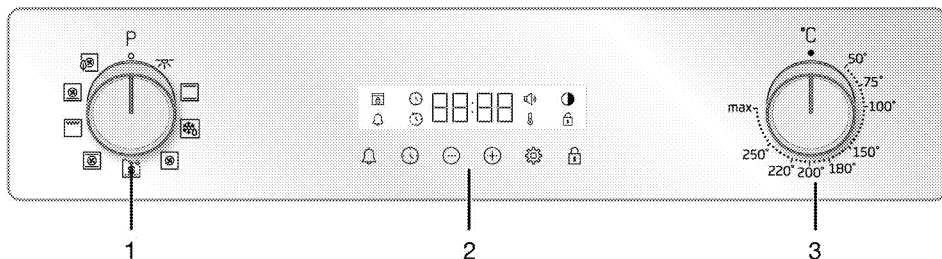
* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

Управление на фурната



- 1 Бутон за избор на функция
- 2 Таймер
- 3 Бутон за температурата

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутон. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутон.

Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутон за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

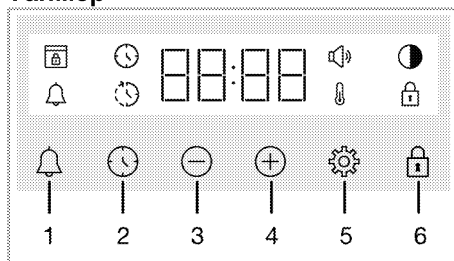
Бутон за температурата

Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутон за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Температурен индикатор

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символ за температура на дисплея. Символът за температура се появява на дисплея при започване на готвенето, а символът за температура изчезва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, символът за температура отново се включва.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване

5 Бутон за настройки

6 Бутон за заключване

Символи на дисплея

-  : Символ на времето за готвене
-  : Символ за крайно време за готвене*
-  : символ Аларма
-  : Символ за яркост
-  : Символ за заключване

 : Символ за температура

 : Символ на силата на звука

 : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната:	-	Във фурната не работи нагревател. Светва само лампата във фурната.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не се нагрява. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули бавно се размразява при стайна температура, сварената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се загрева отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.
 	Долен нагревател подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, нагряван от долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.

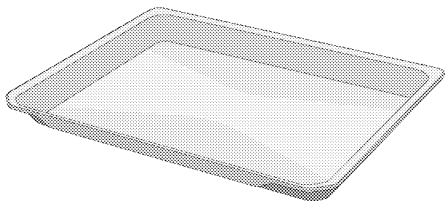
Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Нагревател с вентилатор	*	Горещият въздух, нагряван от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за готвене на храна в много тава на различни нива.
	Нагревател с еко вентилатор	*	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
	Функция за пица	*	Долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Подходящ е за готвене на пица.
	"3D" функция	*	Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на големи количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на бутона за температура.

Продуктови аксесоари

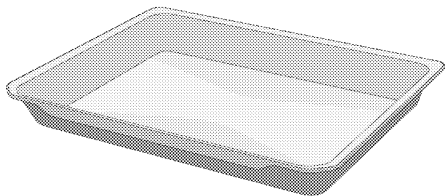
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

БЕЛЕЖКА : Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.



Стандартна тава

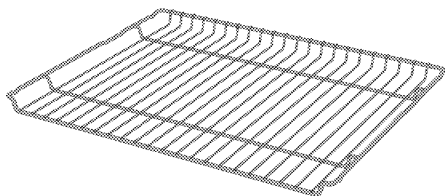
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



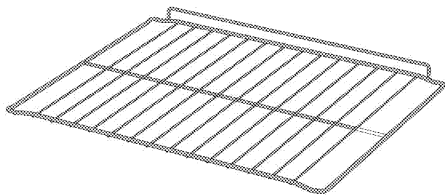
Дълбока тава

Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скалата.

Модели с телени рафтове:



Модели без телени рафтове:



Телен грил

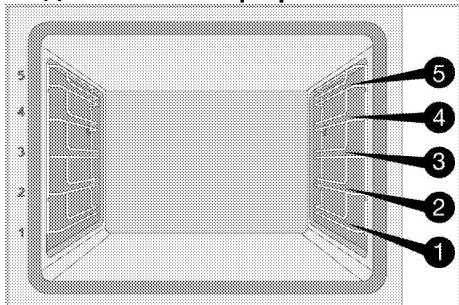
Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушават на желанния рафт.

Използване на продуктите аксесоари

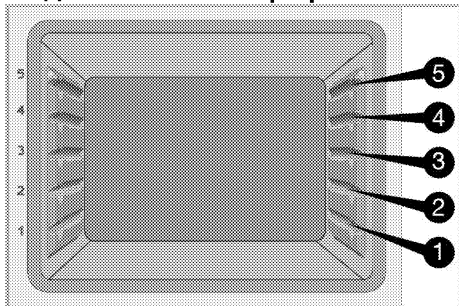
Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

Модели с телени рафтове



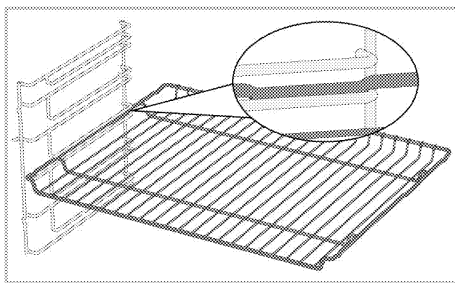
Модели без телени рафтове



Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

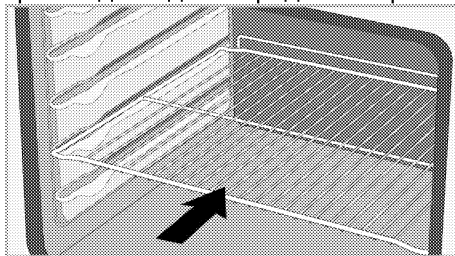
Модели с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желанния рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Модели без телени рафтове:

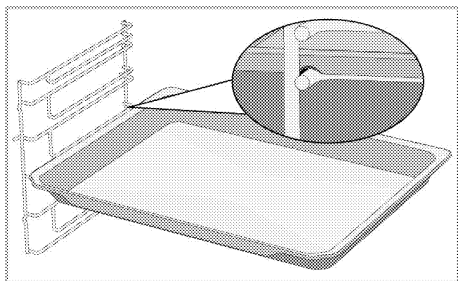
Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

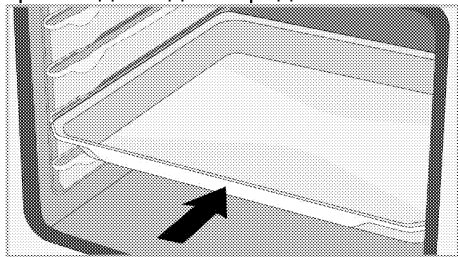
Модели с телени рафтове:

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред. За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Моделите без телени рафтове:

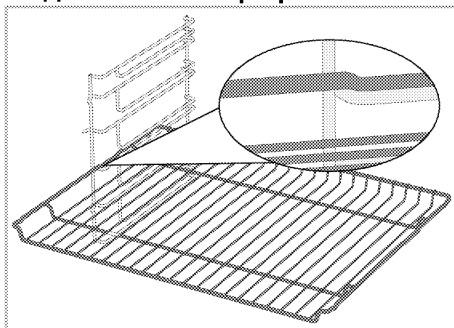
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



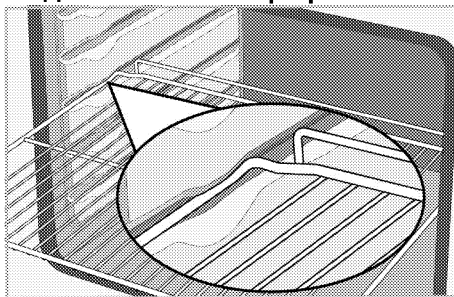
Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

Моделите с телени рафтове

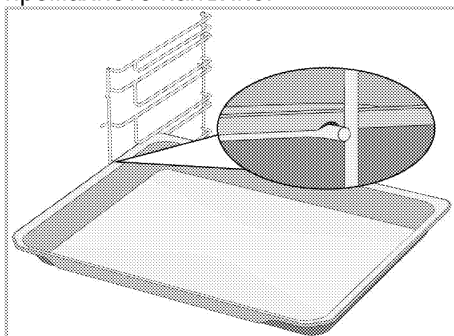


Моделите без телени рафтове



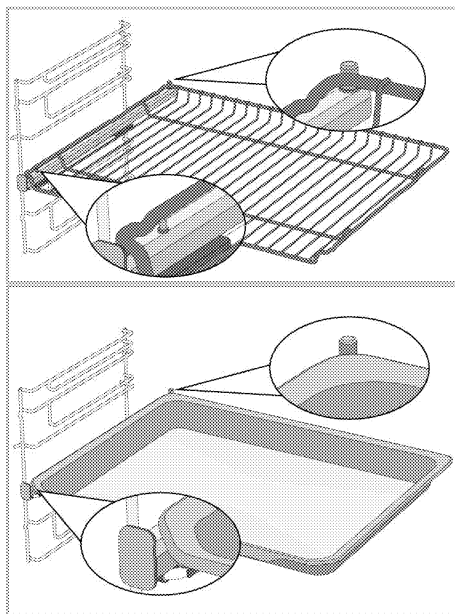
Функция за стопиране на решетката за грил - Моделите с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-Модели с телени рафтове и телескопични релси

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).



Технически спецификации

Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)	590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Напрежение / Честота	220-240 V~; 50 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общо потребление на енергия	3.3 kW
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгряване на вентилатора (ако има). такива функции.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2-Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.

-  Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
-  Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
-  Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

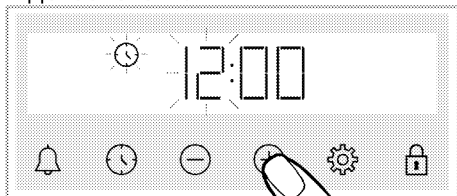
4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

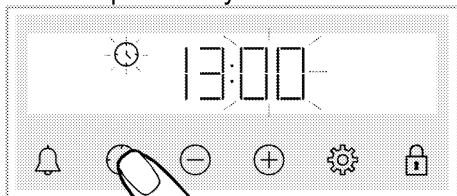
Първоначална настройка

i Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

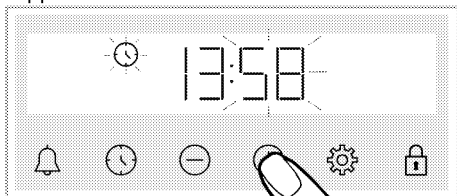
1. Когато фурната се включва за първи път, полето "12:00" и ⌚ символът ще мигат на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете +/-.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете +/-.



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ или ⚙️ бутон.
» Времето на деня е зададено и ⌚ символът изчезва на екрана.

i Ако първият път не е зададен, "12:00" и ⌚ символите продължават да мигат и фурната ви няма да стартира. За да работи фурната ви, трябва да потвърдите часа на деня, като зададете часа на деня или докоснете ⌚ бутона, когато е на "12:00". Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

i Настройките на текущото време се отменят в случай на прекъсване на захранването. Трябва да се настрои отново.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите;
Почистете аксесоарите, които
изваждате от фурната, с вода и
препарат и мека гъба за почистване.

БЕЛЕЖКА Повърхността може да се
А повреди от някои
почистващи препарати и
материали. Не
използвайте агресивни
почистващи препарати,
прахообразни/кремообра
зни препарати или остри
предмети при
почистването.

БЕЛЕЖКА По време на първата
употреба за няколко
часа могат да
възникнат дим и
миризма. Това е
съвсем нормално.
Стаята трябва да е с
добра вентилация за
да се премахне
пушека и миризмата.
Избягвайте директно
вдишване на
излизащия пушек и
миризма.

5 Как да работите с фурната

Обща информация за използването на фурната

Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

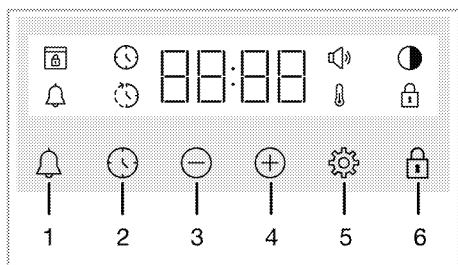
Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време.

Ако искате лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работната функция "Лампа на фурната:" с копчето за избор на функция.

Работа на контролната единица за управление на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

-  Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
-  Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Моля, изчакайте кратко време, за да бъдат запазени настройките.
-  Ако е направена настройка за готвене, времето на деня не може да се регулира.
-  Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на екрана.
-  В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете  бутона за дълго време.



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Символи на дисплея

- : Символ на времето за готвене
- : Символ за крайно време за готвене*
- : символ Аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за заключване
- : Символ за температура
- : Символ на силата на звука
- : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Включете фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

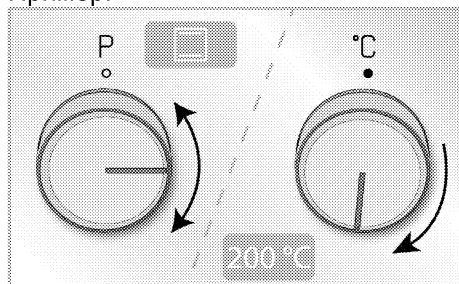
Изключете фурната.

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.

Пример:



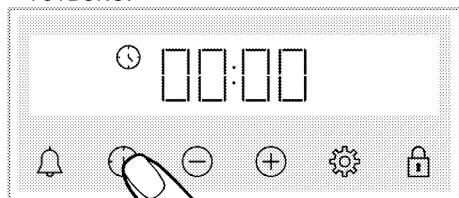
- 1.Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
 - 2.Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.
- » Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и ще се появи на екрана. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва сами да контролирате готвенето и да я изключите. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез задаване на времето за готвене;

Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на

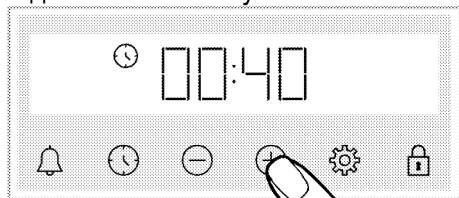
времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

- 1.Изберете работната функция за готвене.
- 2.Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



- i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете ⊕ директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с ⊕/⊖ бутони.

- 3.Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

- 4.Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва да

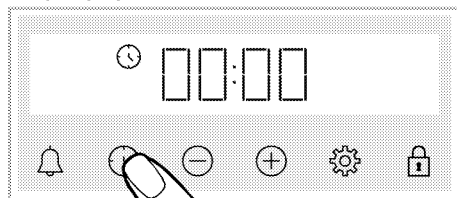
отброява ⌚ и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

- 5.След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал
- 6.Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

За да зададете времето за край на готвене на по-късно време; (варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.)

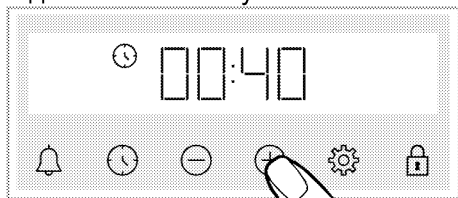
Избирайки температурата и работната функция, специфични за вашето хранене, можете да настроите времето за готвене и времето за готвене на по-късно време, което позволява на фурната да се стартира и изключи автоматично.

- 1.Изберете работната функция за готвене.
- 2.Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



- i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете $\oplus$ директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с $\oplus/\ominus$ бутони.

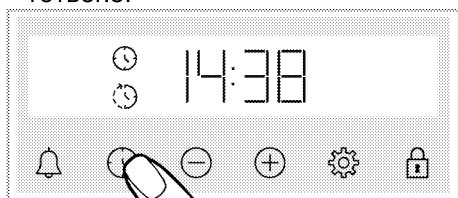
3. Задайте времето за готвене, като докоснете $\oplus/\ominus$ бутони.



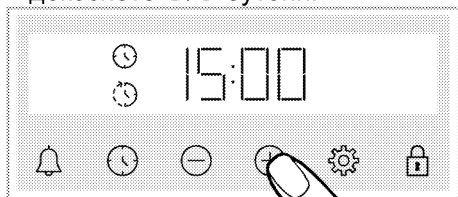
- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

» След като е зададено времето за готвене, $\odot$ символът постоянно се показва на екрана.

4. Докоснете $\odot$ докато $\odot$ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



5. Задайте времето за готвене, като докоснете $\oplus/\ominus$ бутони.



» След като зададете времето за край на готвене, $\odot$ символът и $\odot$

символът със символа за период от време ще се появяват постоянно на дисплея. Щом започне готвенето, $\odot$ символът изчезва.

6. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» **Времето на фурната изчислява времето за започване на готвене, като се извади времето за готвене от крайния час на готвене, който сте задали.** Когато настъпи времето за стартиране на готвенето, избраната функция се активира и фурната се загрева до зададената температура. Зададеното време за готвене започва да отброява $\downarrow$ и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, $\downarrow$ символът изчезва.

7. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, $\odot$ символът мига и таймерът издава сигнал

8. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

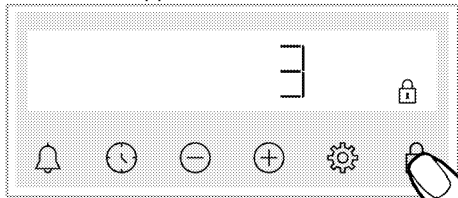
- i** Ако някой бутон е натиснат в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторното функциониране на фурната в края на предупреждението, поставете копчето за температура и функционалното копче на "0" положение и изключете фурната.

Настройки

Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите намесата на устройството за управление чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



» Символът  се появява и на дисплея започва отброяването 3-2-1. Когато отброяването приключи, заключването на бутоните се активира. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

i Ако спрете да докосвате Ако спрете да докоснете бутона , преди отброяването да приключи, заключването на бутоните няма да се активира. Бутон преди отброяването да приключи, заключването на бутона няма да се активира.

i Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е активирано. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на храненето.

Деактивиране на ключалката

1. Докоснете  докато  символ изчезне от дисплея.

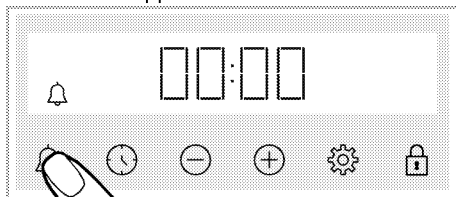
» Символът  изчезва и заключването на бутона е забранено на дисплея.

Настройка на алармата

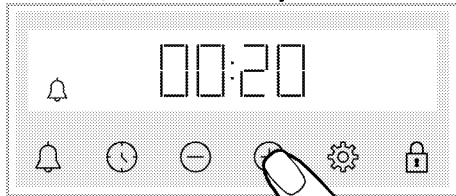
Можете също така да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене. Будилникът не оказва влияние върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да завъртите храната във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, часовникът ви издава звуково предупреждение.

i Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



2. Ⓢ Задайте времето за аларма, като докоснете  /  бутони.



» След като настроите времето на алармата,  символ остава светещ и аларменото време започва отброяването на дисплея. Ако времето за аларма и времето за готвене са настроени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като приключи времето на алармата, 🔔 символ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключете алармата

1. В края на алармения период предупредителният звук е в продължение на две минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете предупредителният звук.

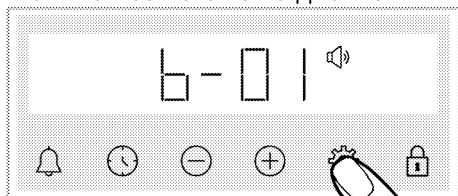
» Предупредителният звук спира и времето на деня се появява на екрана.

Ако искате да отмените алармата;

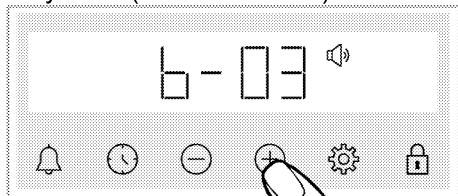
1. Докоснете 🔔 докато 🔔 символ се появи на дисплея за да нулирате аларменото време. Докоснете ⊖ бутон, докато не се покаже "00:00".
2. 🔔 можете също да анулирате алармата с дълго натискане на бутона.

Промяна на нивото на силата на звука

1. Докоснете ⚙️ бутон докато 🔊 символ се покаже на дисплея.



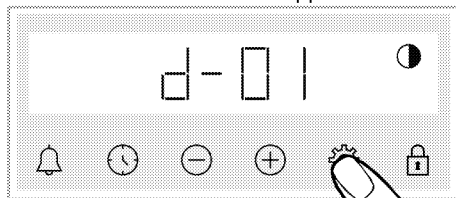
2. Задайте желаното ниво чрез ⊕/⊖ бутони. (b-01-b-02-b-03)



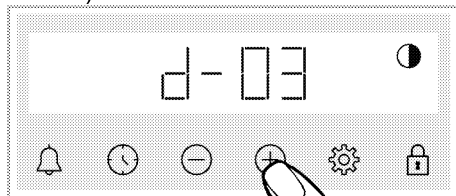
3. Докоснете ⚙️ бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете ⚙️ бутон докато ☀️ символ се покаже на дисплея.



2. Задайте желаната яркост, като докоснете ⊕/⊖ бутони. (d-01-d-02-d-03)



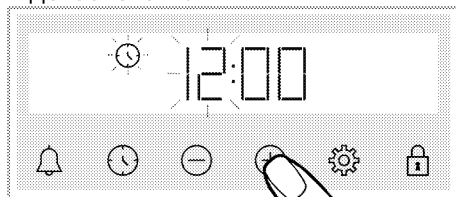
» Докоснете ⚙️ бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

Промяна на времето на деня

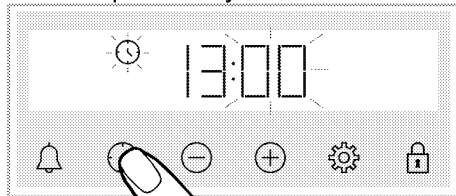
На вашата фурна; за да промените времето на деня, което предварително сте задали,

1. Докоснете ⚙️ докато 🕒 символ се появи на дисплея.

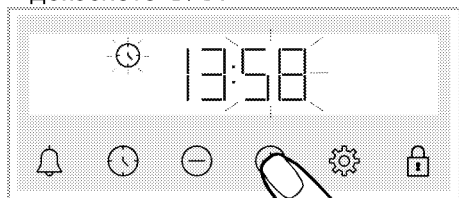
2. Задайте времето на деня, като докоснете ⊕/⊖.



3. Докоснете 🕒 или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете $\oplus/\ominus$.



5. Потвърдете настройката, като докоснете $\oplus/\ominus$ или gear бутон.

» Времето на деня е зададено и $\oplus/\ominus$ символът изчезва на екрана.

6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.

- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

Сладкиши и храна на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.

- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовите, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесто със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
- Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
- Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.

Съвети за печене на торти

- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
- Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.

Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна

Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положени е на рафта	Температ ура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Торти в тава	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торти във форма	Форма за торта на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Малки торти	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3	150	25 ... 35
			Модели без телени рафтове: 2		
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
Курабийка	Тавичка за сладкиши*	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
	Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	35 ... 45
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Богат сладкиш	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Пълнозърнест хляб	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклена / метална правоъгълна форма върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положени е на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандартна тава*	Функция за пица	3	250	8 ... 15

Предварителното загревяне се препоръчва за всяка храна.

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	Модел с телени рафтове: 150	Модел с телени рафтове: 25 ... 40
	4 –Тавичка за сладкиши*			Модел без телени рафтове: 140	Модел без телени рафтове: 30 ... 45
Курабийка	2 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
Тесто за сладкиши	1 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45
Богат сладкиш	2 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30

Предварителното загревяне се препоръчва за всяка храна.

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.
- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загревайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	Стандартна тава*	3	160	25 ... 35
Курабийка	Стандартна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	3	200	45 ... 55
Богат сладкиш	Стандартна тава*	3	200	35 ... 45

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

Месо, риба и домашни птици

Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/маx, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/маx, тогава 170	110 ... 120
Печено пиле (1.8-2 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	2	15 минути 250/маx, тогава 190	60 ... 80

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пуйка (5.5 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартна тава*	"3D" функция	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на използване на**

скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако

готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да

покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Таблица за скара

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Риба	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки парчета	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (нарязан)	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлети	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телен грил	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

Обърнете парчета храна след 1/2 от общото време за печене.

Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта

EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Таблица за готвене на тестови храни

Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2	140	15 ... 25
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Малки торти	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	Модел с телени рафтове: 150 Модел без телени рафтове: 140	Модел с телени рафтове: 25 ... 40 Модел без телени рафтове: 30 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

7 Поддържане и грижа

Обща информация за почистване

▲ Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква.

Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.

- В никакъв случай изсърхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да действа правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

Почистване на аксесоарите

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типовете повърхности във вашата фурна.

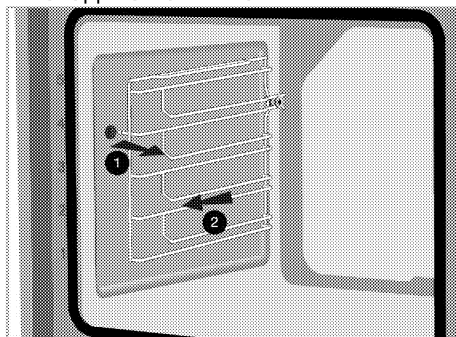
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени скари, отстранете телените скари, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в зависимост от типа на повърхността на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.



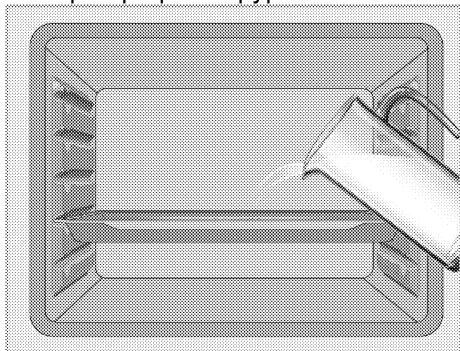
3. За да поставите отново рафтовете, процедурите, прилагани при отстраняването им, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото.

Лесно почистване с пара варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Гарантира лесно почистване, тъй като мръсотията (като не е чакала твърде дълго) се омекотява с парата, която се образува вътре във фурната, а водата пада кондензиращо върху вътрешните повърхности на фурната.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.

2.Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт на фурната.



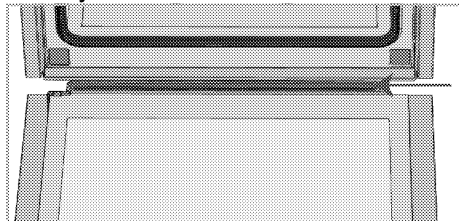
3.Настройте фурната в режим на лесно почистване с пара и стартирайте при 100 ° C в продължение на 15 минути.

Отворете веднага вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще излезе пара. Това може да създаде риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата на фурната.

Използвайте топла вода с миеща течност, мека кърпа или гъба, за да почистите упоритите замърсявания и я избършете със суха кърпа.

i По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е в басейна в основата на фурната, за да омекоти леко образуванияте остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешното стъкло на вратата на фурната, поради което може да капе вода когато вратата на фурната се отвори. Избършете конденза веднага щом се отвори вратата на фурната.

варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт. След кондензация във фурната може да има вода или влага в канала на басейна под фурната. След употреба почистете този канал на басейна с влажна кърпа и след това го изсушете.



Почистване на вратата на фурната

i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Премахване на вратата на фурната

1.Отворете вратата на фурната.

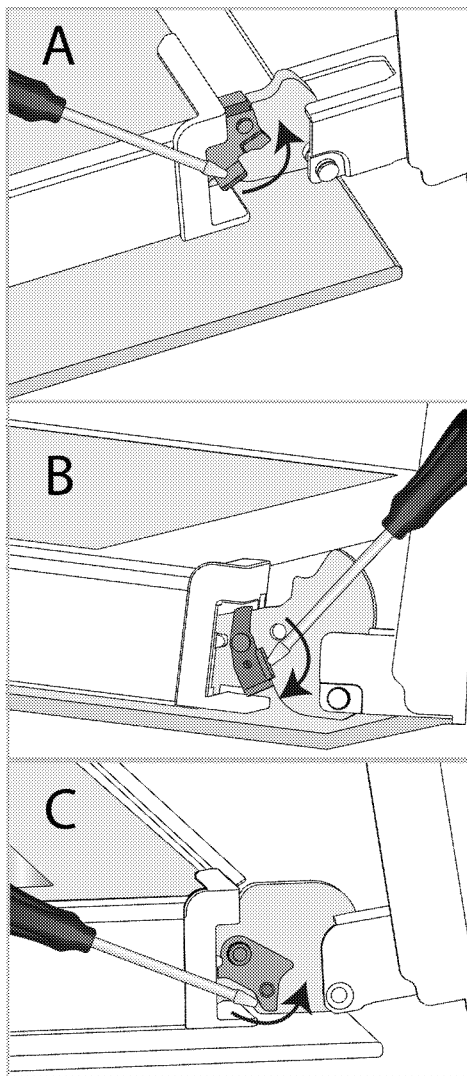
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.

Типът панта (А), (В), (С) варира в зависимост от модела на продукта. Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти.

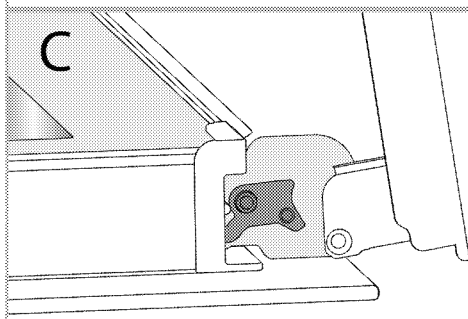
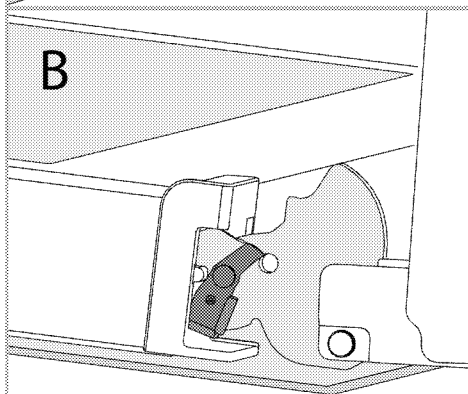
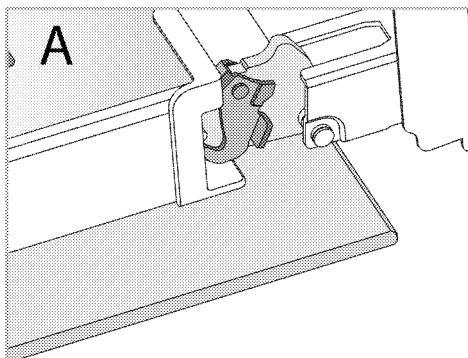
(А) тип панта се предлага при нормални типове врати.

(В) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати.

Панта тип (С) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.

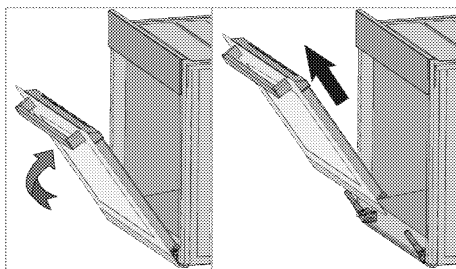


Заклучване на панти - затворено положение



Заклучване на панти - отворено положение

3. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



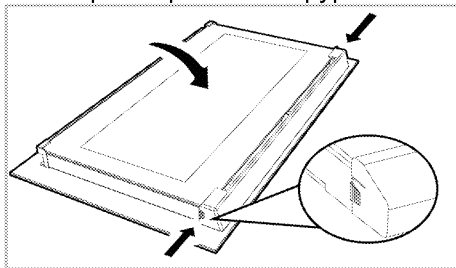
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

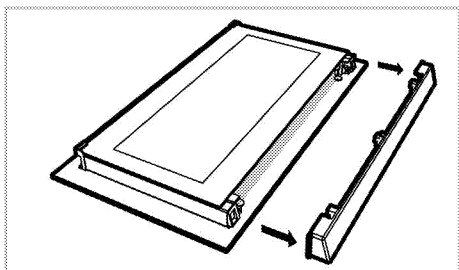
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

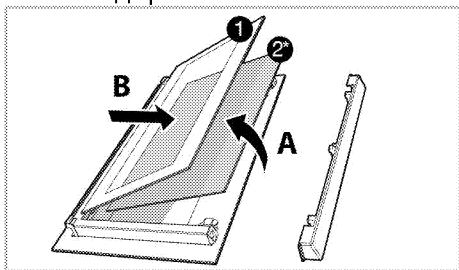
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



- 1 Най-вътрешният стъклен панел
- 2* Вътрешен стъклен панел (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)
4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го извадите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на

вътрешното стъкло (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.

7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „щракване“.

Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

Подмяна на лампата във фурната

⚠ Общи предупреждения

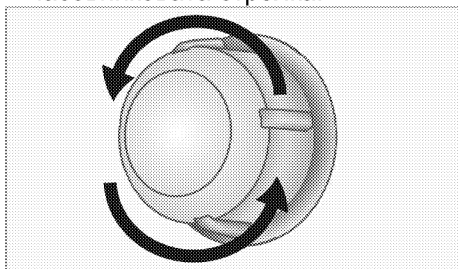
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по -малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е

да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.

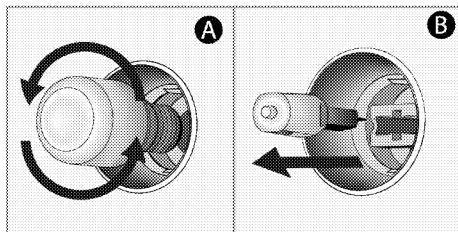
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



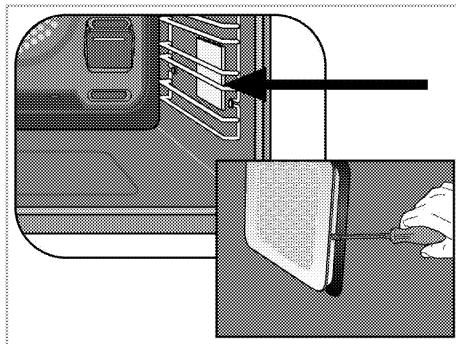
3. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



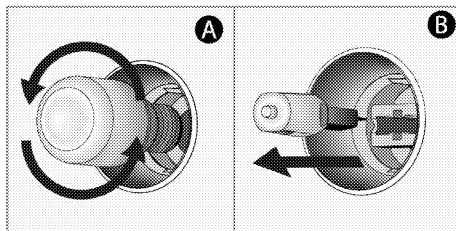
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако фурната ви има квадратна лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка.
4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.

8 Отстраняване на проблеми

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Фурната излъчва пара, когато се използва.

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> *Това не е неизправност.*

Водните капки се появяват по време на готвене.

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студените повърхности на продукта. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.

- Когато металните части се нагряят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът не работи

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на щепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*

Светлината на фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Сменете лампата на фурната.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

Фурната не се нагрява.

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> *Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не се регулира. >>> *Регулирайте времето.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

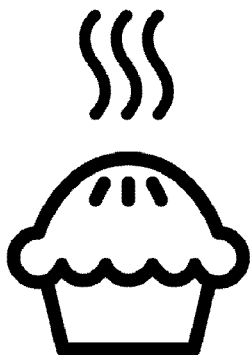
(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или символът на часовника е включен.

- Възникна предишно прекъсване на тока. >>> *Регулирайте времето / превключвателя на продукта и го включете отново.*

GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO



100%
RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet	5
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	7
Installasjonssikkerhet.....	7
Sikkerheit ved bruk.....	7
Temperaturadvarsler.....	8
Tilbehørsbruk.....	8
Steking og sikkerhet	8
Vedlikehold og reingjøringstryggleik.....	9

2 Miljøinstruksjoner 11

Avfallsforskrifter	11
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet	11
Bortskaffing av emballasjen.....	11
Anbefalinger for energibesparelser.....	11

3 Ditt produkt 12

Produktintroduksjon	12
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	13
Ovnskontroll.....	13
Steikjeomnsfunksjonar	14
Produkttilbehør	16
Bruk av produkttilbehøret.....	17
Tekniske spesifikasjoner	20

4 Første bruk 21

Innstilling for første gong	21
Første rengjøring	21

5 Slik bruker du ovnen 23

Generell informasjon om ovnsbruk	23
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet.....	23
Innstillinger	26

6 Generell informasjon om steking 29

Generelle advarsler om steking i ovnen....	29
Kaker og ovnsmat	29
Kjøtt, fisk og fjærkre.....	32
Grill.....	33
Testmatvarer	34

7 Vedlikehold og stell 36

Generell informasjon om rengjøring	36
Rengjøring av utstyr	37
Rengjøring av kontrollpanelet.....	37
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)	37
Enkel damprengjøring	38
Rengjøring av ovnsdøren	39
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.	40
Rengjør ovnslampen	41

8 Feilsøking 43

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.
- **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, kople 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 tilkopplingsleidningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen 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 straumleidningen 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 lampa 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 tetsittende 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 installert, 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 skruv 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.
- 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.
- 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.



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.
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.



Steking og sikkerhet

- 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, trådrist, 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 bakepapiet 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.



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 ovnen / (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.

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 høykvalitetsdelar 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.

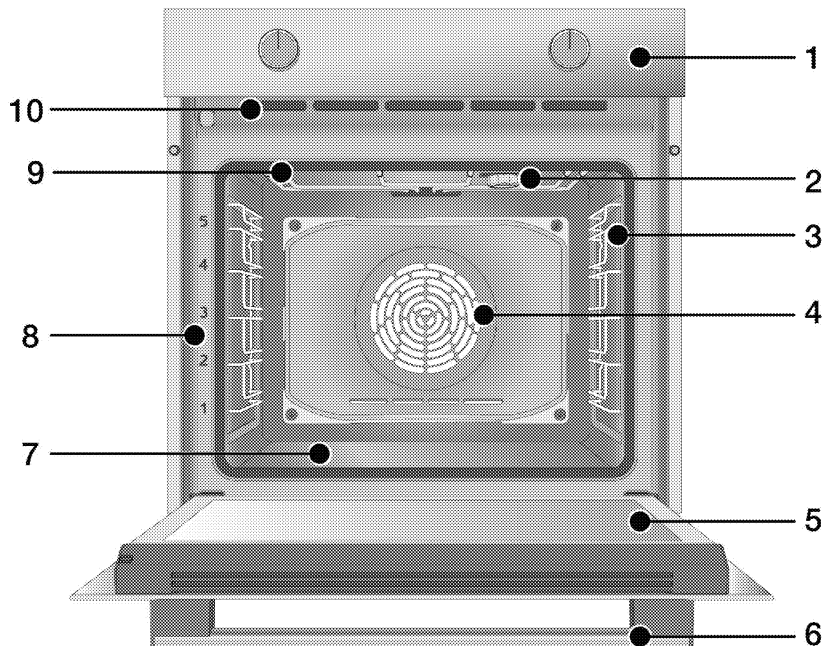
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. 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 "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen. Hvis døren ikke er åpnet, optimaliseres den innvendige temperaturen for å spare energi i "Økoviftevarme"-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.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



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

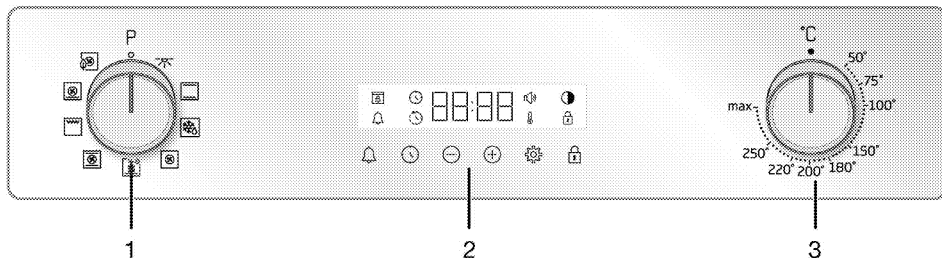
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** 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 Funksjonsvalgknapp

2 Tidsbryter

3 Temperaturknott

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

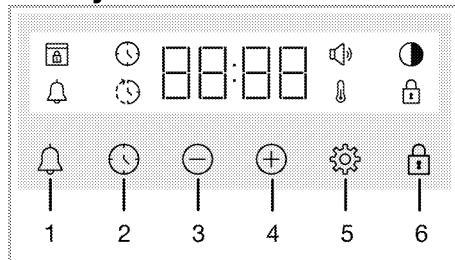
Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. Drei med urviseren fra lukket (topp-)posisjon for å velge.

Temperaturindikator

Du kan se ovnens 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 ovenen synker til under den innstilte

temperaturen, vises temperatursymbolet igjen.

Tidsbryter



1 Alarmtast

2 Tidsinnstillingstast

3 Reduksjonstast

4 Økningstast

5 Innstillingerstast

6 Nøkkellåstast

Skjermymboler

- : 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.

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. Rekkefølga på driftsmodusane som vist her kan vera ulik frå oppsetninga på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeelement fungerer i omnen. Berre omnslampa 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 òg bli brukt for enkel dampreingjering.
	Viftevarme	*	Den varme lufta oppvarmet av varmeviften er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire brett samtidig på forskjellige brettnivå.
	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.
	"3D"-funksjon	*	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.

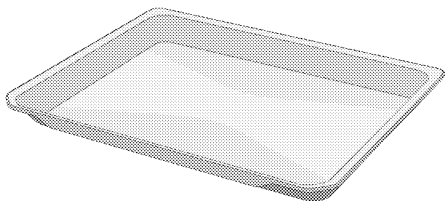
Funksjo nssymb ol	Funksjonsskildr ing	Temperatu rområde (°C)	Skildring og bruk
	Full grill	*	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.

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

Produkttilbehør

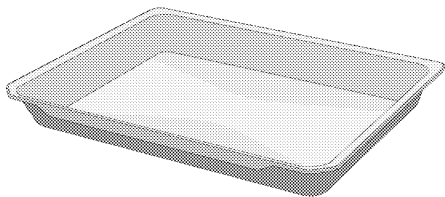
Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

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

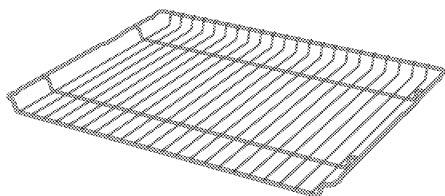
Det brukes for bakverk, frossen mat og fritering av store stykker.



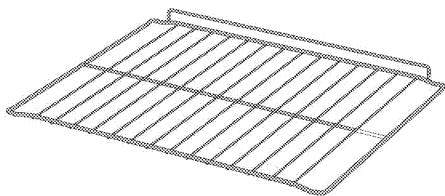
Langpanne

Det brukes for bakverk, fritering av store stykker, saftig mat eller for samling av flytende oljer under grilling.

Modeller med trådhyller:



Modeller uten trådhyller:



Trådgrill

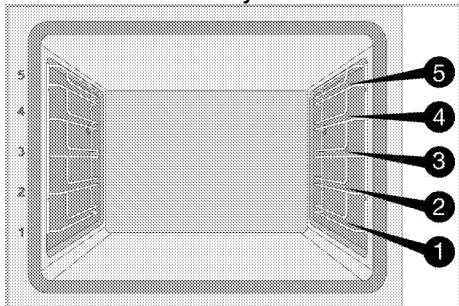
Det brukes for fritering eller plassering av mat som skal bakes, friteres og stuets på ønsket hylle.

Bruk av produkttilbehøret

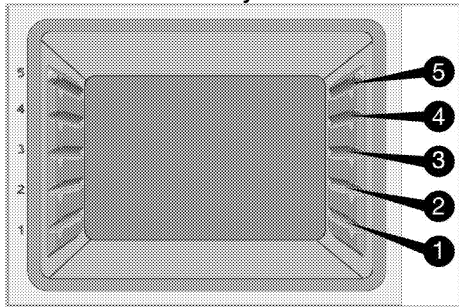
Stekehyller

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

Modeller med trådhyller



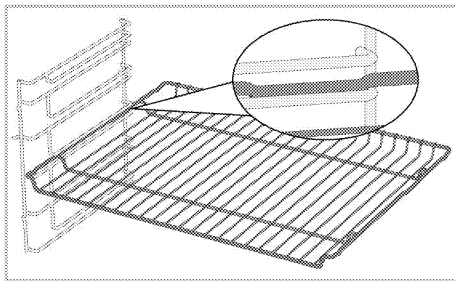
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

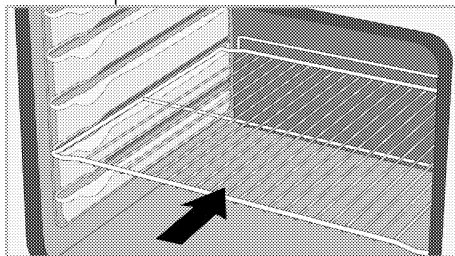
Modeller med trådhyller:

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:

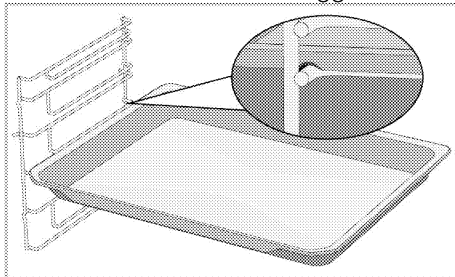
Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassere brettet på stekehyllene

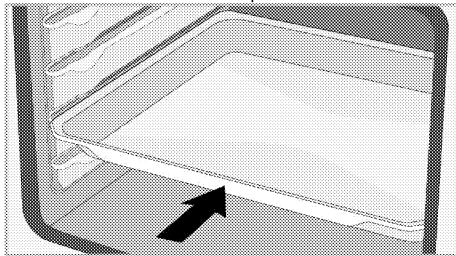
Modeller med trådhyller:

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:

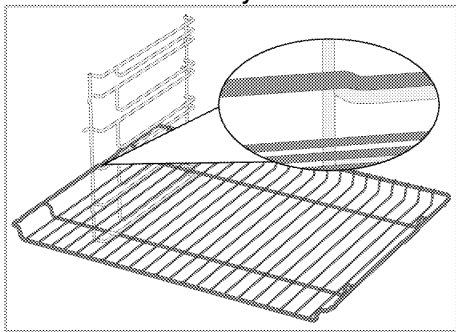
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



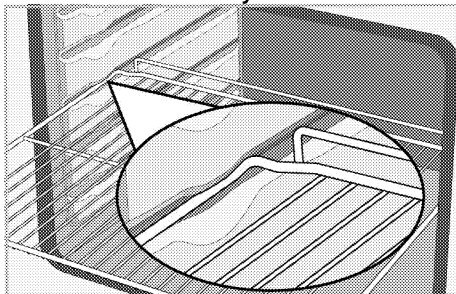
Ristgrillens stopperfunksjon

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

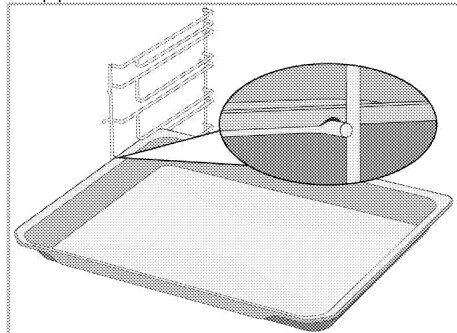


Modeller uten trådhyller



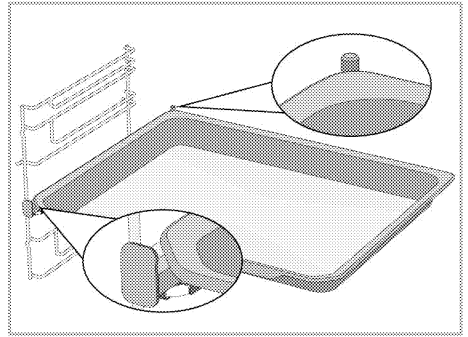
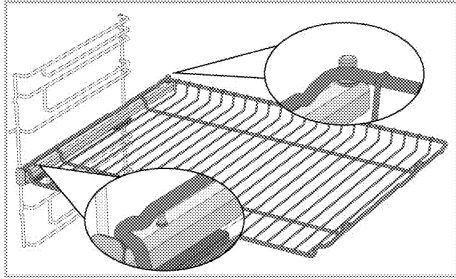
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

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)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spennings/frekvens:	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk	3.3 kW
Ovnstype	Multifunksjonsovn

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- Økovictevarme, 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 skjematiske, 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.

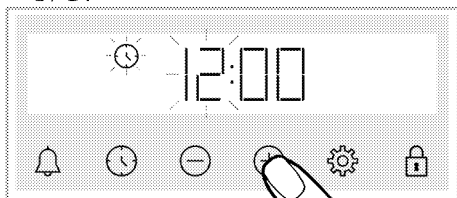
4 Første bruk

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

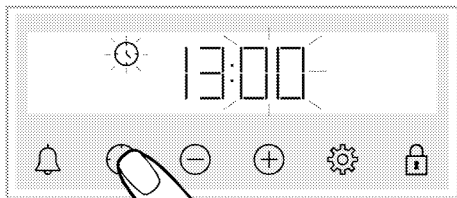
Innstilling for første gong

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

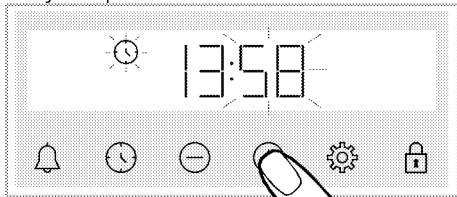
1. Når omnen er skrudd på for første gong, vil tidsfeltet "12:00" og ☀ symbolet blinka på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på $\oplus/\ominus$.



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 blinka, 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 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.

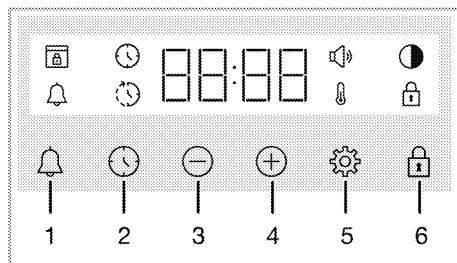
Ovnsbelysning

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 ovneslampen 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 strømbrytning. 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

Skjermsymboler

-  : 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.

Slik slår 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.

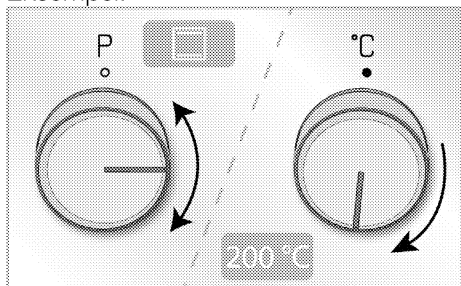
Slå av ovnen

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:



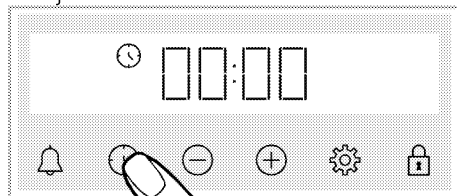
1. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
2. Angi temperaturen du ønsker for å lage mat med ved å bruke temperaturknappen.

» 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;

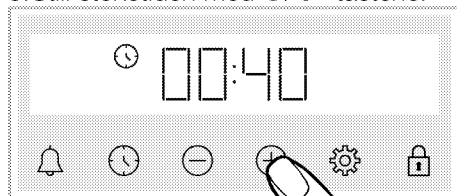
Ovnen kan slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din og stille inn steketid på tidtakeren.

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

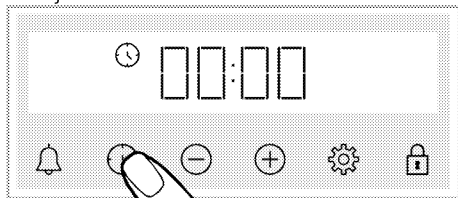
6. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

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 steking til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.

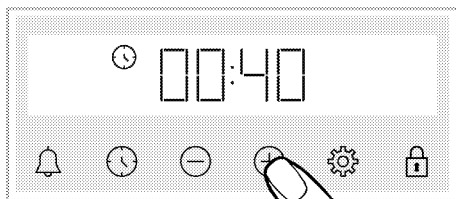
1. Velg driftsfunksjonen for steking.

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.



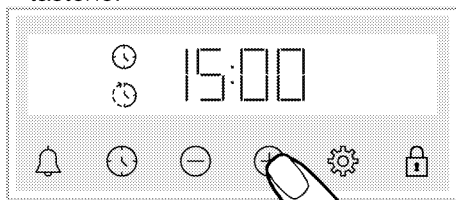
i Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

» 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.

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

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

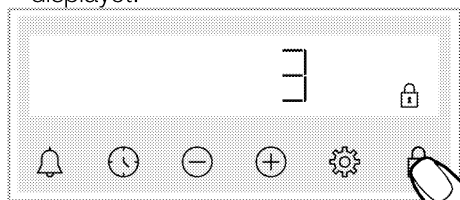
i Hvis du trykker på en tast på slutten av den hørbare advarselen, starter stekeovnen igjen. For å forhindre at stekeovnen starter igjen etter at advarselen er avsluttet, må du vri temperaturknappen og funksjonsknappen til "0" posisjon (av) og slå av stekeovnen.

Innstillinger

Aktivering av tastlås

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

1. 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 varselssignal 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

1. Trykk 🔒 til 🔒 symbolet forsvinn frå displayet.

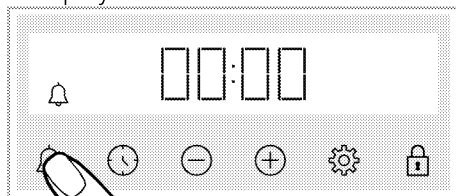
» 🔒 symbolet forsvinn og tastelåsen er deaktivert på displayet.

Innstilling av alarm

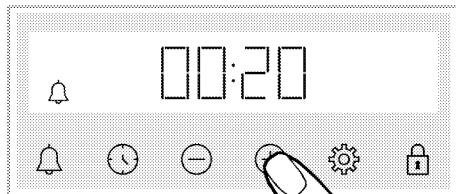
Du kan óg bruka alarmklokka til fabrikket til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging. Alarmklokka har ingen innverknad på driftsfunksjonane til omnen. Blir brukt til åtvaringar. Til dømes, du kan bruka alarmklokka når du ønsker å snu maten i omnen på eit bestemt tidspunkt. Så snart tida du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

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

1. Press 🔔 til 🔔 symbolet blir vist på displayet.



2. ⏸ 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 ⏰ symbolet 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.

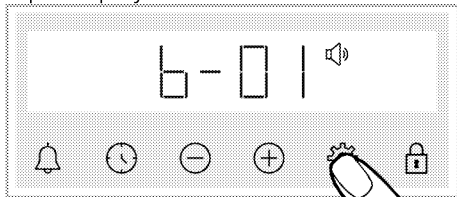
» Åtvaringslyden stoppar og klokkeslettet vises på displayet.

Viss du vil avbryta alarmen;

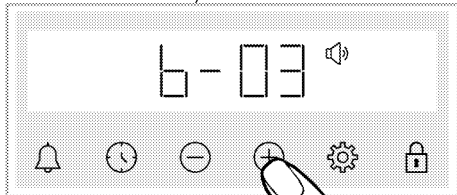
1. Trykk 🔔 til 🔔 symbolet blir vist på displayet for å tilbakestill alarmtida. Trykk ⊖ tasten til det blir vist "00:00".
2. 🔔 du kan òg avbryta alarmen ved å trykka lenge på tasten.

Endre volumnivået

1. Trykk 🔊 tasten til 🔊 symbolet blir vist på displayet.



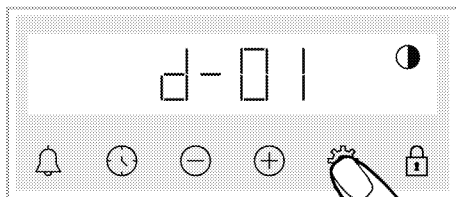
2. Still ønsket nivå med ⊕/⊖ tastane. (b-01-b-02-b-03)



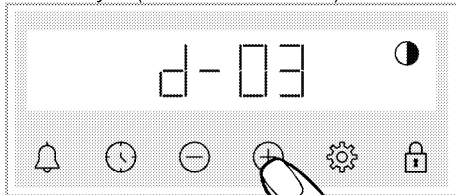
3. Trykk ⚙️ tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

Innstilling av lysstyrken til skjermen

1. Trykk 🔦 tasten til 🌙 symbolet blir vist på displayet.



2. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. (d-01-d-02-d-03)

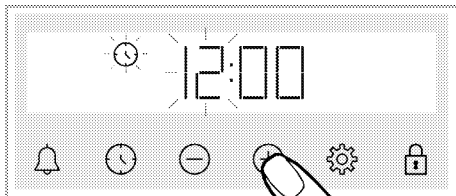


» Trykk ⚙️ tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

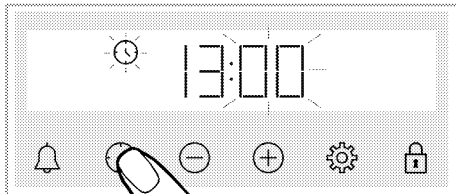
Endre tid på døgnet

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

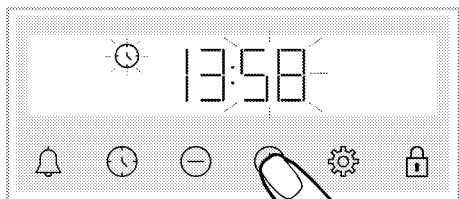
1. Press ⚙️ til 🕒 symbolet blir vist på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på ⊕/⊖.



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



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på ⊕/⊖.



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

» Klokkeslettet er sett og ⌚ symbolet forsvinn frå skjermen.

6 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 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 og 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 papiet 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 papiet 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

Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Småkake	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
	Bakebrett*	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Deigkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	35 ... 45
	Standard brett*	Viftevarme	2	180	35 ... 45
Rikt bakverk	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Hele brød	Standard brett*	Viftevarme	3	180	20 ... 30
	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
	Standard brett*	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20
	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.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	Modeller med trådhyller: 150	Modeller med trådhyller: 25 ... 40
				Modeller uten trådhyller: 140	Modeller uten trådhyller: 30 ... 45
Småkake	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	1 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	35 ... 45
Rikt bakverk	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord for Økoviftevarme - driftsfunksjon

- Ikke endre koketemperaturen etter at kokingen har startet i Økoviftevarme - driftsfunksjon.
- Ikke åpne døren under kokingen i 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.

Forslag til matlaging med et enkelt brett

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

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

Kjøtt, fisk og fjærkre

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.
- Tilbered maten som er anbefalt i kokebordet med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

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

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill*				
	Legg ett brett på en nedre hylle	Over- og undervarme	3	200	20 ... 30
	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 brunt 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!

Det viktigste om grillen

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

Grillbord

Mat	Tilbehør 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 ... 4

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

Forslag til matlaging med et enkelt brett

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

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	Modeller med trådhyller: 150	Modeller med trådhyller: 25 ... 40
				Modeller uten trådhyller: 140	Modeller uten trådhyller: 30 ... 45

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 ... 4
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.

7 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 forhindres 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.

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 skaper 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 dekkles 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 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.

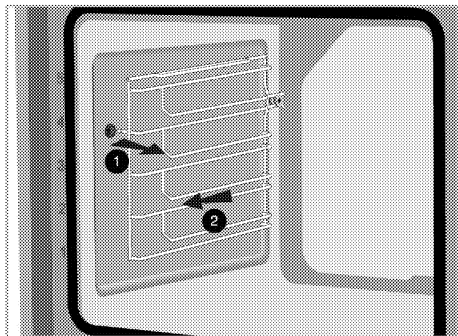
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekkes 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.



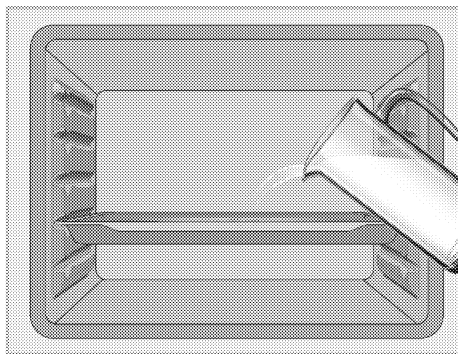
3. For å sette risthyllen på plass igjen må du gjøre det samme som da du tok dem fra hverandre, men i motsatt rekkefølge.

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 vandrdåpene 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.



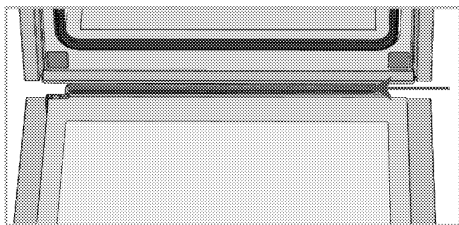
3. Still inn ovnen på enkelt damprensemodus og la den stå på 100°C i 15 minutter.

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

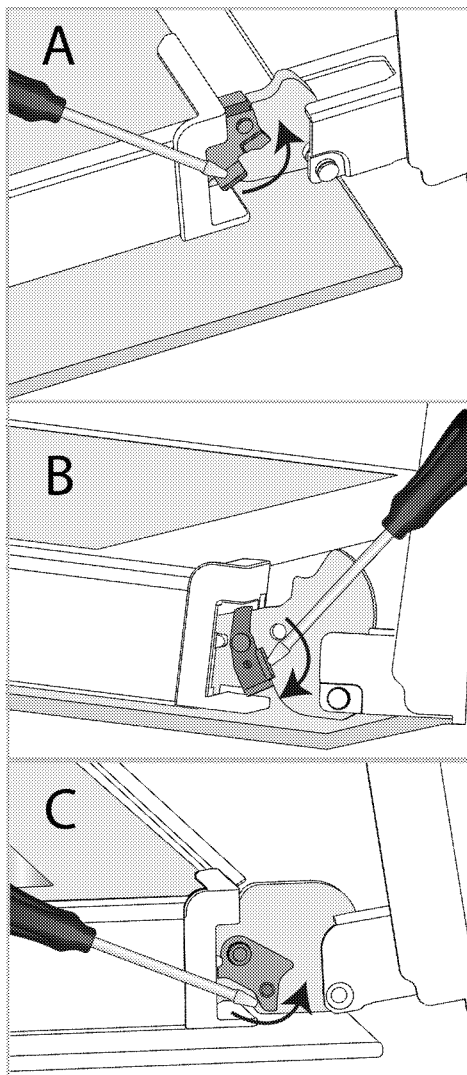
1. Åpen ovnsdøren.
2. Åpne klipsene på frontdørens hengsledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren.

Hengseltypen (A), (B), (C) varierer i henhold til produktmodellen. Figurene nedenfor viser hvordan du åpner alle hengseltyper.

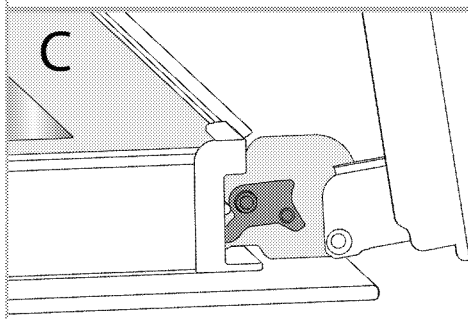
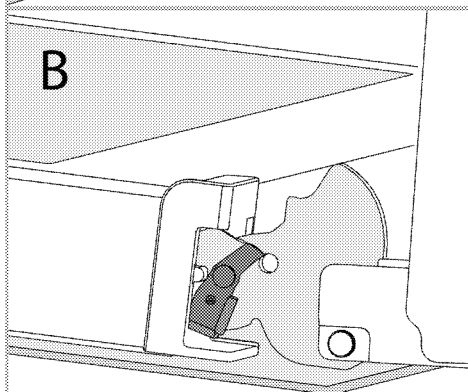
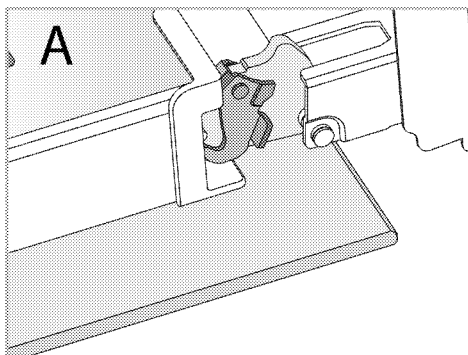
(A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige porttyper.

(B) hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.

(C) type hengsel er tilgjengelig i myke åpnings- / lukkedører.

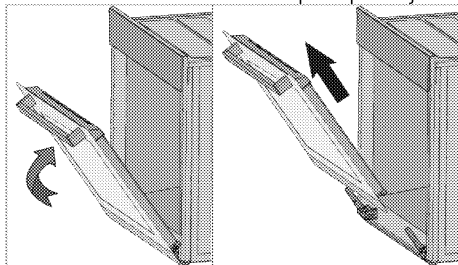


Hengslelås - lukket stilling



Hengslelås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



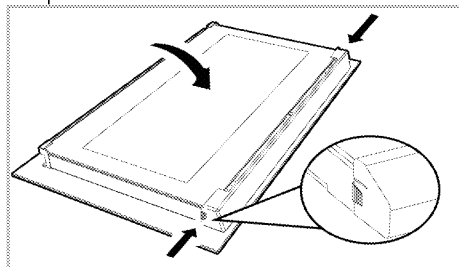
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

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.

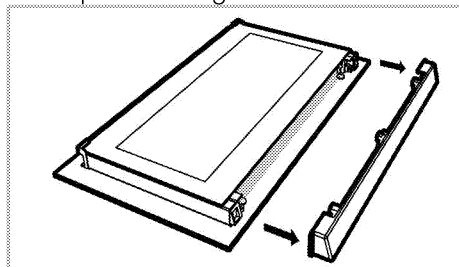
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

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

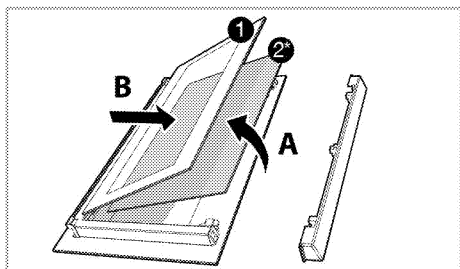
1. Åpen ovnsdøren.



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.

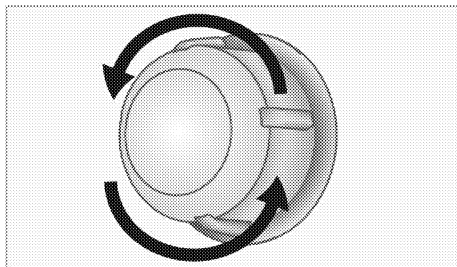
Skift ut ovnslampen

⚠ Generelle advarsler

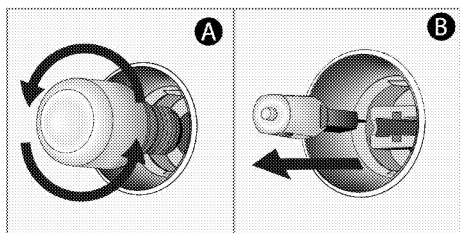
- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter 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.



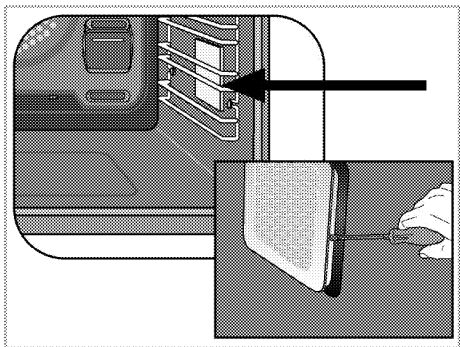
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Dreier ovnslampen som vist i figuren, og erstatter den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatter den med en ny.



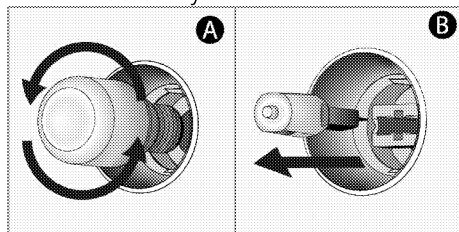
4. Sett glassdekslet på igjen.

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.

8 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 kopla 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.*

Omnlys fungerer ikkje.

- Omnlampa er defekt. >>> *Skift ut omnlampa.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringskapet. 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 tidtakar, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

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

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

