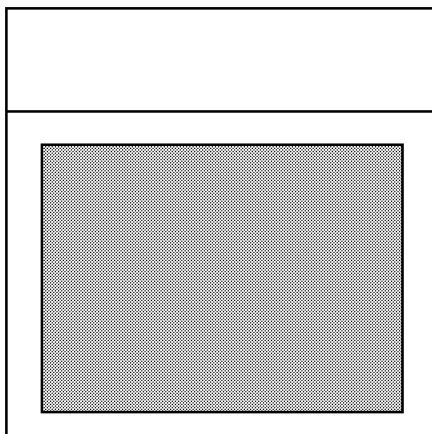


BI-OVN BI-UGN

**BRUGSVEJLEDNING
BRUKSANVISNING**

**GEBM 34000 X
GEBM 34001 X**



AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

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

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed	4
Produktsikkerhed	5
Brug af ovnen	6
Sikkerhed for børn.....	7
Bortskaffelse af gammelt apparat.....	7
Bortskaffelse af transportemballage	8

2 Generelle informationer 9

Oversigt.....	9
Tekniske specifikationer	10
Pakkens indhold	11

3 Installation 12

Inden installering	12
Installation og tilslutning.....	14
Transport.....	16

4 Forberedelser 17

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

5 Betjening af ovnen 19

General information on baking, roasting and grilling	19
Brug af den elektriske ovn	19
Betjeningsmodus.....	22
Således anvendes ovnens kontrolenhed..	24
Anvendelse af fastelås	26
Anvendelse af uret som alarm.....	27
Tabel over koge-/stegetider.....	28
Menuen Indstillinger	29
Betjening af grillen	30
Tabel for madtilberedningstider for grillning	31

6 Vedligeholdelse og pleje 32

Generelle informationer.....	32
Rengøring af kontrolpanel.....	32
Rengøring af ovnen.....	32
Således tages ovenlågen af.....	33
Afmontering af lågens inderste glas	34
Udskiftning af ovnpære	34

7 Fejlafhjælpning 35

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
- Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger

omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud

over det! Der er risiko for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen

kan smelte og medføre kortslutning.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

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

- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
 - Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
 - Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
 - Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
 - Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
 - Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
 - Brug hyldeerne som beskrevet i "Brug af den elektriske ovn".
 - Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
 - Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignende tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
 - Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
 - Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;
- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
 - Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
 - Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.

- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

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

børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-

direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

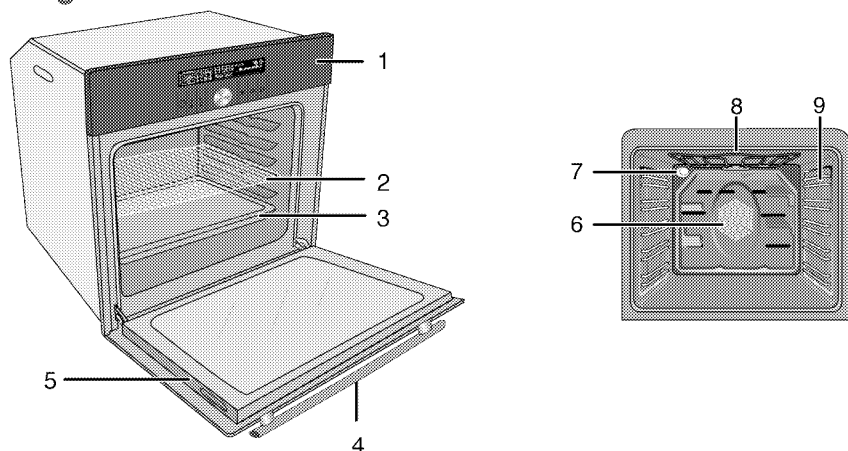
Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar

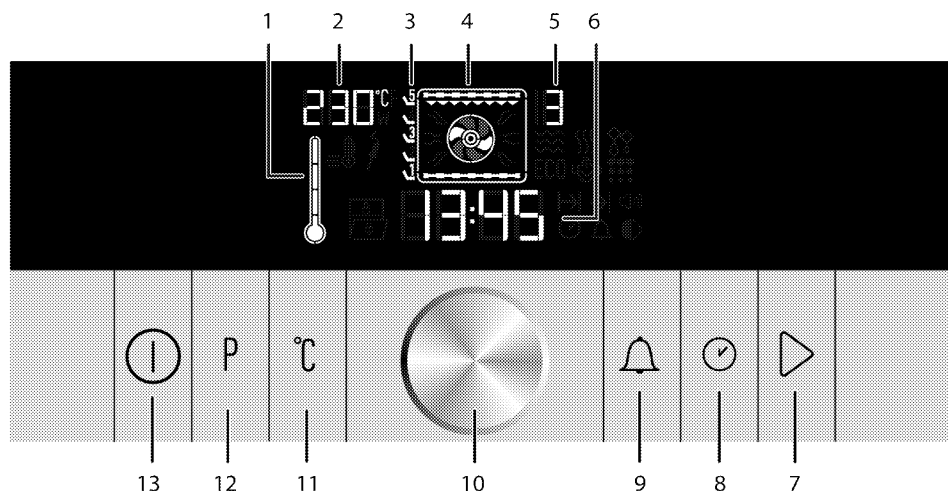
emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Øversigt



- | | | | |
|---|----------------|---|--------------------------------|
| 1 | Bedjningspanel | 6 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhyld | 7 | Lampe |
| 3 | Bradepande | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldeskinnepositioner |
| 5 | Frontlæge | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 8 | Knap for tid og indstillinger |
| 2 | Temperaturområde indikator | 9 | Alarm knap |
| 3 | Hyldeskinnepositioner | 10 | Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid |
| 4 | Funktionsdisplay | 11 | Indstillingsknap til temperatur/booster |
| 5 | Funktionsnummer | 12 | Return tasten for at funktionsdisplay |
| 6 | Tidsindikator | 13 | TÆND/SLUK knap |
| 7 | Knap for start/stop madlavning | | |

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3,1 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	** 590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2,2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidstegning/kogning, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. Installation, side 12.



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



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



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

Pakkens indhold

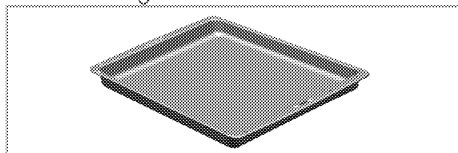


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

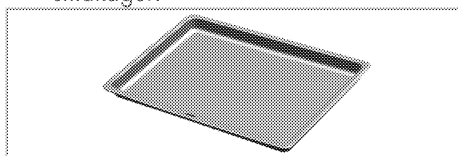
2. Bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



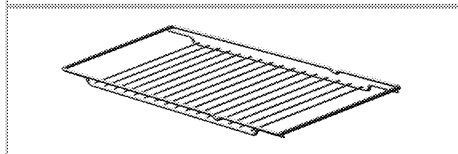
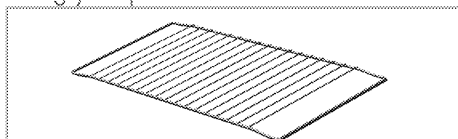
3. Flad bradepande

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Trådhyld

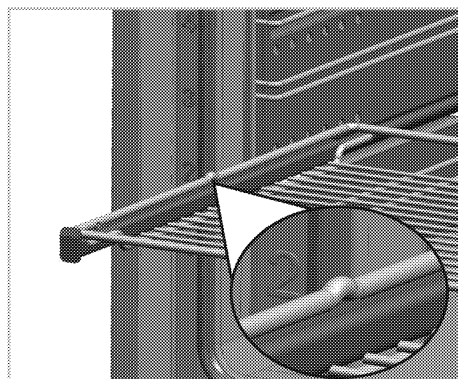
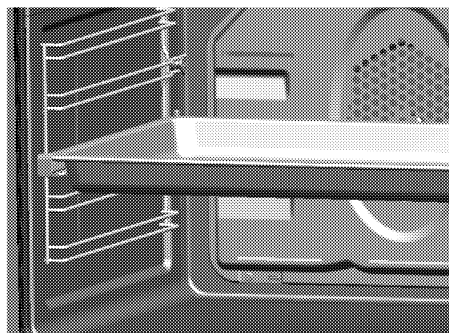
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhylden og bradepander.

Nå du bruger bradepande og trådhyld skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- * Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- * Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- * Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- * Ovnen skal løftes af mindst to personer.



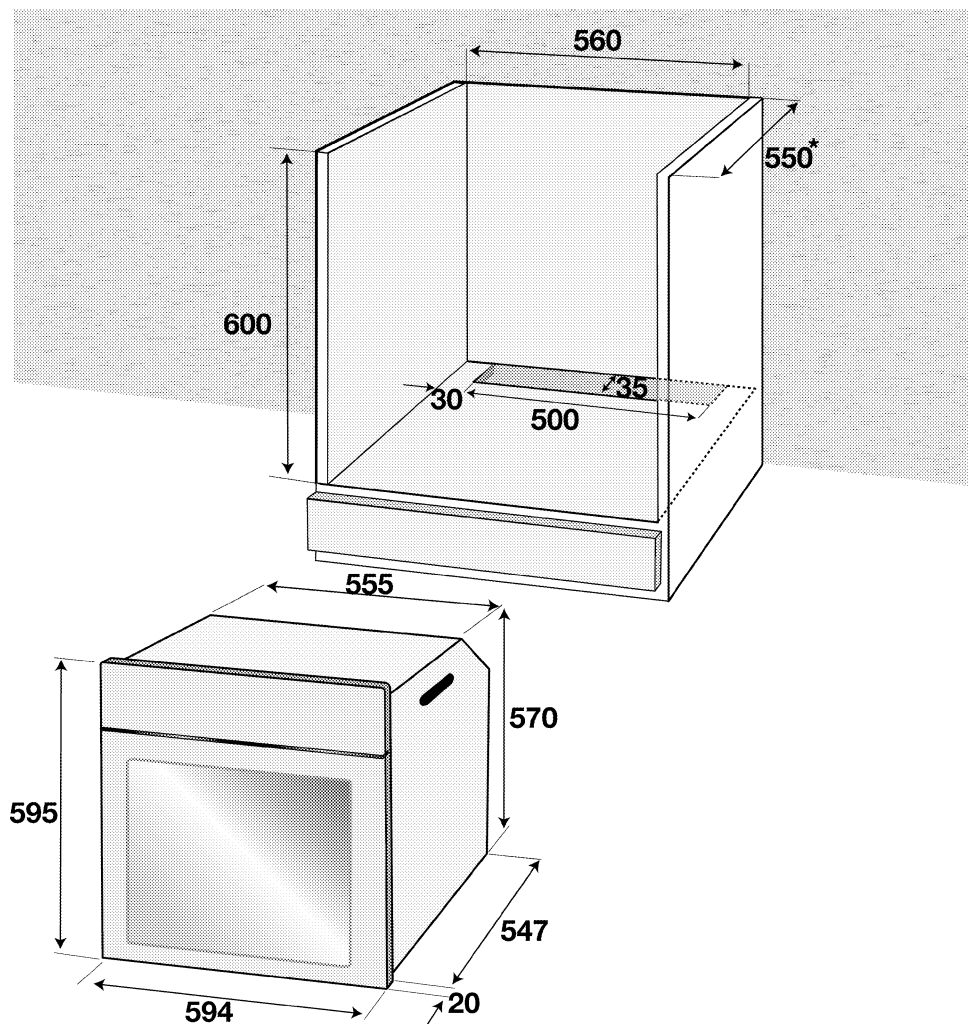
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



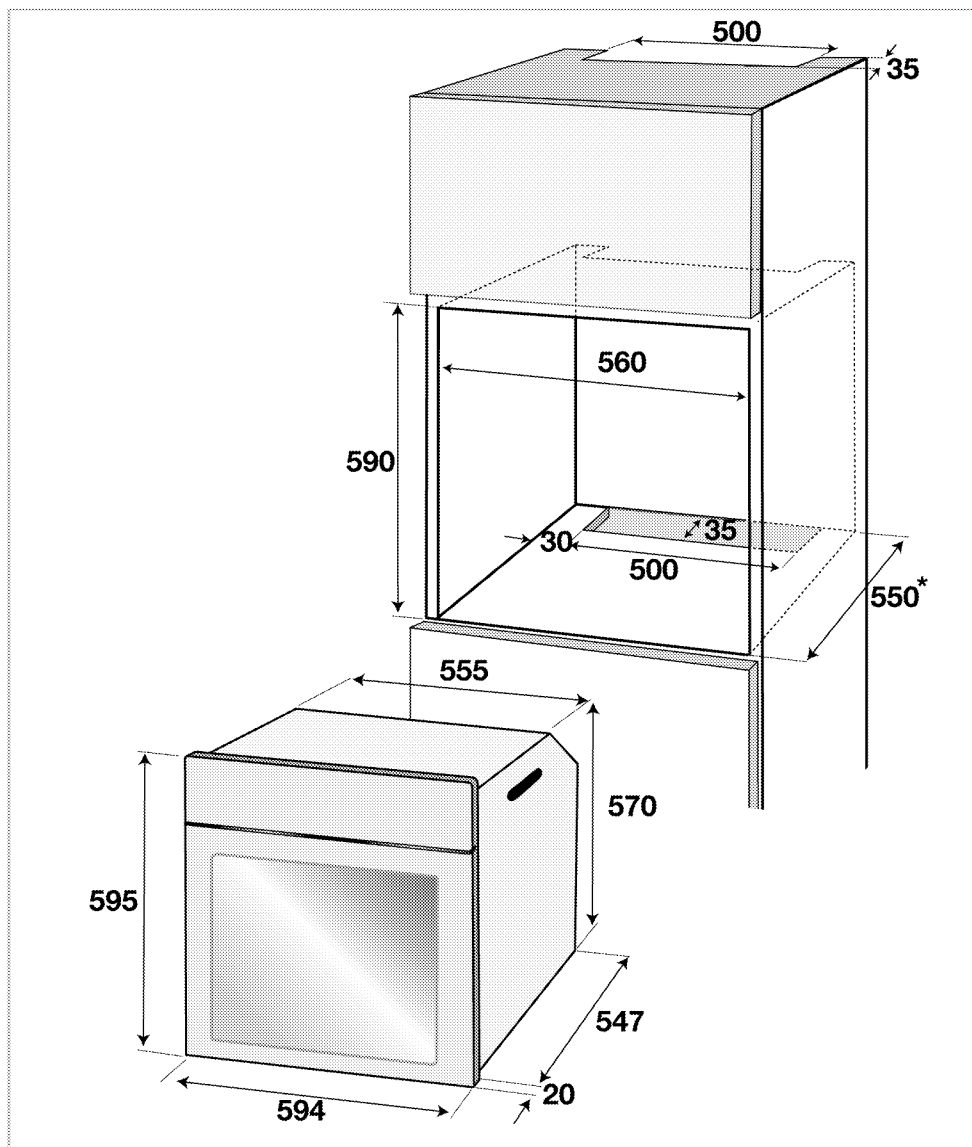
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

- * Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- * Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- * Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**FARE:**

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



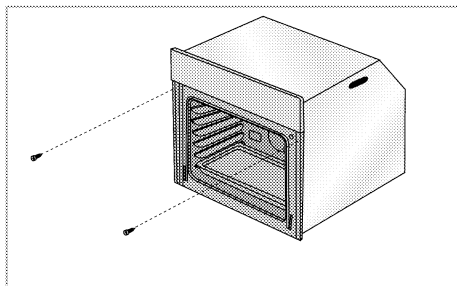
Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

Prop strømledningen ind i stikkontaktet.

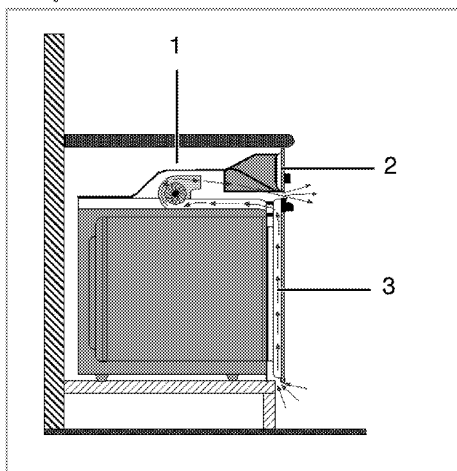
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du

sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator

- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



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

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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

holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.

- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

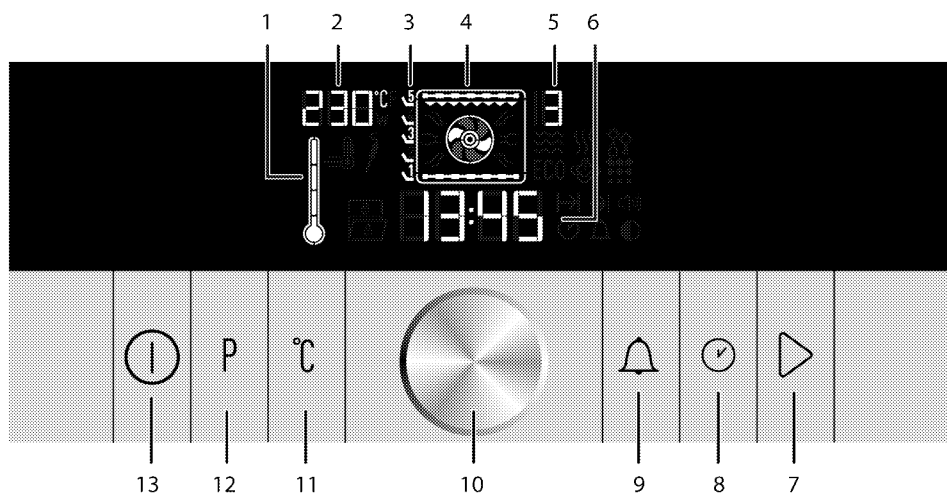
- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kokebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse Klokkeslæt



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



- 1 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hylde skinnepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap

- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

Indstil timen



1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. "00.00" vises og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille timer.
3. Berør  tasten for aktivere minutter. Minutter-feltet og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille minutter.
4. Berør  for at bekræfte indstillingen.
» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



I tilfælde af strømudfald eller når produktet frakobles strømmen og tilkobles igen, vises tidsindstilling menuen igen. Det indstillede klokkeslæt bevares ved korte strømudfald. I det tilfælde kan du fortsætte ved at bekræfte timen.

Første rengøring af produktet



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

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

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



ADVARSEL

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
 1. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 19.*
 2. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
 3. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 19*

Grill

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



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

5 Betjening af ovnen

General information on baking, roasting and grilling



ADVARSEL

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



FARE:

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

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to

collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

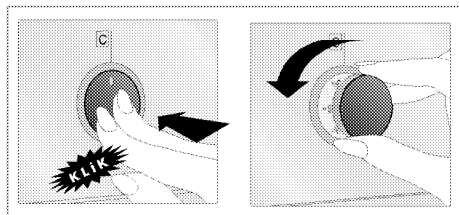
Brug af den elektriske ovn



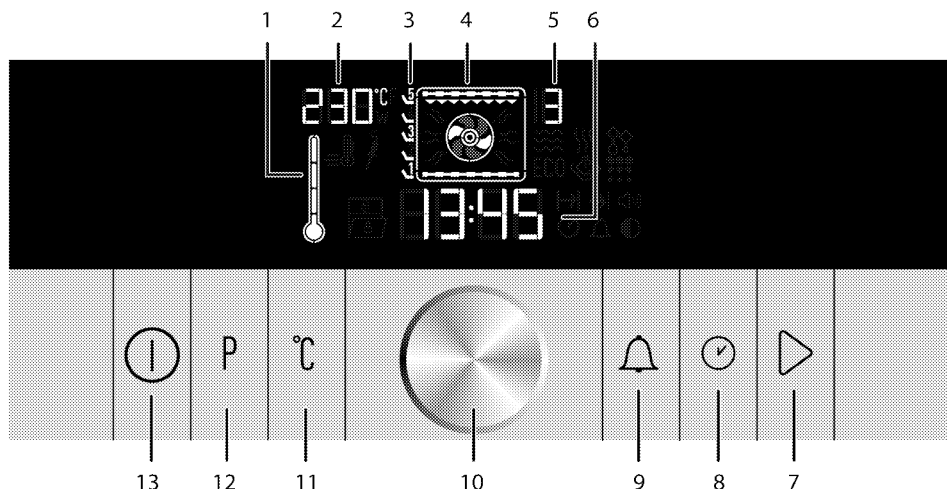
Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

Ovnen er udstyret med drejeknappen, der springer frem, når du trykker på dem.

1. Tryk indad for at få knappen frem, og drej den så for at foretage den ønskede indstilling.



2. Når madlavningsprocessen er færdig, drejes knappen til slukket (øverste) position og trykkes indad.



- 1 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hyldekskinnepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/boost
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap



- Symbol for kødssonde *
- Pyro-symbolet *
- Damp-symbolet *
- * Varianter afhængigt af produktmodel.

Display symboler:



- Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
- Symbol for koge-/stegetid
- Symbol for slut for madlavningstid
- Alarmsymbol
- Symbol for aktuel tid
- Symbol for lydindstilling
- Symbol for indstilling af lysstyrke
- Symbol for optøning
- Symbol for tastelås
- Symbol for åben låge
- Symbol for indvendig ovntemperatur

Ovnens vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Kun ① og ② tastene fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger.

Når ovnen er varm kan du se temperatur i ovnen ved at berøre tasten ③.

Vælg temperatur og betjeningsmåde

1. Berør ① tasten for at tænde for ovnen.
2. Den første betjenings-skærm vises, når ovnen er tændt.

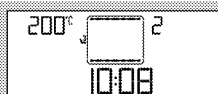
Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur, de aktive varmelegemer, og den anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

i Hvis du berører ① tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør ① tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

3. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).

Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.

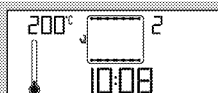
4. Berør ② tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker



5. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør ③ eller ④ tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.

6. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres ⑤ tasten for at starte madlavningen.

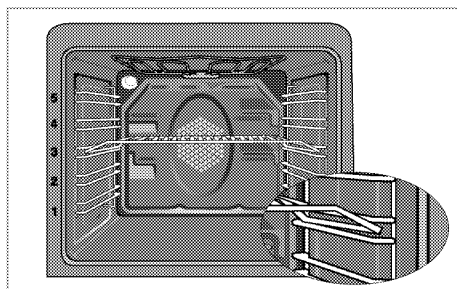
Madlavningen starter, og ↓ vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.



i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer ⑥ symbolet frem på displayet.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør ① tasten for at slukke ovnen.



Hyldepositioner (for modeller med trådgrill)

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

Funktionstabel

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

i	Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.
i	Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag.
i	Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.
i	Du kan vende tilbage til funktionsdisplayet ved at berøre P tasten på en tilfældig skærm.
i	Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
i	Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.



Selvom ovnen er slukket, lyser
ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over/undervarme	200	40-280
Over/undervarme + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Blæser opvarmning + undervarme	210	40-250
Fuld grill+blæser	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko ventilator	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Hold varm	60	40-100
Optøning	-	-

* Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

Betjeningsmodus

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

1. Over- og undervarme



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

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



- Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes

meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

3. Ventilator opvarmning



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



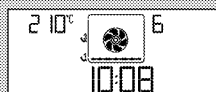
Når lågen er åbnet, vil blæsemotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "30" funktion



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

5. Pizza funktion



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

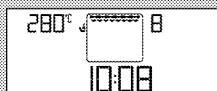
6. Fuld grill + ventilator



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

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

7. Fuld grill



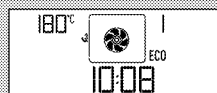
- Stor grill i ovns loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.
 - Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
 - Sæt temperaturen på højeste niveau.
 - Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

8. Grill



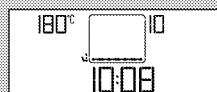
- Lille grill i ovns loft er tændt. Egnet til grill og gratinerede retter.
 - Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
 - Sæt temperaturen på højeste niveau.
 - Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

9. Øko varmluft



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

10. Undervarme



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

11. Hold varm



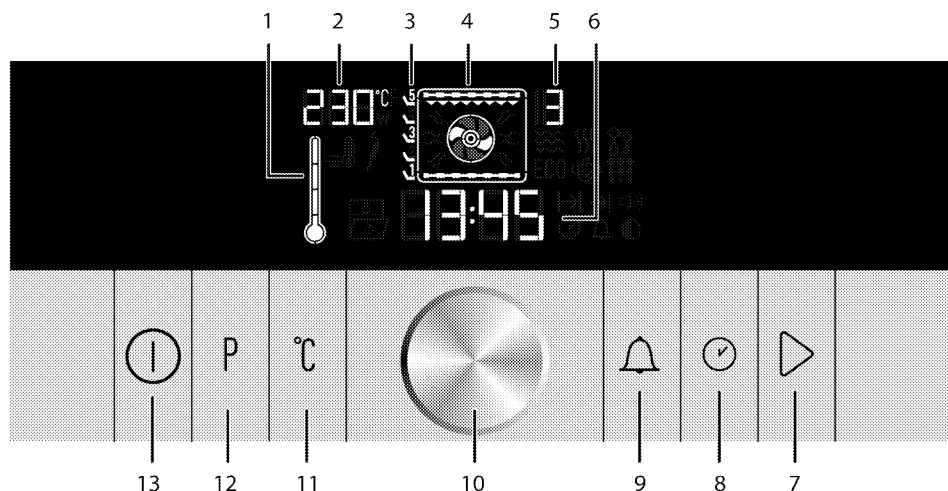
- Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator

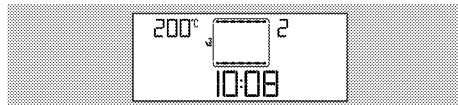


- Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

Således anvendes ovnens kontrolenhed



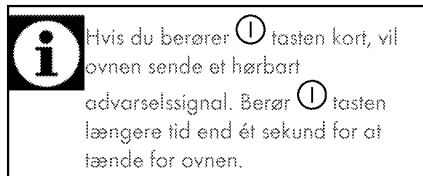
- 1 Symbol for ovnens indvendige temperatur
 - 2 Temperaturområde indikator
 - 3 Hylde skinnepositioner
 - 4 Funktionsdisplay
 - 5 Funktionsnummer
 - 6 Tidsindikator
 - 7 Knap for start/stop madlavning
 - 8 Knap for tid og indstillinger
 - 9 Alarm knap
 - 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
 - 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
 - 12 Return tasten for at funktionsdisplay
 - 13 TÆND/SLUK knap
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).
 3. Berør $^{\circ}\text{C}$ tasten en gang for at ændre temperaturen.. " $^{\circ}\text{C}$ " symbolet blinker



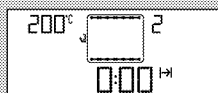
Aktivér halvautomatisk funktion

I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

1. Berør I tasten for at tænde for ovnen.



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør $^{\circ}\text{C}$, Δ eller $\checkmark$ tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på $\checkmark$ tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. $\rightarrow$ symbol blinker samtidigt.
6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre $\checkmark$ tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser $\rightarrow$ konstant.



7. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
8. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør tasten for at starte tilberedning. Madlavningen starter, og vises på displayet.

Hvis du berører tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

» Ovnen varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

Alle segmenter i symbolet lyser, når ovnen når den indstillede temperatur.

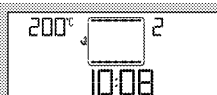
9. Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.
10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand. Advarselssignalet stopper.
11. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører tasten.

Tænde helautomatisk funktion

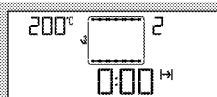
I denne funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

1. Berør tasten for at tænde for ovnen.
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).

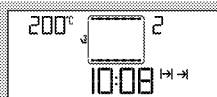
3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre én gang for at åbne temperaturdisplayet.



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør , eller tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. symbol blinker samtidigt.
6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser konstant.



7. Berør tasten to gange for slut for tilberedningstid. I mellemtiden blinker på displayet.



8. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede slut på madlavningstid, og bekræft den ved at berøre tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser konstant.
9. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.

10. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør  tasten for at starte tilberedning.
» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.

11. Den valgte betjeningstilstand aktiveres, når starttiden for tilberedning oprinder.

Madlavningen starter, og  vises på displayet. Ovnen varmer op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt under madlavningsprocessen.

 Alle segmenter i  symbolet lyser, når ovnen når den indstillede temperatur.

12. Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.

13. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når  berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand. Advarselssignalet stopper.

 Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre .

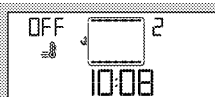
Indstilling af booster (hurtig opvarmning)

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

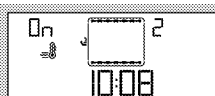
 Booster kan ikke vælges til opthøining, øko-ventilator og holde varm funktionerne. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:

1. Berør  tasten to gange. "OFF" vil fremkomme på displayet.



2. Drej Menuvælgerknappen en gang til højre. "ON" og  symbolet vil fremkomme på displayet. Berør  tasten for at bekræfte indstillingen.



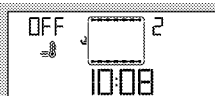
3. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres  tasten for at starte madlavningen.

Madlavningen starter, og  vises på displayet.

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

4. Du kan annullere Booster-funktionen ved at berøre  tasten med korte intervaller, indtil "ON" vises på displayet.

5. Drej Menuvælgerknappen en gang til venstre. "OFF" vises, og  symbolet forsvinder fra displayet. Berør  tasten for at bekræfte indstillingen.



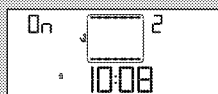
Anvendelse af fastelås

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

 Fastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at berøre  tasten, selv om fastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

Aktivering af tastelås

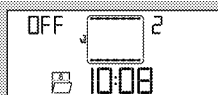
1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet. "OFF" kommer frem, og  symbolet blinker på displayet.
2. Drej Menuvælgerknappen en gang til højre for at aktivere tastelåsen. "ON" vil blive vist, når tastelåsen er aktiveret. Derefter vises  symbolet.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.



» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil et advarselssignal høres, og  symbolet vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen Menuvælgerknappen).

 Ovnstasterne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Deaktivering af tastelås



1. Drej Menuvælgerknappen to gange til venstrehøjre for at deaktivere tastelåsen.
- » Tastelåsen er deaktiveret og  symbolet forsvinder fra displayet.

Anvendelse af uret som alarm

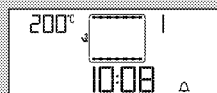
Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet.

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



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af alarmen:



1. Berør  tasten.  symbolet blinker på displayet.
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre  tasten.  symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
3. Når alarmtiden er afsluttet, vil  begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Annullering af alarmen:

1. Berør  tasten.  symbolet blinker på displayet.
 2. Drej Menuvælgerknappen til venstre, indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.
- » Alarmen er annulleret, og  symbolet forsvinder.

Tabel over koge-/stegetider



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

Bagning og stegning



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

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		3	175	25 ... 30
Kager i form*	Et niveau		2	180	40 ... 50
Kager i bagespapir*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkager*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej*	Et niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveauer		1 - 3	190	35 ... 45
Losogne*	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Et niveau		3	200	10 ... 15
Bøf (hø) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30
	Et niveau		3	200	20 ... 30

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

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet
ovn, så forvarmes der i starten af
madlavningen, indtil termostatlampen slukker.

Øko ventilations opvarmning



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



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko ventilations opvarmning".

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i bagepapir	Et niveau		3	200	35 ... 40
Småkage	Et niveau		3	200	30 ... 35
Butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

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



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

Tips til tilberedning af grøntsager

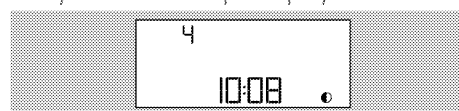
- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dæsemad og derefter puttes i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

Menuen Indstillinger

Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet. symbolet blinker på displayet.



2. Der er 4 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3 og 4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.



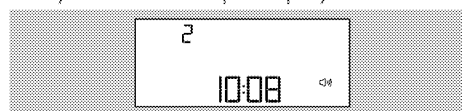
Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.

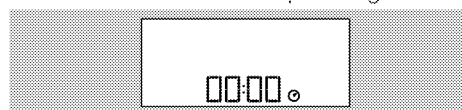


2. Der er 2 lydstyrkeniveauer: 1 og 2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede niveau.

3. Berør  for at bekræfte indstillingen.
» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af den aktuelle tid

Den aktuelle tid kan kun indstilles, når ovnen er slukket. Hvis du vil ændre tiden, som blev indstillet under den første opsætning:



1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet. Symbolet for timen blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille timer.
2. Berør  tasten for aktivere minutter. Minutter-feltet og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille minutter.
3. Berør  for at bekræfte timen.
» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

10:08

Betjening af grillen



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
» Temperaturen lys tænder.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).

Tænde grillen

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge den ønskede grillfunktion.

Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.

3. Berør  tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker
4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør  eller  tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.

5. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres tasten for at starte madlavningen. ▷

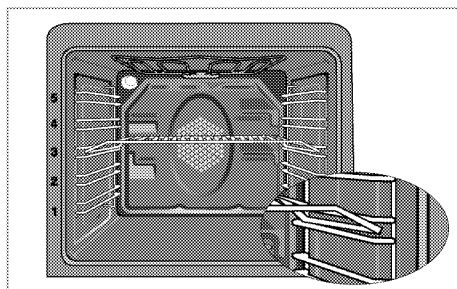
Madlavningen starter, og ↓ vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.

Slukke for grillen

1. Berør ① tasten for at slukke ovnen.

Hyldepositioner

Grillresultatet vil blive bedre, hvis trådgrillen står mod ovnens bageste del. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og placer den ned vha. lågen for at opnå det bedste grillresultat.



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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20..25 min. [#]
Kylling i skiver	4..5	25...35 min.
Lammekoteletter	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. [#]
Kalvekoteletter	4..5	25...30 min. [#]
Ristet brød	4	1...2 min.
[#] afhængigt af tykkelse		

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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



FARE:

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



FARE:

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

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



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



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

Rengøring af kontrolpanel

Rengør kontrolpanelet og taster med en våd klud og tør dem af.

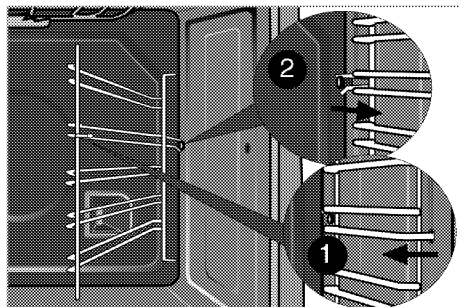


Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

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



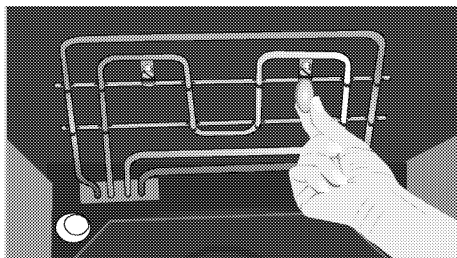
Katalytiske sider

Ovnens indvendige sider eller blot bagvæggen kan dækkes af katalytisk emalje. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggens porøse overflade er selvrensende ved at absorbere og konvertere spytende fedt (damp og kuldioxyd).

Rens ovnens loft

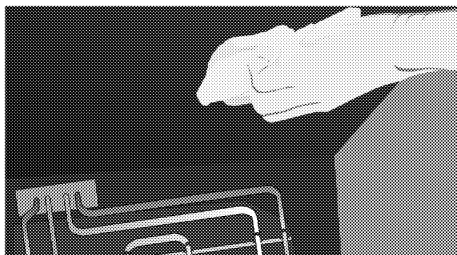
Grillelementet kan foldes ud, så ovnens loft kan renses.

1. Løsn låseskruer på grilleelementet med en skruetrækker eller en mønt.



Grillelementet folder ned. Det forbliver forankret i ovnens loft.

2. Rens ovnens loft med en fugtig klud.



3. Fold grilleelementet op igen og stram låseskruerne med en skruetrækker eller en mønt.

Rens ovnlågen

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



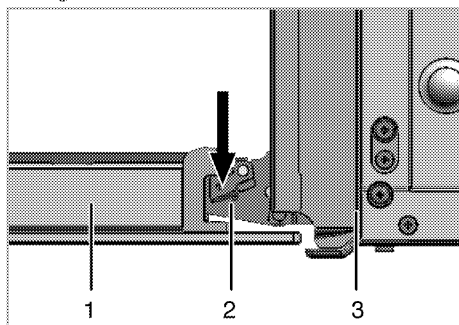
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.



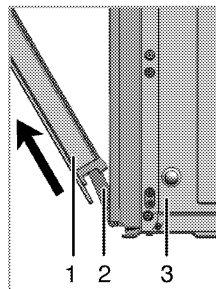
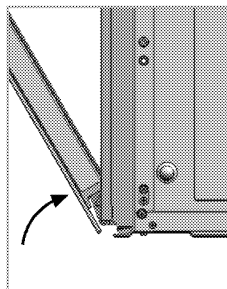
Frontlågens inderste glas er belagt med et materiale, der er nemt at rengøre. Brug ikke hårde skurepulvere, hårde metalskrabere, skuresvampe eller blegemiddel til at rengøre glastruden, da de kan ridse overfladen. Det kan ødelægge belægningen.

Således tages ovnlågen af.

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



- 1 Frontlåge
- 2 Hængsel
- 3 Ovn



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



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

Afmontering af lågens inderste glas

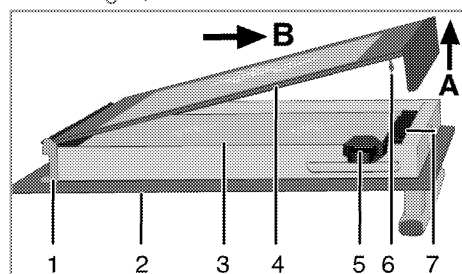
Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.



Installer det inderste glasparti, så den trykte side vender opad.

Til rengøring af den inderste glastrude;

1. Følg disse trin efter at have fjernet ovnlågen;



- 1 Hængselsboks
 - 2 Yderste glastrude
 - 3 Indre glastrude
 - 4 Inderste glastrude
 - 5 Spatel
 - 6 Ben
 - 7 Bolthylster
2. Løft den inderste glastrude (4) let i A-retning ved hjælp af spatel (5) indtil du hører "klik", og træk den ud i B-retning, som vist på tegningen.
 3. Rengør derefter overfladen af den inderste rude (3). Du skal ikke fjerne den.
 4. Når du er færdig med rengøring af den yderste glastrude (2), skal du

geninstallere den inderste glastrude (4) for at regruppere lågen.

5. Anbring først den nederste del af den inderste glastrude (4) i hængselsboksen (1). Skub derefter øvre ben (6) fra den inderste glastrude mod boks (7), indtil du hører "klik".

Udskiftning af ovnpære



FARE:

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



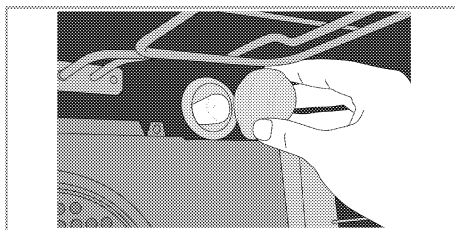
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se Tekniske specifikationer, side 10 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



3. Fjern ovnpæren ved at dreje den mod uret og skift den ud.
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> Kontroller stikkets tilslutning.
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den.

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.
- Strømmen er afbrudt. >>> Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.



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

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	6
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	7
Avfallshantering av emballage.....	8

2 Allmän Information **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer.....	10
Förpackningens innehåll.....	11

3 Installation **12**

Före installationen.....	12
Installation och anslutning.....	15
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser **17**

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

5 Så här använder du ugnen **19**

General information on baking, roasting and grilling.....	19
Så här använder du den elektriska ugnen.....	19
Användningslägen.....	22
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	24
Använda knapplås.....	26
Använda klockan som alarm.....	27
Tabell över tillagningstider.....	28
Inställningsmeny.....	29
Så här förbereder du grillen.....	30
Tabell för tillagningstider för grillning.....	31

6 Underhåll och rengöring **32**

Allmän information.....	32
Rengöra kontrollpanelen.....	32
Rengöra ugnen.....	32
Ta bort ugnsluckan.....	33
Ta bort luckans innerglas.....	33
Byta ugnslampan.....	34

7 Felsökning **35**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade

personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.

- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationerna. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

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

Produktsäkerhet

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

produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte oöppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slip-effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Använd hyllorna enligt beskrivningen i "Så här använder du den elektriska ugnen".

- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetålīga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.

Brandskyddsåtgärder;

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

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet.

Kommersiell användning är inte tillrådligt.

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

Barnsäkerhet

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den

används och de får inte leka med produkten.

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du **inte** lägga några tunga föremål på den och **inte** låta barn sätta sig på den. Ugnen kan välta eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

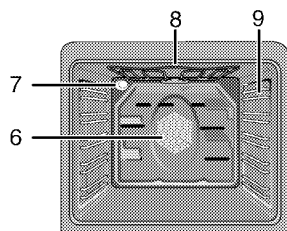
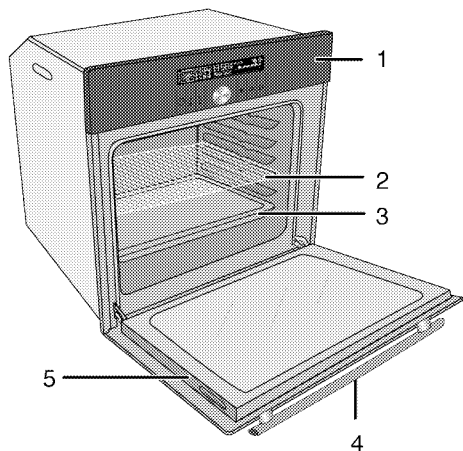
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

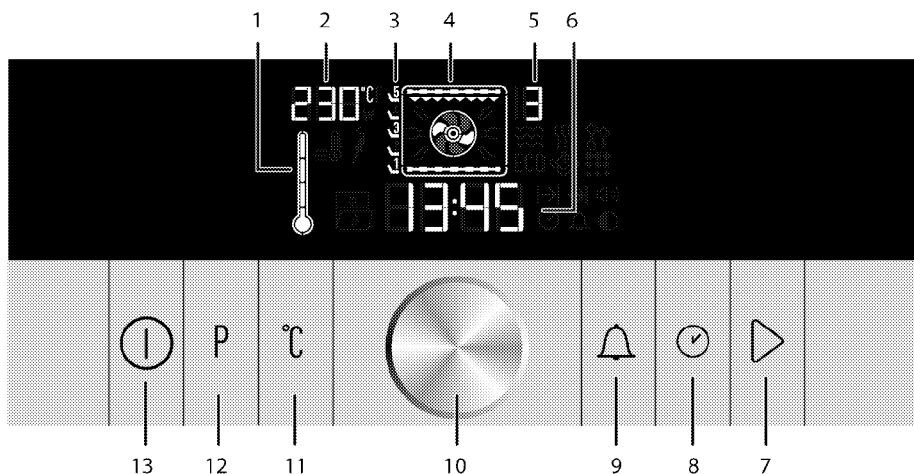
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Trådhylla
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 Främre lucka

- 6 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 7 Lampa
- 8 Övre värmeelement
- 9 Hyllpositioner



- 1 Symbol för ugnens innertemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp

- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3,1 kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp/sektion	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellängd	max. 2 m
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	** 590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grille energiförbrukning	2,2 kW

Grundläggande information: Information om energiångivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över- undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

** Se. Installation, sidan 12.



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



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



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

Förpackningens innehåll

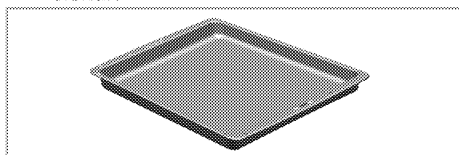


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

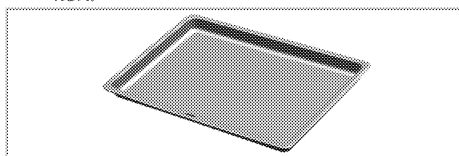
2. Ugnsplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



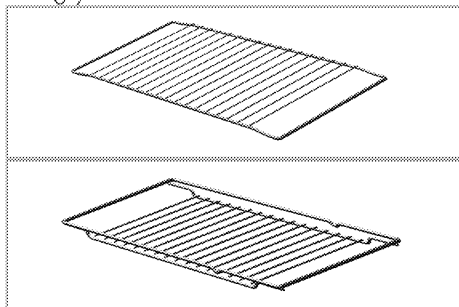
3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



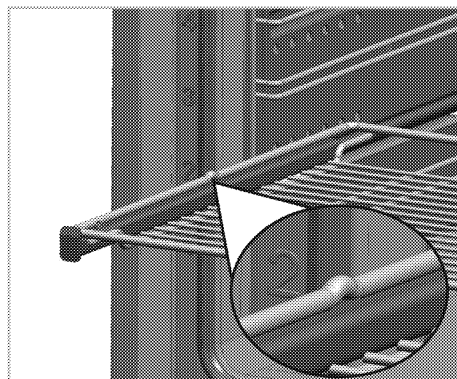
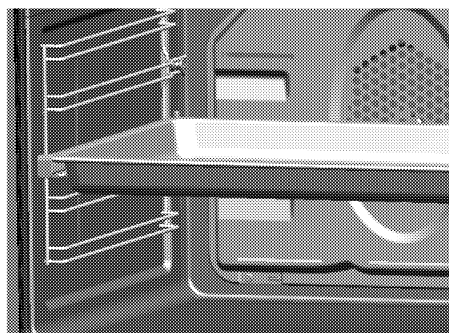
4. Ugns-galler

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



5. Placera ugns-gallret och plåten ordentligt på de teleskopiska gallerarna

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt. När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- * Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- * Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- * Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- * Bär enheten tillsammans med minst två personer.



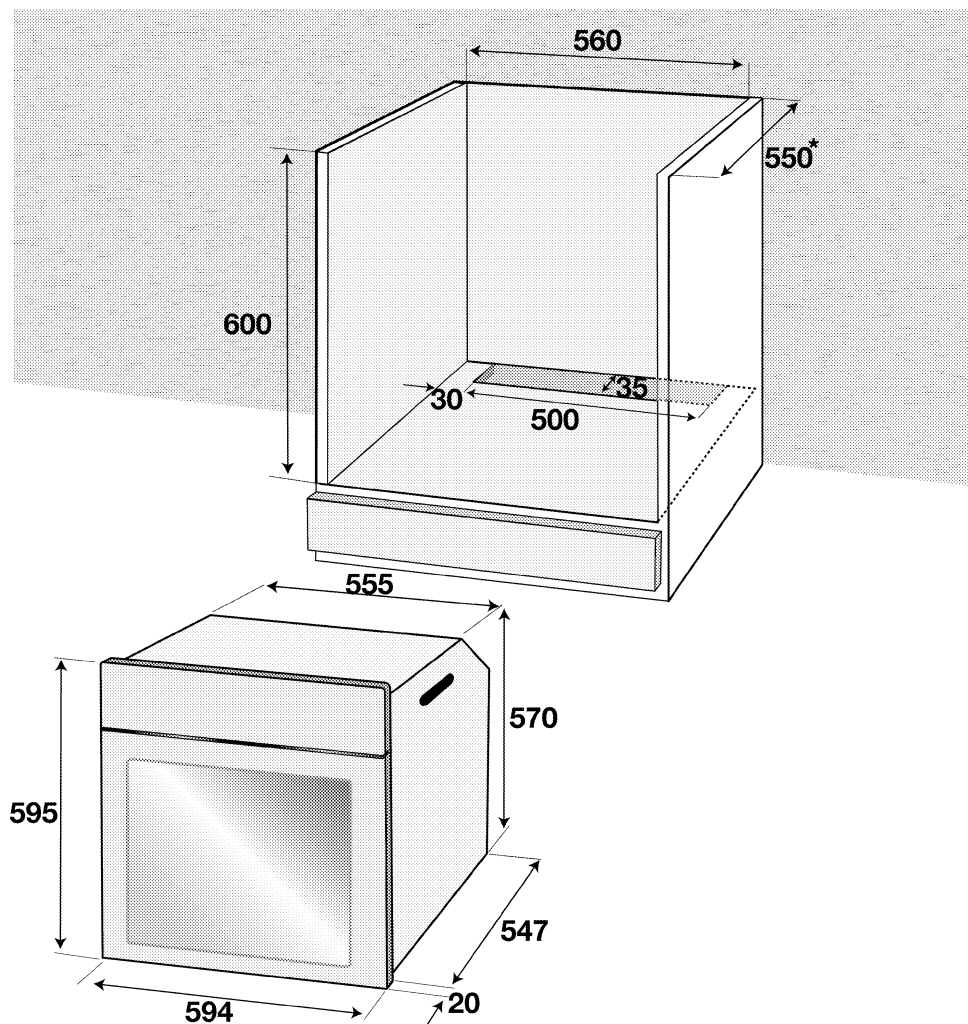
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



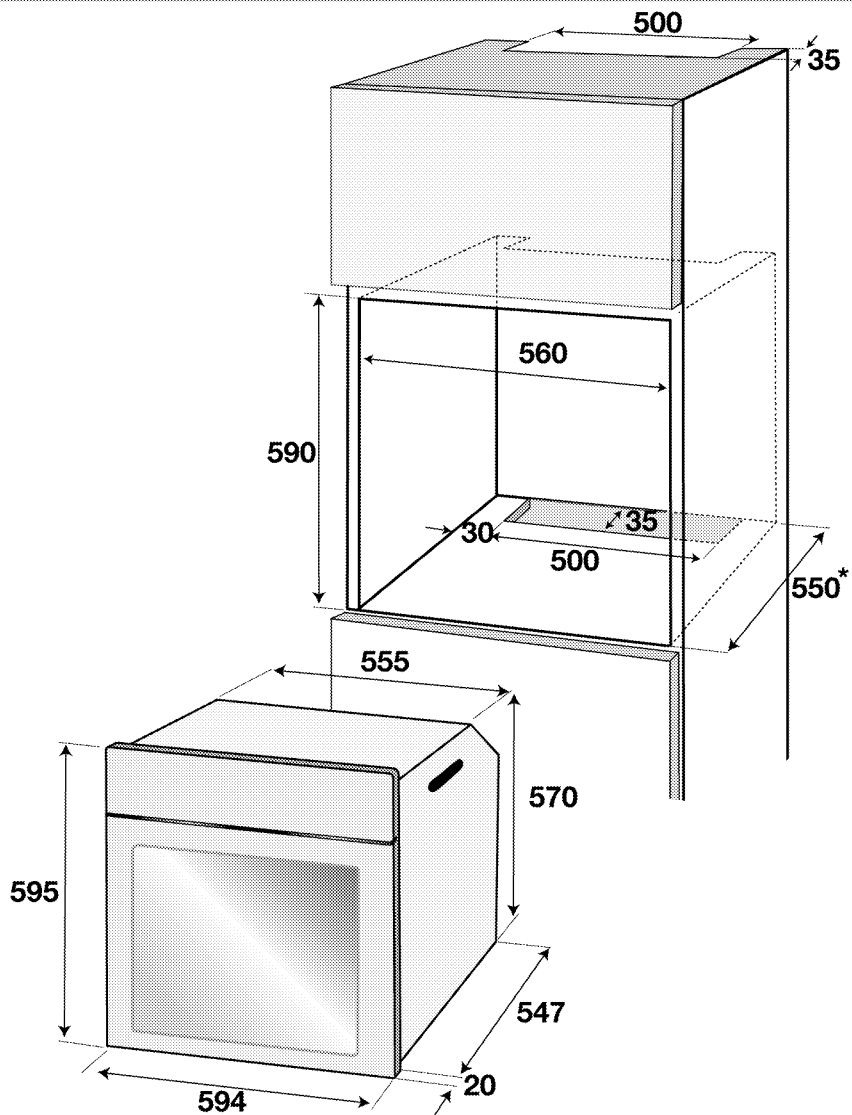
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat produkten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

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



FARA:

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



FARA:

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

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



FARA:

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

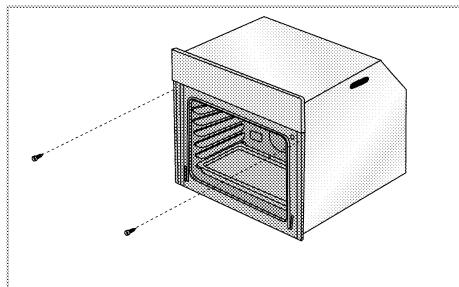


Strömladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

Koppla in strömladden i vägguttaget.

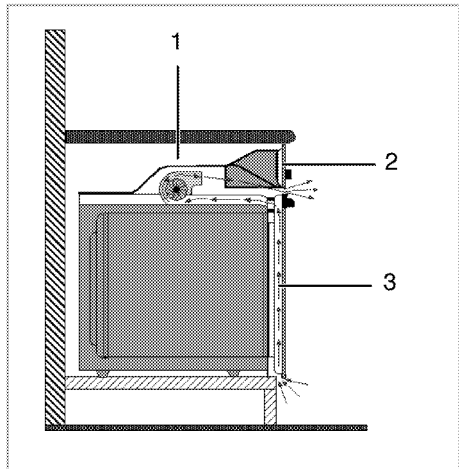
Installera produkten

1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

För produkter med nedkylningsfläkt



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kyler både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.



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

Slutkontroll

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- * Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du

packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejp ordentligt.

- * För att förhindra att gallret och plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- * Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärn på ugnsgallret.

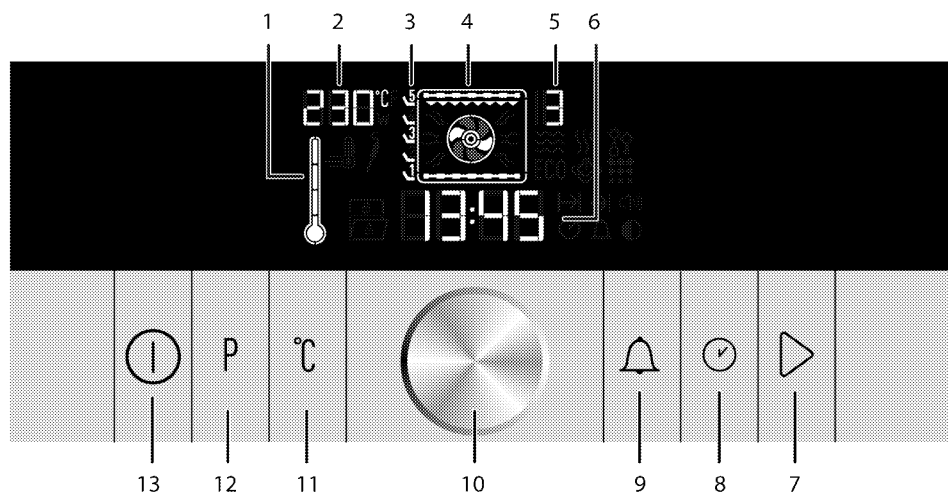
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Dagtid



Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Symbol för ugnens innertemperatur | 10 | Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperaturtid |
| 2 | Fält för temperaturvisning | 11 | Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning |
| 3 | Hyllpositioner | 12 | Return för att funktionsvisning |
| 4 | Funktionsvisning | 13 | PÅ/AV-knapp |
| 5 | Funktionsnummer | | |
| 6 | Indikatorfält för aktuell tid | | |
| 7 | Tillagningsknapp start/stopp | | |
| 8 | Tid- och inställningsknapp | | |
| 9 | Larmknapp | | |

Ställ in tiden



1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. "00:00" visas och symbolen ⌚ blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.
3. Tryck på knappen ⌚ för att aktivera minutavsnittet. Minutfält och symbolen ⌚ blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in minut.
4. Tryck på ⌚ för att bekräfta inställningen.
» Den återgår till standby-display. Endast starttiden visas på displayen.



Vid strömavbrott eller när produkten kopplas ur och kopplas in igen visas tidsinställningsmenyn igen. Den inställda tiden på dagen sparas vid kortare strömavbrott. I så fall kan du fortsätta genom att bekräfta tidsvärdet.

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
 1. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 19.*
 2. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
 3. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 19*

Grillugn

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



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

5 Så här använder du ugnen

General information on baking, roasting and grilling



VARNING

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

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



FARA:

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

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to

collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

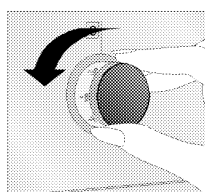
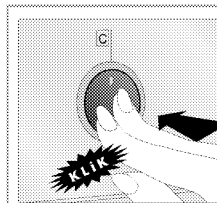
Så här använder du den elektriska ugnen



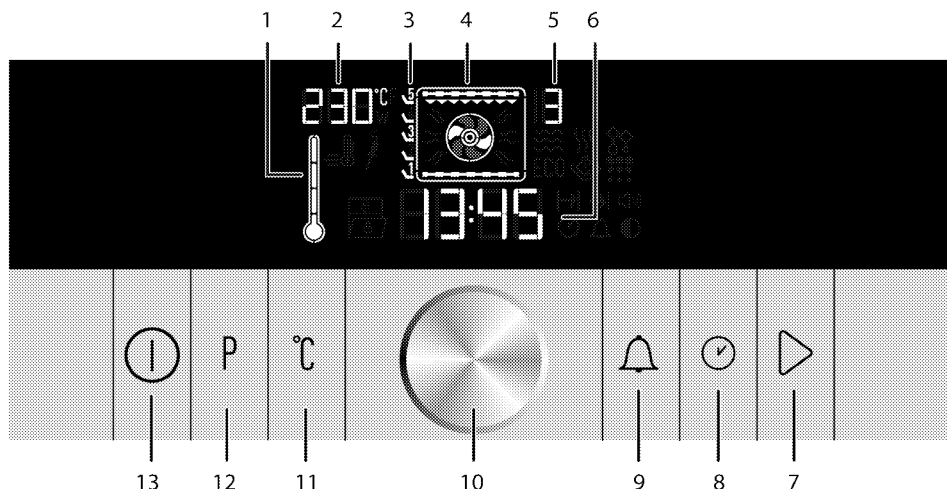
Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

Ugnen är utrustad med utskjutbara reglage som trycks fram när du trycker på dem.

1. Tryck inåt för att få fram reglaget och vrid sedan för att göra önskad inställning.



2. När tillagningsprocessen är klar vrids du reglaget till positionen off (av) (övre) och trycker den inåt.



- 1 Symbol för ugnens innertemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp



- Symbol för kötttermometer *
- Pyro-symbol *
- Ångsymbol*
- * Varierar beroende på modell.

Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast starttiden visas på displayen.

Endast knapparna ① och ② fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärderna i inställningsmenyn.

När ugnen är varm går det att se den invändiga temperaturen i ugnen genom att trycka på knappen ③.

Displaysymboler:



- Snabbvärmningssymbol (Booster)
- Symbol för tillagningstid
- Tillagningstiden slut
- Alarmsymbol
- Symbol för aktuell tid
- Volyminställningssymbol
- Symbol för inställning av ljusstyrka
- Avfrostningssymbol
- Symbol för knapplås
- Symbol för öppen lucka
- Symbol för ugnens innertemperatur

Välj temperatur och användarläge

1. Tryck på knappen ① för att slå på ugnen.
2. Grundsärmen visas när ugnen slås på. Den här skärmen innehåller den rekommenderade temperaturindikatorn och aktiva värmare, funktionsnummer och rekommenderad plåtposition visas på funktionsdisplayen.

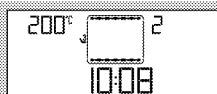


Om du trycker snabbt på knappen ① på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning. Tryck på knappen ① i mer än 1 sekund för att slå på ugnen.

3. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion).

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningssluttid" och "Booster" (snabbvärmning).

4. Tryck på knappen °C en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar



5. Vrid meny navigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen °C, Δ eller ⌚ en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
6. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på ▷ knappen för att starta tillagningen.

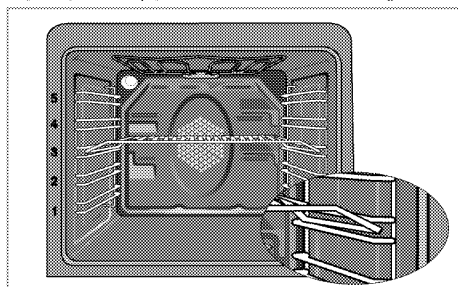
Tillagningen startar och ↓ visas på displayen. När den invändiga temperaturen ökar gör även nivån i mitten av symbolen det.



Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen  på displayen.

Slå av elugnen

Tryck på knappen ① för att slå av ugnen.



Falspositioner (för modeller med ugnsgaller)

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.

Funktionstabell

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



Funktionerna kan variera beroende på modell.



Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom "varmhållning" är begränsat till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl.



Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.



Du kan återgå till funktionsvisningen genom att trycka på knappen P på valfri skärm.



Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.



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



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

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fast	200	40-280
Fast + fläkt	175	40-280
Fläktvärme	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Fläktvärme + under	210	40-250
Full grill+fläkt	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofläkt	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Värmeållning	60	40-100
Avfrostning	-	-

* Funktionerna kan variera beroende på modell.

Användningslägen

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

1. Över- och undervärme



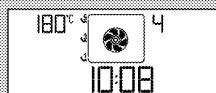
- Maten upphettas simultant uppfifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.
- Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. Fläkt som stöder under-/övervärme



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

3. Fläktvärme

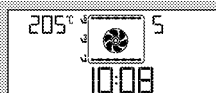


- Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



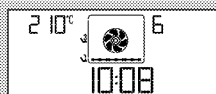
När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

4. "3D"-funktion



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

5. Pizzafunktion



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

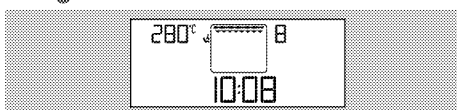
6. Full grill+Fläkt



- Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.
 - Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
 - Ställ in temperaturen på maximal nivå.

- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

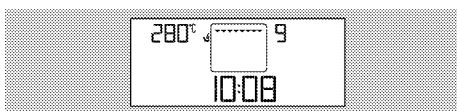
7. Full grill



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

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

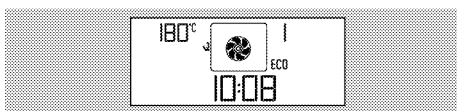
8. Grill



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

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

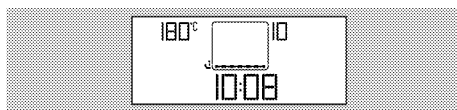
9. Ekofläckvärmare



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

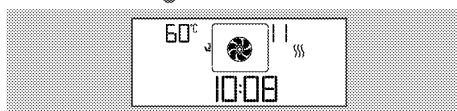
- Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen 'Eko-fläktstillagning'.

10. Undervärme



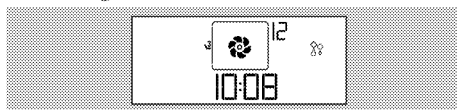
- Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

11. Varmhållning



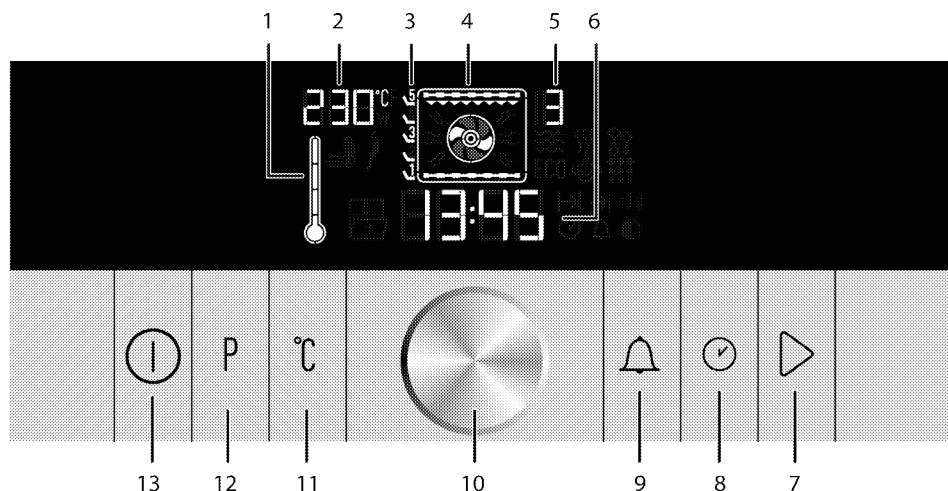
- Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

12. Drivning med fläkt



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

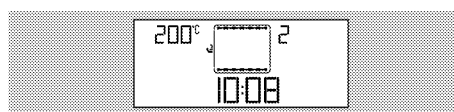
Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 Symbol för ugnens innertemperatur
- 2 Fält för temperaturvisning
- 3 Hyllpositioner
- 4 Funktionsvisning
- 5 Funktionsnummer
- 6 Indikatorfält för aktuell tid
- 7 Tillagningsknapp start/stopp
- 8 Tid- och inställningsknapp
- 9 Larmknapp
- 10 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 11 Inställningsknapp för temperatur/snabbvärmning
- 12 Return för att funktionsvisning
- 13 PÅ/AV-knapp

i Om du trycker snabbt på knappen ① på den här skärmen avger ugnen en ljudvarning. Tryck på knappen ① i mer än 1 sekund för att slå på ugnen.

2. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion).
3. Tryck på knappen °C en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar



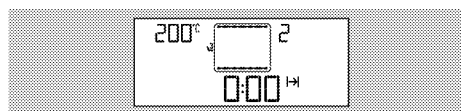
Aktivera halvautomatisk användning

I detta användarläge kan du ändra tidsperioden under vilken ugnen används (tillagningstid).

1. Tryck på knappen ① för att slå på ugnen.

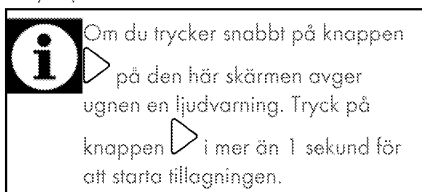
4. Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen °C, Δ eller ✓ en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen ✓ en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen → blinkar samtidigt.

6. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Så fort tillagningstiden ställts in visas med fast sken.



7. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
8. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på -knappen för att starta tillagningen.

Tillagningen startar och visas på displayen.



» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

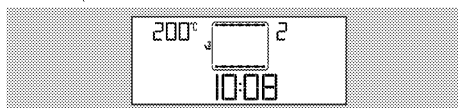


9. Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudsignalen. Om du trycker på fortsätter ugnen arbeta i valt läge. Ljudvarningen stoppas.
11. Ugnen slås av automatiskt och den aktuella tiden visas om du inte trycker på knappen .

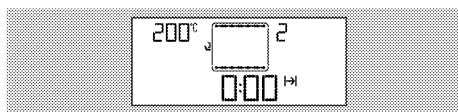
Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningsluttiden.

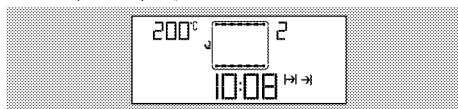
1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.
2. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid (funktion).
3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på en gång för att uppnå visad temperatur.



4. Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen eller en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen blinkar samtidigt.
6. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Så fort tillagningstiden ställts in visas med fast sken.



7. Tryck på knappen två gånger för tillagningstidens slut. Under tiden blinkar på displayen.



8. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Så fort

tillagningstiden ställts in visas → med fast sken.

9. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.

10. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätt trycker du på

▷-knappen för att starta tillagningen.

» Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningslutiden som du har angivit.

11. Det valda funktionsläget aktiveras när starttiden för tillagningen är inne.

Tillagningen startar och ↓ visas på displayen. Ugnen hettas upp till den inställda temperaturen. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

i Alla segment för ↓ tänds när ugnen når den inställda temperaturen.

12. Efter att tillagningen är slutförd avger ugnen en ljudsignal.

13. Tryck på valfri knapp för att stoppa

ljudsignalen. Om du trycker på ▷ fortsätter ugnen arbeta i valt läge. Ljudvarningen stoppas.

i Om du vill avbryta de halvautomatiska eller automatiska programmen efter att du har ställt in dem måste du återställa tillagningstiden. Du kan också slå av ugnen genom att trycka på knappen ① om du vill.

Ställa in snabbvärmaren (booster)

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



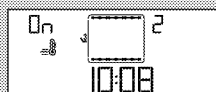
Snabbvärmaren kan inte väljas i lägena för avfrostning, eko-fläktvärme och värmehållning. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på knappen °C två gånger. "OFF (AV)" visas på displayen.



2. Vrid meny navigeringsratten åt höger en gång. Symbolen "PÅ" och ≡ visas på displayen. Tryck på knappen °C för att bekräfta inställningen.



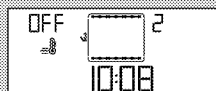
3. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på ▷-knappen för att starta tillagningen.

Tillagningen startar och ↓ visas på displayen.

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

4. För att avbryta snabbstartsfunktionen trycker du på knappen °C med korta mellanrum tills "PÅ" visas på displayen.

5. Vrid meny navigeringsratten åt vänster en gång. "AV" visas och symbolen ≡ döljs på displayen. Tryck på knappen °C för att bekräfta inställningen.



Använda knapplås

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.



Alarmklockan kan användas oavsett om ugnen är igång eller inte. Ugnen kan stängas av genom att trycka på ①. Knapplåset trots att knapplåset är aktiverat när ugnen används.

Aktivera knapplås

1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills symbolen visas på displayen. **"AV"** visas och symbolen blinkar på displayen.
2. Vrid menynavigeringsratten åt höger en gång för att aktivera knapplåset. **"PÅ"** visas efter att knapplåset har avaktiverats. Sedan visas symbolen .
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.

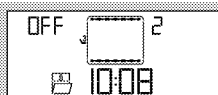


» Efter att knapplåset aktiverats hörs en ljudsignal och symbolen visas på displayen när du trycker på valfri knapp (förutom menynavigeringsknappen).



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

Avaktivera knapplås



1. Vrid reglaget för menyval åt vänster två hack för att avaktivera knapplåset.

» Knapplåset är avaktiverat och symbolen visas på displayen.

Använda klockan som alarm

Du kan använda klockan på produkten till annan varning och påminnelse än bara tillagningsprogram.

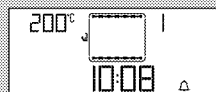
Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid

en viss tidpunkt. Alarmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

Ställa in alarmet



1. Tryck på knappen . Symbolen blinkar på displayen.
2. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att ställa in önskad tid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . Symbolen förblir tänd efter inställning av alarmet.
3. Efter att larmtiden är slut börjar blinka och en larmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

Avbryta alarmet

1. Tryck på knappen . Symbolen blinkar på displayen.
 2. Vrid menynavigeringsknappen åt vänster tills **"00:00"** visas på displayen och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen .
- » Alarmet avbryts och symbolen döljs.

Tabell över tillagningstider

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

Bakning och stekning

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

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	175	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	En nivå		3	200	10 ... 15
Biffstek (hell)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5,5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placeras du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

(**) Vid tillagning som kräver förvärmning, ska du förvärma i början av tillagningen tills **Ekofläktvärmare**

i Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i långsamt tillagningssläge.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		3	200	35 ... 40
Småkakor	En nivå		3	200	30 ... 35
Degkaka	En nivå		3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		3	200	40 ... 45

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

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

termostatlampan släcknar.

i Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärme.

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

Tips vid tillagning av grönsaker

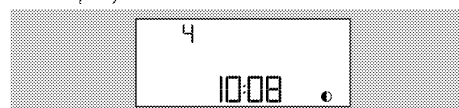
- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Inställningsmeny

Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

1. Tryck på knappen med korta mellanrum tills symbolen visas på displayen. Symbolen visas på displayen.



2. Det finns 4 ljusstyrkenivåer, nämligen 1, 2, 3 och 4. Vrid meny navigeringsratten åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på för att bekräfta inställningen.



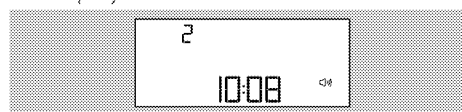
Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

» Den återgår till standby-display. Endast starttiden visas på displayen.

Röstmivåinställning

Röstmivån kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

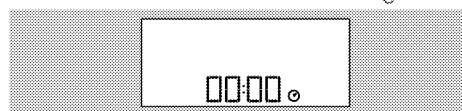
1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. Symbolen  visas på displayen.



2. Det finns 2 ljusstyrkenivåer, nämligen 1 och 2. Vrid menynavigeringsratten åt höger/vänster för att välja önskad nivå.
3. Tryck på  för att bekräfta inställningen.
» Den återgår till standby-display. Endast starttiden visas på displayen.

Aktuell tidsinställning

Aktuell tid kan endast ställas in när ugnen är avstängd. Om du vill ändra tiden som ställdes in under den första inställningen:



1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills symbolen  visas på displayen. Timfältet och symbolen blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in timme.
2. Tryck på knappen  för att aktivera minutavsnittet. Minutfältet och symbolen  blinkar på displayen. Vrid reglaget för menyval åt höger/vänster för att ställa in minut.
3. Tryck på  för att bekräfta timmen.
» Den återgår till standby-display. Endast aktuell tid visas på displayen.

30/SV

10:08

Så här förbereder du grillen



Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
» Temperaturlampan tänds.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).

Slå på grillen

1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
2. Vrid reglaget för menynavigering åt höger/vänster för att välja önskad grillfunktion.

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningssluttid" och "Booster" (snabbvärmning).

3. Tryck på knappen  en gång för att ändra temperaturen. Symbolen "°C" blinkar.
4. Vrid menynavigeringsreglaget åt höger/vänster tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Tryck på knappen  eller  en gång när det önskade värdet visas på displayen. Om du inte rör vid någon knapp bekräftas det inställda värdet efter 10 sekunder.

5. Om värdena för tillagningsfunktion och temperatur är rätt trycker du på  knappen för att starta tillagningen.

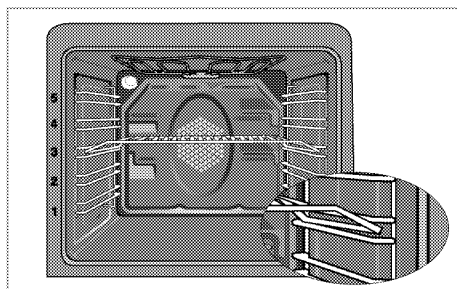
Tillagningen startar och  visas på displayen. När den invändiga temperaturen ökar gör även nivån i mitten av symbolen det.

Stränga av grillen

1. Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Falspositioner

Grilleffekten minskar om ugnsgallret står mot den bakre delen av ugnen. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bästa grilleffekten.



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

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20..25 min. [*]
Skivad kyckling	4..5	25..35 min.
Lönnskorleter	4..5	20..25 min.
Rostbiff	4..5	25..30 min. [*]
Kalvkorleter	4..5	25..30 min. [*]
Rostat bröd	4	1..2 min.

^{*} beroende på tjocklek

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

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

**FARA:**

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.

Du kan få en elektrisk stöt!

**FARA:**

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

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



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



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

Rengöra kontrollpanelen

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

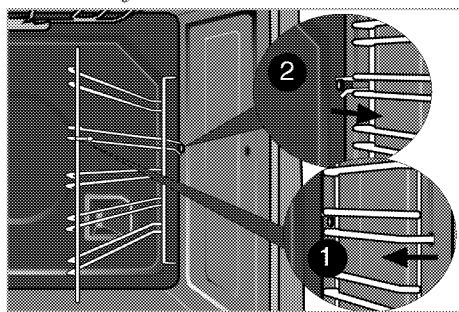


Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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



Katalytiska väggar

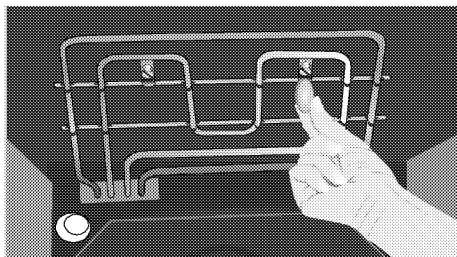
Sidoväggarna eller endast den bakre väggen inuti ugnen kan vara täckt med katalytisk emalj.

De katalytiska väggarna i ugnen får inte rengöras. Väggarnas porösa ytan är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar skvättande fett (ångor och koldioxid).

Rengör innertaket i ugnen

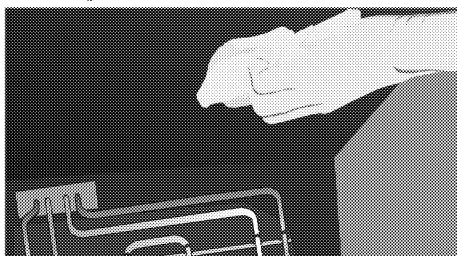
Grillelementet kan vikas ut för rengöring av innertaket i ugnen.

1. Lossa låsskruvarna på grillelementet med en skruvmejsel eller ett mynt.



Grillelementet viks nedåt. Den sitter fortfarande fast på innerskivan i ugnen.

2. Rengör innerskivan på ugnen med en fuktig trasa.



3. Vik grillelementet uppåt igen och dra åt låsskruvarna med en skruvmejsel eller ett mynt.

Rengör ugnsluckan

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



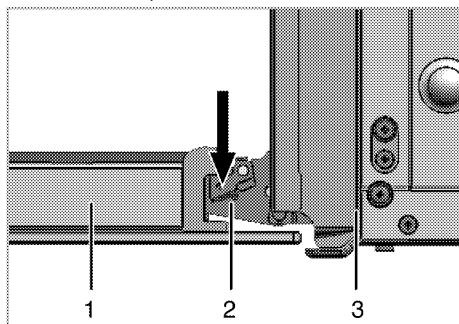
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.



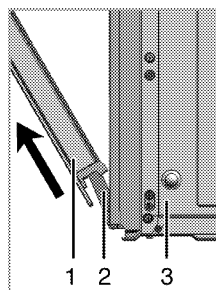
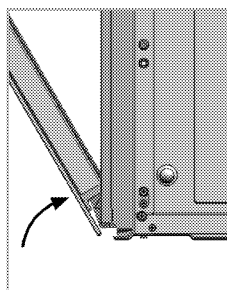
Den främre luckans inre glas är täckt med ett material som är enkelt att rengöra. Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel, eller en hård metallskrapa, skurborstar eller blekmedel vid rengöring av den främre luckans inre glas, eftersom det kan repa ytan. Detta kan förstöra ytmaterialet.

Ta bort ugnsluckan

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



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



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



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

Ta bort luckans innerglas

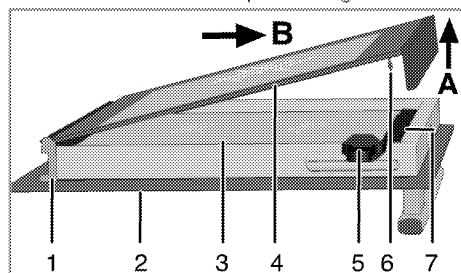
Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.



Montera innerglaspanelen så att den tryckta sidan är vänd uppåt.

Vid rengöring av den invändiga glasrutan;

1. Efter att du har tagit bort ugnsluckan ska du fortsätta med följande steg;



- 1 Gångjärnsförsedd kåpa
 - 2 Yttersta glaspanelen
 - 3 Inre glaspanelen
 - 4 Innersta glaspanelen
 - 5 Spatel
 - 6 Stift
 - 7 Stiftkåpa
2. Enligt illustrationen ska du höja den innersta glaspanelen (4) i riktning A med en spatel (5) tills du hör ett "klick" och dra den i riktning B.
 3. Rengör ytan på innersta glasrutan (3) direkt. Du behöver inte ta bort den.
 4. Efter att du har slutfört rengöringen av yttre glasrutan (2), är första steget att ominstallera den innersta glaspanelen (4).
 5. Placera först innersta glaset (4) i gångjärnshuset (1). Tryck sedan innersta glasrutans övre sidsprintar (6) mot kåpan (7) tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt.

Heta ytor kan orsaka brännskador!



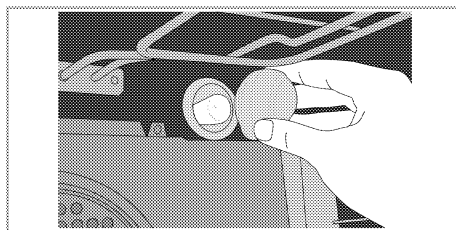
Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 10. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



3. Skruva loss ugnslampan genom att vrida moturs och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> Kontrollera strömanslutningen.
- Knappar/rattar/tangentier på kontrollpanelen. >>> Knapplåset kan vara aktiverat. Avaktivera det.

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. >>> Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.
- Strömmen är bruten. >>> Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.



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

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG