

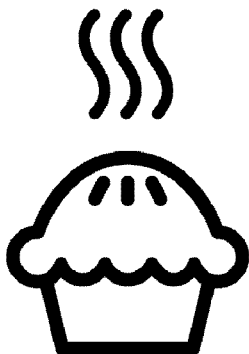
GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



GEBD19401DXPH

DA / NO

385.4408.69/R.AD/22.06.2022/5-1

7757782992



GENBRUGT OG
GENBRUGELIGT PAPIR

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

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

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

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

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

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



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



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen 4
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs
 sikkerhed 5
 Elektrisk sikkerhed..... 5
 Transportsikkerhed..... 7
 Installationssikkerhed..... 7
 Sikkerhed i brug..... 7
 Temperaturadvarsler..... 8
 Brug af tilbehør 8
 Madlavningssikkerhed 9
 Dampsystem 9
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed 10
 Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)
 11

2 Miljøinstruktioner 12

Affaldsregulativ..... 12
 Overholdelse af WEEE-direktivet og
 bortskaffelse af affald 12
 Bortskaffelse af transportemballage 12
 Anbefalinger til energibesparelse..... 12

3 Dit produkt 13

Produktintroduktion 13
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel
 14
 Ovnmkontrol..... 14
 Ovndriftsfunktioner 16
 Produkt tilbehør 18
 Brug af produkttilbehør 19
 Tekniske specifikationer 22

4 Første brug 23

Indstilling for første gang 23
 Første rengøring 23

5 Betjening af ovnen 25

Generel information om brug af ovnen..... 25
 Betjening af ovnens styreenhed 25
 Tilberedning med damp 30
 Indstillinger 32
 Sådan bruges stegetermometeret..... 35

**6 Generelle oplysninger om
tilmadlavning 38**

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen
 38
 Kager og ovn mad 38
 Kød, fisk og fjerkræ 41
 Grill..... 42
 Dampassisteret madlavning..... 43
 Prøve fødevarer..... 44

7 Vedligeholdelse og pleje 46

Generelle oplysninger om rengøring 46
 Rengøring af tilbehør..... 47
 Rengøring af kontrolpanelet..... 47
 Rengøring af indersiden af ovnen
 (kogeområde)..... 47
 Damprensning..... 48
 Pyrolytisk selvrensning 49
 Rengøring af ovndøren..... 50
 Fjernelse af ovndørens inderglas 52
 Rengøring af ovnlampen 53

8 Fejlfinding 55

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
 - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
 - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
 - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - Dette produkt er velegnet til brug i højder op til 2500 meter.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
 - Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
 - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende

håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed

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

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

Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal

- være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
 - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
 - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
 - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
 - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og køør dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
 - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
 - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).

- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.

Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.

Produktet må ikke transporteres, når der er vand i det. Det kan transporteres, når vandudledningen er afsluttet.

- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige

dele af produktet og produktet beskadiges.

- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

Installationssikkerhed

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.

- Brug ikke produktet, hvis glassdøren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke

bringes tæt på produktet uden en voksen.

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnsens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.

Brug af tilbehør

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

- Brug kun den kødprobe, der anbefales til denne ovn.



Madlavningssikkerhed

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.) Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en

ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



Dampsystem

- Ved dampassisteret tilberedning kan åbning af døren få damp til at slippe ud og skabe risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.
- Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige

eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.

- Hvis der forbliver fugtighed i ovnen efter damptilberedning, kan det forårsage korrosion. Lad ovnen tørre efter tilberedning. Opbevar ikke våde madvarer i ovnen i lang tid.
- Brug ikke tilbehør, der kan ødelægge dampen, mens du laver mad.
- Pas på ikke at spilde vand på ovnens overflade eller uønskede overflader, når vandtanken fjernes eller placeres.
- Når du fjerner maden efter damptilberedning, kan der strømme varm væske fra tilbehøret. Vær forsigtig.
- Ved tilberedning med damp anbefales det at tilsætte så meget vand som mængden angivet i madlavningstabellen.

Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde

vand på det! Der er fare for elektrisk stød!

- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.
- Efter hver damptilberedning skal det resterende vand i vandtanken hældes ud og vandtanken skal renses. Brugen af vand, der er tilbage i beholderen ved den næste tilberedning kan forårsage problemer med hensyn til hygiejne.
- Du kan vaske vandtanken i opvaskemaskinen. Tør vandtanken med en fugtig klud, tør den efter med en tør klud og opbevar den således. Tør aldrig vandtanken i ovnen.

- Med hensyn til kalk, der dannes i vandtanken, brug 200 cc vand og 1 tsk citronsyre i tanken og lad det stå i en time. Vask derefter med masser af vand og lad den tørre. Det anbefales at bruge denne procedure for hver 4-5 anvendelser.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder syrer eller klorider, til at rense vandbassinet i bunden af ovnen. Rengør ikke kalk, der kan dannes i vandbassinet på ovenbunden ved at skrabe. Ellers vil produktbasen blive beskadiget.
- Afhængigt af hyppigheden af rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning og hårdheden af det anvendte vand kan der opstå kalkpletter i bunden af ovnen.
- Det anbefales at rengøre indersiden af ovnen med eddike vand og en klud for kalkpletter, der kan forekomme på kabinettet efter dampassisteret madlavning.

Selvrensede ved høj temperatur (Pyrolyse)

- Under selvrensning bliver overfladerne varmere end ved almindelig brug. Hold børn væk.
- Varme overflader forårsager forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra produktet. Vent mindst 30 minutter, før resten fjernes.
- Under selvrensning frigives røg på grund af forbrænding af madrester. Ventilér dit køkken godt under rengøringsprocessen.
- Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes. Fjern alt tilbehør og køkkenredskaber fra ovnen. Hvis dit produkt har et pyro-bevis tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensede ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.
- Hvis der er en kogeplade på din ovn, skal du ikke bruge kogepladen under selvrensning.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



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

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Bortskaffelse af transportemballage

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

genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

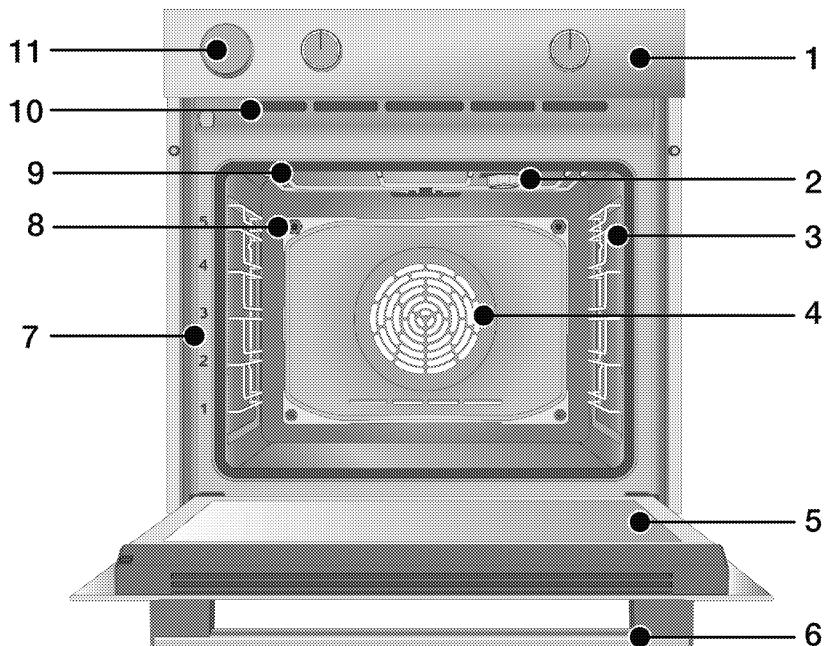
Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

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

3 Dit produkt

Produktintroduktion



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhylder**
- 4 Blæsermotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Hyldepositioner
- 8 Dampudgangshul
- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller
- 11 Vandbeholder

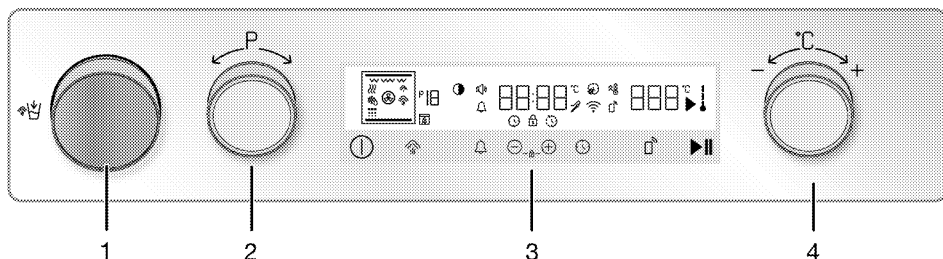
* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

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

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

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


Ovnkontrol




- 1 Vandbeholder
- 2 Funktionsvalgsknap
- 3 Kontrolenhed
- 4 Temperaturhåndtag

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

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovns betjeningsfunktioner med funktionsknappen. For at vælge, skal du tænde ovnen ved at trykke på  Tasten. Drej derefter funktionsvalgsknappen til højre/venstre.

Temperaturhåndtag

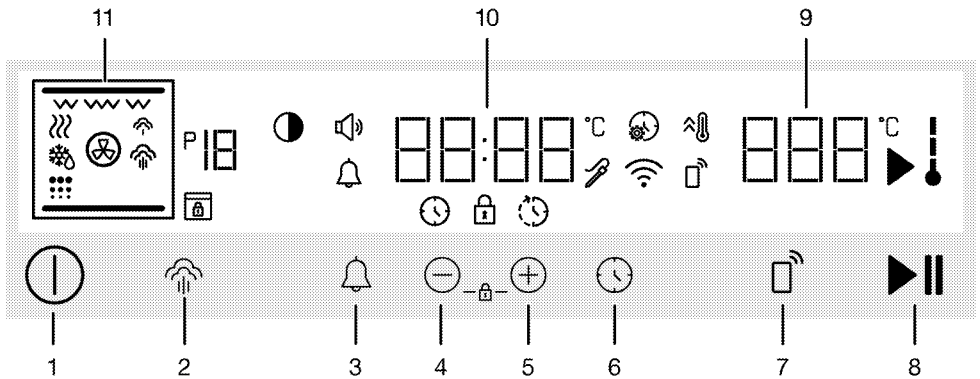
Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. For at vælge, skal du tænde ovnen ved at trykke på  Tasten. Drej derefter temperaturvalgsknappen til højre/venstre.

Temperaturindikator

Du kan bestemme den indvendige temperatur på ovnen ved hjælp af

symbolet for indvendig temperatur på displayet. Symbolet vises på displayet, når tilberedningsprocessen begynder, og hvert trin i symbolet for indetemperatur lyser, når den indvendige temperatur når den indstillede temperatur.

Kontrolenhed



Taster:

- 1 Tænd/Sluk-tast
- 2 Dampniveaujusteringsknap
- 3 Alarmtast
- 4 Tast til formindskelse og fremskridt
- 5 Tast til forøgelse og fremskridt
- 6 Tast til tid og indstillinger
- 7 Fjernbetjeningskontrolltast
- 8 Start-/stop-tast for tilberedning

Indikatorfelter:

- 9 Felt til temperaturindikation
- 10 Indikatorfelt for tid/varighed
- 11 Funktionsdisplay

Skærmsymboler







- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid*
- : Alarmsymbol
- : Tilberedningssymbol










- : Ovnens indre temperatursymbol
- : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
- : Indstillingssymbol
- : Symbol for tastelås
- : Lydstyrkesymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Funktionsnummer
- : Optøningssymbol
- : Symbol for varm opbevaring
- : Fjernbetjeningskontrolsymbol
- : Trådløst netværksymbol (Wi-Fi)
- : Symbol for lav dampeffekt*
- : Symbol for høj dampeffekt*
- : Selvrensningssymbol (pyro)*
- : Symbol for dørlås*
- : Kødsondesymbol*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Ovndriftsfunktioner

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

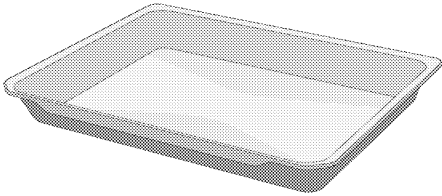
Funktionsymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.
	Top og bundopvarmning	40 - 280	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40 - 220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på bunden.
	Ventilator assisteret bund/top opvarmning	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilatoropvarmning	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	160 - 220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere. Når denne funktion er valgt, vises "ECO" på displayet i de første 2 sekunder. Den anbefalede temperaturværdi vises efter 2 sekunder.

Funktionsymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Pizza funktion	40 - 280	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejde. Det er velegnet til madlavning pizza.
	"3D" funktion	40 - 280	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Lav grill	40 - 280	Den lille grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Fuld grill	40 - 280	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.
	Ventilator assisteret fuld grill	40 - 280	Den varme luft, der opvarmes af den store grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillring i store mængder.
	Hold varm	40 - 100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.
	Pyrolyse - økonomi tilstand	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Det anbefales at bruge, når ovnen er lidt snavset. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.
	Pyrolyse	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.
	Damprensning	80	Denne position bruges til at blødgøre snavs dannet i ovnen umiddelbart efter du er færdig madlavning din mad. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.

Produkt tilbehør

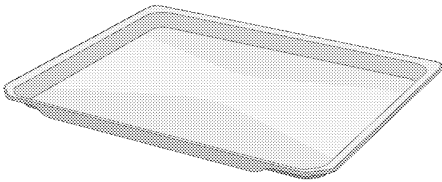
Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

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



Dyb bakke

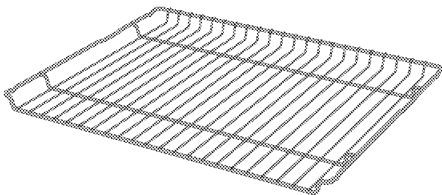
Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.



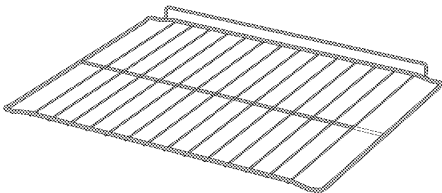
Wienerbrødsbakke

Det bruges til kager som kager og kiks.

Modeller med trådhylder:

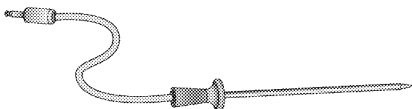


Modeller uden trådhylder:



Grillrist

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



Stegetermometer

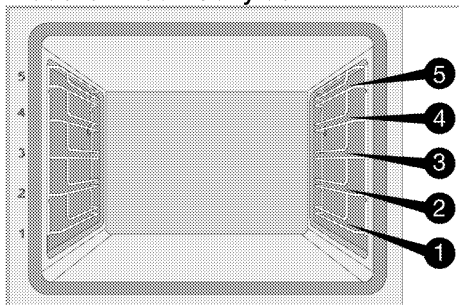
Ved kogning af kødretter limes den tynde lange ende fast på kødet, og den anden ende bruges ved at fastgøre den anden ende til stikkontakten på husets sidevæg.

Brug af produkttilbehør

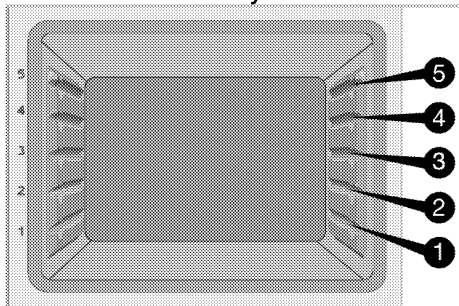
Madlavningshylder

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

Modeller med trådhylder



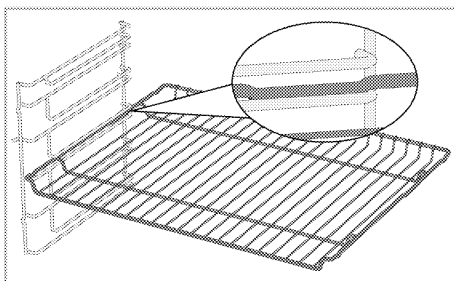
Modeller uden trådhylder



Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

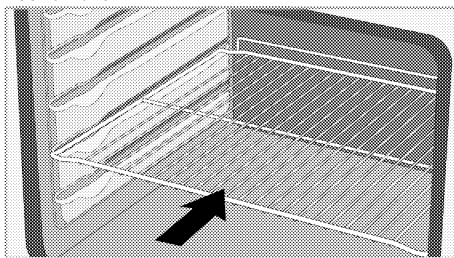
Modeller med trådhylder:

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



Modeller uden trådhylder:

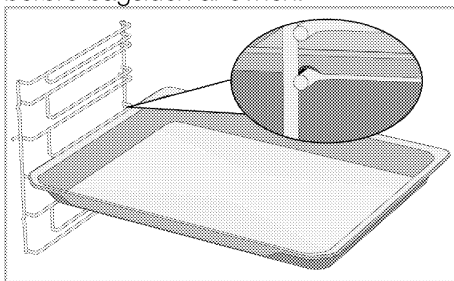
Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylden. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.



Anbring bakken på køkkenhylderne

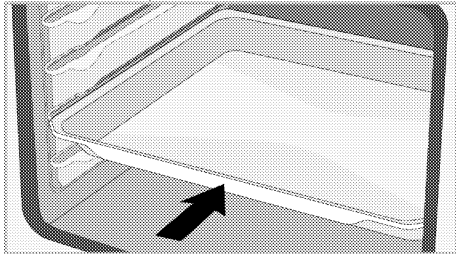
Modeller med trådhylder:

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



Modeller uden trådhylder:

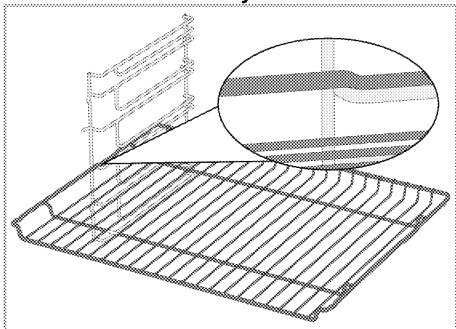
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylden. Mens du placerer bakken på den ønskede hyde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



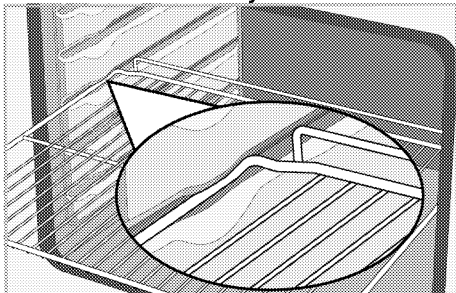
Stop-funktion af trådnet

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

Modeller med trådhylder

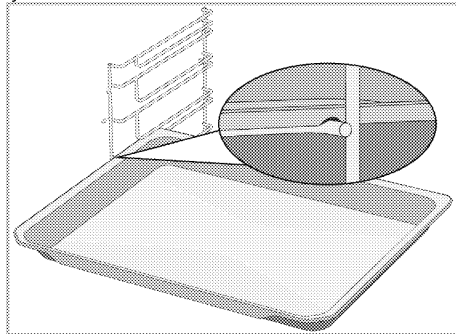


Modeller uden trådhylder



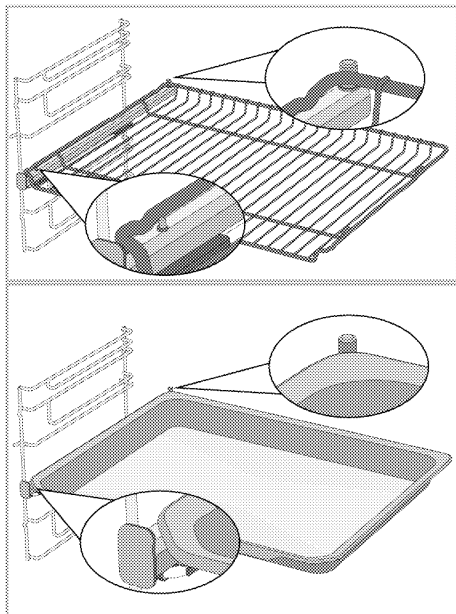
Stopfunktion af trådnetbakken - Modeller med trådhylder

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



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

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






Tekniske specifikationer

Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbrug	3.4 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

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







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

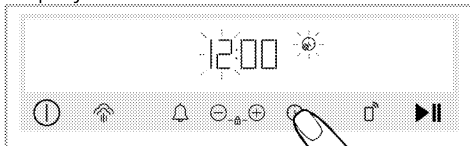
4 Første brug

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

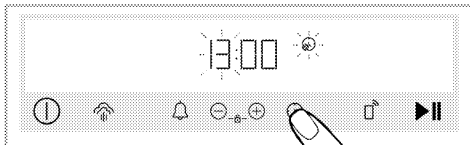
Indstilling for første gang

i Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

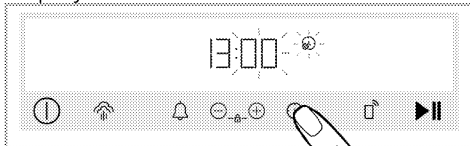
1. Når ovnen tændes første gang, vises tidspunktet på dagen, der er indstillet til ovnen, på displayet.
 2. Mens din ovn er slukket (når klokkeslættet vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.
 3. Berøring/  /  taster indtil  de vises på skærmen
 4. Tryk  på tasten for at aktivere timefeltet.
- » Timefelt og  symbol blinker på displayet.






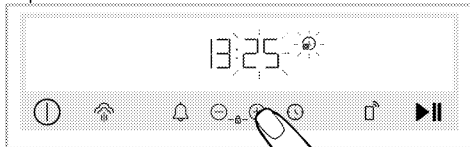
5. Indstil timen ved at trykke /  /  tasten og har berøring  -tasten igen for at aktivere minut feltet.



- » Minutfelt og  symbol blinker på displayet.



6. Indstil minut ved at røre  /  tast. Bekræft tidsindstillingen ved at trykke på  tasten.



- » Tidspunktet på dagen er indstillet, og  symbolet vises altid på displayet.

i Hvis den første tid ikke er indstillet, køres uret fra **12:00**. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i Tidspunkt på dagen indstillinger annulleres i tilfælde af langvarig strømsvigt. Det skal justeres igen.

Første rengøring

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

Før du bruger tilbehøret;

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

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

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

5 Betjening af ovnen

Generel information om brug af ovnen

Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)



Dit produkt har en kølevifte.

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

Ovnlys

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







Hvis produkt døren åbnes, mens ovnen er i drift eller i lukket position, tændes ovnlampen automatisk.

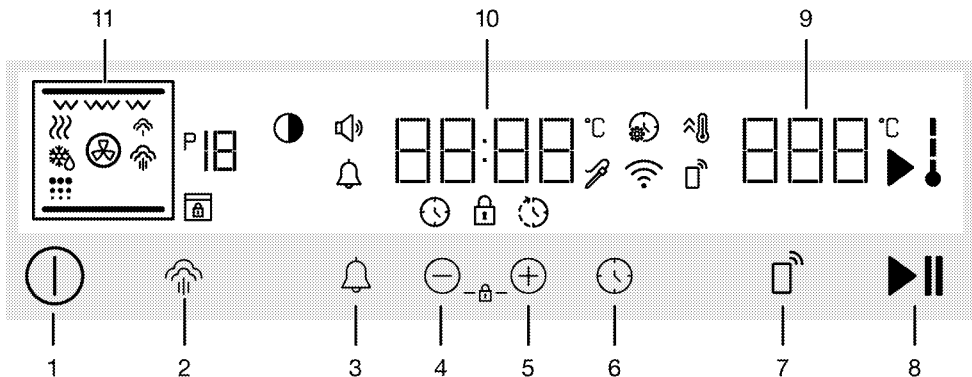
Hvis der er -tast på kontrolpanelet: Når ovnlampen automatisk tændes eller slukkes, kan du til enhver tid tænde og slukke lampen ved at berøre tasten .

 I nogle driftsfunktioner lyser lampen ikke på grund af energibesparelser.

Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

-  Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af tiden, er 5:59 timer. Ved advarselsfunktion er denne tid 23:59 timer. I tilfælde af strømafbrydelse annulleres det indstillede tilberednings- og tilberedningstid.
-  Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Der skal ventes en kort tid på, at indstillingerne gemmes.
-  Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
-  Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
-  Hvis indstillingen af hurtig forvarmning (booster) er aktiveret på din kontrolenhed, vises symbolet  på displayet, når du begynder at lave mad, og ovnen når den temperatur, du indstiller til tilberedning hurtigt. For hurtig indstilling af forvarmning (booster), se afsnittet "Indstillinger" .



Taster:

- 1 Tænd/Sluk-tast
- 2 Dampniveaustyringsknop
- 3 Alarmtast
- 4 Tast til formindskelse og fremskridt
- 5 Tast til forøgelse og fremskridt
- 6 Tast til tid og indstillinger
- 7 Fjernbetjeningskontrolltast
- 8 Start-/stop-tast for tilberedning

Indikatorfelter:

- 9 Felt til temperaturindikation
- 10 Indikatorfelt for tid/varighed
- 11 Funktionsdisplay

Skærmsymboler

- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid*
- : Alarmsymbol
- : Tilberedningssymbol
- : Ovnens indre temperatursymbol
- : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
- : Indstillingssymbol
- : Symbol for tastelås
- : Lydstyrkesymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Funktionsnummer
- : Optøningsymbol
- : Symbol for varm opbevaring

- : Fjernbetjeningskontrolsymbol
- : Trådløst netværksymbol (Wi-Fi)
- : Symbol for lav dampeffekt*
- : Symbol for høj dampeffekt*
- : Selvrensningssymbol (pyro)*
- : Symbol for dørlås*
- : Kødsondesymbol*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Tænd for ovnen

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .

» Når ovnen er tændt, vises den første betjeningsfunktion på skærmen. På dette display kan betjeningsfunktion, temperatur, tilberedningstid og sluttid for tilberedning indstilles.

Hvis der ikke foretages indstillinger på dette display, slukkes ovnen på cirka 3 minutter, og klokken vises på displayet.

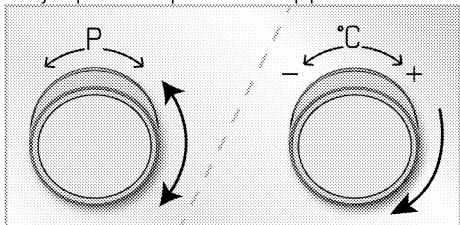
Sluk for ovnen

Tænd for ovnen ved at berøre tasten . Startskærmbilledet vises på displayet.

Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovnens funktion

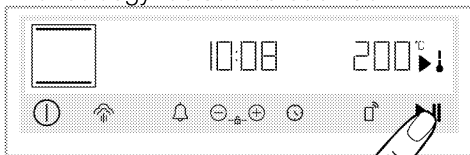
Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①.
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. For at ændre denne temperatur, skal du indstille temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.



i Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur for driftsfunktionerne, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

4. Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, skal du berøre tasten ►|| for at begynde at tilberedemad.



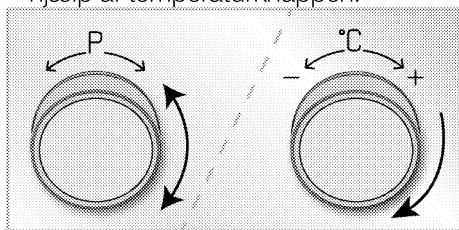
» Din ovn begynder straks at køre ved den valgte driftsfunktion og temperatur, og den forløbne tid vises på displayet. Symbolerne ► og ↓ vises. Hver fase af symbolet ↓ lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er

udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din madlavning er afsluttet, skal du trykke på tasten ►|| for at afslutte madlavningen eller berøre ① for at slukke ovnen helt.

Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

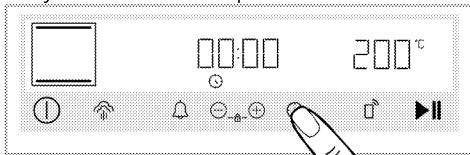
1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①.
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. For at ændre denne temperatur, skal du indstille temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.





i Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur for driftsfunktionerne, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

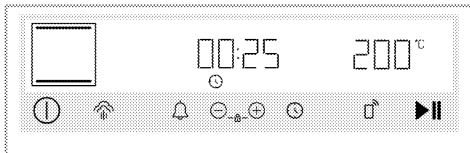
4. Tryk på tasten ⌚ én gang for tilberedningstid.

» Symbolet  vises på skærmen.







i Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .



5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne .



i Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

6. Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, skal du berøre tasten  for at begynde at lave mad.


» Din ovn begynder straks at køre ved den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned. Symboleerne  og  vises. Hver fase af symbolet  lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Efter den indstillede tilberedningstid er afsluttet, vises "End" på displayet, en lydadvarelser lyder, og tilberedningen stopper.

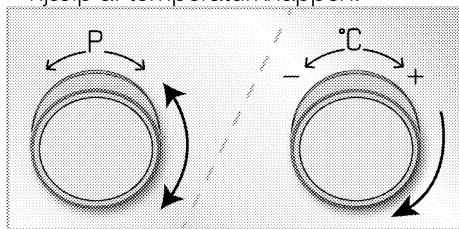
7. Advarslen lyder i to minutter. Hvis tasten  røres, mens lydadvarelser lyder og "End" vises på displayet, fortsætter ovnen med at fungere på ubestemt tid. Hvis tasten  røres, slukkes ovnen. Hvis der trykkes på en

anden nøgle end disse taster, afbrydes den akustiske advarsel.

Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)

Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

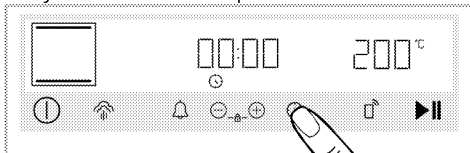
1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. For at ændre denne temperatur, skal du indstille temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.





i Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur for driftsfunktionerne, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

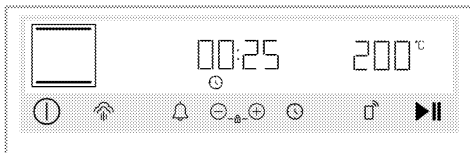
4. Tryk på tasten  én gang for tilberedningstid.

» Symbolet  vises på skærmen.




- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .

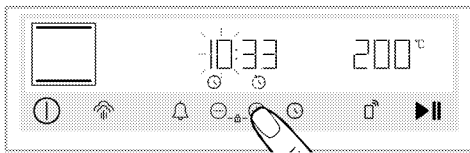
5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne .





- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

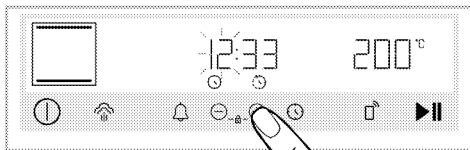
6. Tryk på tasten  en gang til inden for 5 sekunder for tilberednings-sluttid.


» Symbolet  vises på displayet, og timefeltet blinker.

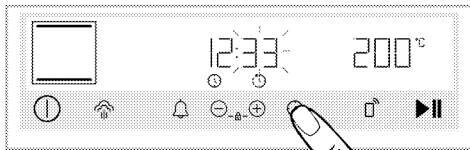


- i** Efter indstilling af tilberedningstiden, skal tasten  skal røres inden for 5 sekunder for at indstille sluttidspunktet for tilberedning. Hvis den ikke berøres inden for 5 sekunder, bekræftes indstillingen af tilberedningstid og  tasten skal berøres to gange for at indstille sluttidspunktet for tilberedning.

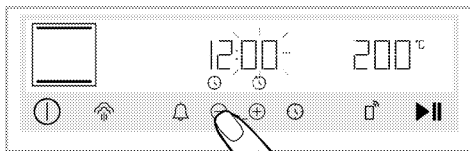
7. Indstil tilberedningsluttiden ved at berøre tasterne .



8. Rør ved tasten  igen for at indstille minutfeltet.





9. Indstil minuttet for tilberedningstiden ved at trykke på tasten . Bekræft tidsindstillingen ved at trykke på  tasten.



10. Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, skal du berøre tasten  til at begynde at lave mad.


» **Ovn-timer beregner opstartstiden ved at trække tilberedningstiden fra slutningen af den tilberedte tid, du har indstillet.** Den valgte driftstilstand aktiveres, når starttidspunktet for tilberedning er nået, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned. Symbolerne  og  vises. Hver fase af symbolet  lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Efter den indstillede tilberedningstid er afsluttet, vises "End" på displayet, en lydadvarel lyder, og tilberedningen stopper.

11. Advarslen lyder i to minutter. Hvis tasten  røres, mens lydadvarelsen lyder og "End" vises på displayet, fortsætter ovnen med at fungere på ubestemt tid. Hvis tasten  røres,

slukkes ovnen. Hvis der trykkes på en anden nøgle end disse taster, afbrydes den akustiske advarsel.

Tilberedning med damp

Din ovn har en damp-tilberedningsfunktion. Under tilberedning vil denne damp sikre bedre tilberedningsresultater. Damp sikrer at overfladen på wienerbrød bliver lysere, skorpen bliver sprødere og de bliver større. Desuden mindsker damptilberedning tab af fugtighed i kød, og sikrer at det er saftigere og lækre. Der er 2 forskellige niveauer af damptilberedning: lav damp, medium damp og høj damp. Under tilberedning kommer dampen ind i ovnen i bestemte intervaller. Generelt anbefales lav damp til bagning af wienerbrød som wienerbrød, brød, kage, høj damp anbefales ved tilberedning af mad med kød (så som store stykker, hel kylling). Denne funktion kan afhænge af den mad, du tilbereder. Se i tilberedningstabellen for dette formål.

i Damptilberedning kan kun udføres mens du udfører de funktioner, hvis symbol  blinker på displayet, når funktionen først er valgt.

i Damptilberedning kan kun udføres ved temperaturer på over 120 °C.

i Vandtankens kapacitet er 250 ml. Når du tilbereder, må du ikke tilsætte mere end 250 ml vand i vandtanken.

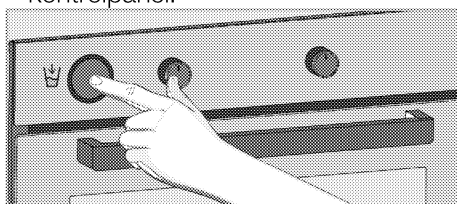
i Kondensvand på ovndøren efter damptilberedning kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

i Hold dig tilbage, da damp og varme kan slippe ud under og efter damptilberedningen. Damp, der undslipper kan brænde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

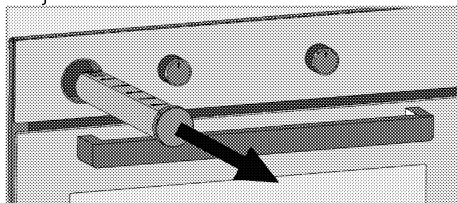
i Hvis vandet bliver inde i ovnen efter tilberedningen, så tør det resterende vand af med en våd klud efter afkøling af ovnen. Ellers kan det resterende vand medføre kalkaflejringer.

Ved damptilberedning:

1. Henvisning til damptilberedningstabellen for indstilling af funktion, temperatur og tid, der passer til det relevante måltid og start tilberedningsprocessen. Ved måltider, der ikke står i tabellen, kan du bestemme mængden af vand, temperatur, tilberedningsfunktion og tid.
2. Tryk på vandtankens på din ovns kontrolpanel.

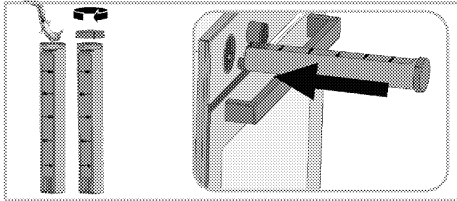


3. Fjernet vandtanken fra holderen.



4. Åben dækslet på vandtanken og fyld den med den mængde vand, der står i tilberedningstabellen.

- i** Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandtanken.



5. Luk låget på vandtanken og sæt den i holderen.
6. Stil måltidet på den anbefalede hylde.
7. Vælg den funktion, der passer til din mad med funktionsvalgsknappen, hvor damptilberedningen er aktiv.
8. Vælg lavt eller højt dampniveau ved at trykke på knappen ☁ i henhold til typen af mad. På displayet tænder symbolet ☁ for høj damp og symbolet ☁ tænder ved lav damp.
9. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperaturhåndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.
10. Du kan indstille tiden for din tilberedning eller du kan selv kontrollere tilberedningen. For at indstille tilberedningstiden, se afsnittet "Tilberedning med indstilling af tilberedningstid".
11. Tryk på tasten ▶|| for at starte tilberedningen.

» **Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet:** Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og symbolet vil dukke op på skærmen. Symbolerne ▶ og ↓ vil dukke op på displayet. Hver fase af symbolet ↓ lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Ved


damptilberedning starter ovnen med at tage vand fra vandtanken og sender jævnlige damp ind i ovnen under tilberedning. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din madlavning er afsluttet, skal du trykke på tasten ▶|| for at afslutte madlavningen eller berøre ⌚ for at slukke ovnen helt.

» **Hvis tilberedningstiden er indstillet:** Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid starter nedtællingen. Symbolerne ▶ og ↓ vil dukke op på displayet. Hver fase af symbolet ↓ lyser, når ovnens indvendige temperatur når den indstillede temperatur. Ved damptilberedning starter ovnen med at tage vand fra vandtanken og sender jævnlige damp ind i ovnen under tilberedning. Efter den indstillede tilberedningstid er afsluttet, vises "End" på displayet, en lydadvarel kan høres og tilberedningen stopper, Lydsignalet kan høres i to minutter. Hvis tasten ▶|| er ned nedtrykket, mens lydsignalet lyder og der står "End" på displayet, fortsætter ovnen med at fungere på ubestemt tid. Hvis tasten ⌚ røres, slukkes ovnen. Hvis der trykkes på en anden nøgle end disse taster, afbrydes den akustiske advarel.

Under damptilberedning:

- Hvis der er tilstrækkeligt med vand i vandtanken, fortsætter ovnen med damptilberedning, indtil vandtanken er tom.
- Hvis vandet i vandtanken er brugt op, eller hvis der ikke tilføjes tilstrækkeligt med vand, vil symbolet ☁ eller ☁ begynde at blinke på displayet og efter et øjeblik, vil det give en lydadvarel. I


mellemtiden fortsætter ovnen tilberedningen uden damp.

- Hvis du ønsker at afbryde lydadvarslen og fortsætte tilberedningen uden damp, skal du trykke på tasten . Lydadvarslen stopper og ovnen fortsætter tilberedningen uden damp.
- For at fortsætte damptilberedning, skal du fjerne vandtanken, fylde den tilstrækkeligt med vand og sætte den i holderen. Ovnen begynder at give damp til sig selv, ved at suge vand fra tanken.
- Under damptilberedning, især når det er lav vandstand i det resterende vand i vandtanken, er lyden fra pumpen i ovnen normal.

Efter damptilberedning:



- Nogen tid efter at damptilberedningen er fuldført, trækker ovnen det resterende vand i dampgeneratoren tilbage i tanken. I mellemtiden er pumpelyden, der kommer fra ovnen normal.
- Når det resterende vand bliver trukket ind i vandtanken, så hæld det resterende vand ud af hygiejneårsager.
- Af sundhedsårsager, skal du tømme vandtanken og tilsætte frisk vand, før starten af hver damptilberedning.

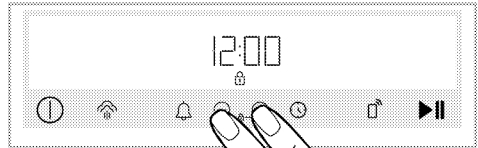
Indstillinger



-  3- 2-1-nedtællingen vises i de menuer eller indstillinger, der skal aktiveres ved at blive trykket ned i en længere periode. Når nedtællingen udløber, aktiveres den relevante menu eller indstilling.


Aktivering af nøglelås

Ved at bruge tastelåsfunktionen kan du beskytte kontrolenheden mod interferens.




1. Tryk samtidigt på tasterne , indtil  symbolet vises på displayet.



»  Symbolet vises på displayet, og nøglelåsen er aktiveret. Når en tast berøres, når tastaturlåsen er sat, lyder der et hørbart signal, og  symbolet blinker.


-  Kontrolenhedstasterne kan ikke bruges, når nøglelåsen er slået til. Tastelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.



Deaktivering af nøglelåsen

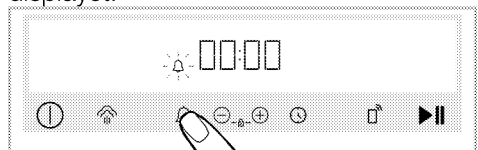
1. Tryk samtidigt på tasterne , indtil  symbolet forsvinder fra displayet.
- »  Symbolet forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

Indstilling af alarmer

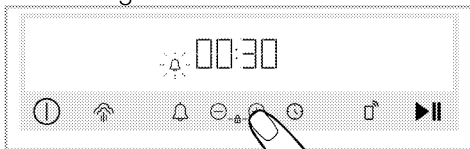
Du kan også bruge produktets kontrolenhed til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning. Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. Du kan for eksempel bruge vækkeuret, når du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.

-  Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk på tasten  for at indstille alarmtiden.
- »  Symbolet begynder at blinke på displayet.



2. Indstil alarmtiden med \oplus/\ominus tasterne.
Tryk på tasten 🔔 igen for at bekræfte indstillingen.



- » Symbolet 🔔 lyser konstant, og alarmtiden begynder at tælle ned på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.
3. Når alarmtiden er fuldført, begynder symbolet 🔔 at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden lyde i to minutter.
Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.
- » Den lydalarmeren er stoppet.

Hvis du ønsker at annullere alarmen;

1. Tryk på tasten 🔔 for at nulstille alarmtiden. Vent indtil "**00:00**" vises på display, mens du trykker på tasten \ominus .
2. Du kan også annullere alarmen ved at trykke på 🔔 nøgle i lang tid.

Indstilling af lydstyrke

Du kan indstille lydstyrken på kontrolenheden. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten 🕒 i ca. 3 sekunder.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil 🔊 symbolet kommer frem på displayet.
3. Aktivér lydstyrkeindstillingen ved at trykke på tasten 🕒 på tasten igen. (**b-1, b-2**)
4. Brug tasterne \oplus/\ominus for at vælge det ønskede niveau.

- » Den valgte indstilling for lydstyrke bekræftes med det samme. Tryk på 🕒 tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Indstilling af skærmens lysstyrke


Du kan indstille lysstyrke på kontrolenhedens display. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten 🕒 i ca. 3 sekunder.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil 💡 symbolet kommer frem på displayet.
3. Aktivér lysstyrkeindstillingen ved at trykke 🕒 på tasten igen.
4. Indstil den ønskede lysstyrke med \oplus/\ominus tasterne. (**d-1, d-2, d-3**)
- » Den valgte indstilling for lysstyrke bekræftes med det samme. Tryk på 🕒 tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Indstilling af funktionen Hurtig forvarmning (Booster)

Du kan udføre tilberedelsen automatisk med den hurtige forvarmningsfunktion på dit produkt. Til dette formål skal du aktivere indstillingen hurtig forvarmning. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.






1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten 🕒 i ca. 3 sekunder.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil 🔥 symbolet kommer frem på displayet.
3. Aktivér indstillingen for hurtig forvarmning (booster) ved at trykke på tasten 🕒 på tasten igen.
4. Brug tasterne \oplus/\ominus for at ændre "OFF" -indstilling, der vises på display til "ON" -indstilling
- » Den valgte hurtigopvarmningsindstilling (booster) bekræftes med det samme.

Tryk på  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

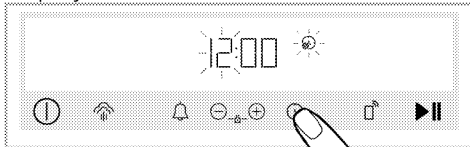
i Du kan slå indstillingen for hurtig opvarmning (booster) fra ved at udføre de samme handlinger. Ved at sætte den på "OFF"-indstilling, kan du annullere den hurtige forvarmningsindstilling.




Ændring af tidspunktet på dagen

For at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,


1. Når ovnen er slukket (eller når tiden på dagen vises på displayet), skal du aktivere indstillingsmenuen ved at trykke på tasten  i ca. 3 sekunder.
2. Tryk på tasterne / indtil  symbolet kommer frem på displayet.
3.  Tryk på tasten for at aktivere timefeltet.

» Timefeltet og symbolet  blinker på displayet.



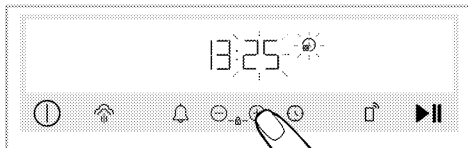
4. Indstil timen på dagen ved at trykke på tasterne / og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.



» Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



5. Tryk på tasterne / for at indstille minutterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten .





» Det valgte tidspunkt på dagen bekræftes straks. Tryk på  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Tilslutning af ovnen til det trådløse netværk og introduktion til HomeWhiz-applikationen

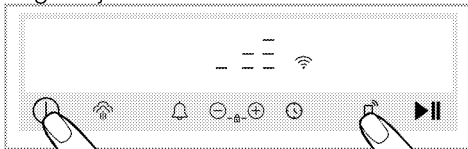
Du kan tilslutte din ovn til det trådløse netværk og styre det via "HomeWhiz"-applikationen med en smartenhed. Til dette formål skal du først installere HomeWhiz-appen på din smartenhed. "HomeWhiz"-appen findes på IOS- og Android-mobil-operativsystemer.

i Efter download af "Homewhiz"-applikationen skal du følge instruktionerne i applikationen for at oprette dit hjem.

i Du kan muligvis gennemføre proceduren for at forbinde ovnen til et trådløst netværk og aktivere ovnens fjernbetjening ved at følge instruktionerne i applikationen.

1. For at sætte ovnen i indstillingstilstand, mens din ovn er slukket (når tiden på dagen vises på displayet), skal du trykke samtidigt på tasterne  og  i omkring 3 sekunder.

» Når ovnen skifter til opsætningstilstand, vises en animation på displayet, hvor nogle linjer blinker.



2. Åbn den HomeWhiz-app, du har downloadet til din smartenhed. Når du har oprettet dit hjem, skal du vælge ovnen under køkkenapparater og indtaste produktnummeret på dit



produkt til applikationen og følge trinene beskrevet i applikationen.



i Apparatets lagernummer er nummeret, der starter med "77...", der er placeret under forsiden i manualen.





3. Fuldfør introduktionen af din ovn til applikationen ved at følge instruktionerne i applikationen.

Aktivering af ovenns fjernbetjening

Efter at have introduceret din ovn til "HomeWhiz"-applikationen for at tillade fjernbetjening:

1. Tryk på tasten , indtil symbolet  vises på displayet.

» Symbolet  skal vises på display sammen med symbolet .



i Hvis  ikke vises, skal du trykke på tasten , indtil symbolet  vises på displayet. Hvis du ikke har introduceret dit apparat til HomeWhiz-applikationen, blinker symbolet  en gang, og der høres et fejlsignal.

i Hvis symbolet  vises på skærmen, men der høres et fejlsignal, når tasten  trykkes ned, og hvis symbolet  ikke vises på skærmen, eller symbolet  blinker på displayet, skal du kontrollere dit apparats internetforbindelse. Hvis internetforbindelsen er OK, og problemet fortsætter, skal du gentage trinnene til installationen.

Sletning af tilslutningen af en ovn, der er tilsluttet "Homewhiz"-applikationen

Når du har tilføjet dit produkt til "Homewhiz"-applikationen, matcher den brugerkonto, du brugte til "Homewhiz", oplysningerne om dit produkt. For at

slette en tilslutning på grund af tab af adgang til den konto, du bruger i applikationen eller af andre grunde, skal følgende handlinger foretages.

1. Når produktet er slukket (mens tiden på dagen vises på displayet), skal du trykke på tasterne  og  i ca. 5 sekunder.

» En nedtælling fra 5 vises på displayet.

2. Når nedtællingen er afsluttet, vises en sletningsanimation for tilslutningen display.

3. Når sletningen af tilslutningen er afsluttet uden problemer, høres en høj lyd, og din ovn genstarter.

i Hvis der er et problem med at slette en tilslutning, og processen ikke kan afsluttes, høres et fejlsignal.

4. Når sletningen er afsluttet, kan du forbinde produktet til din "Homewhiz"-konto igen.

Overensstemmelseserklæring

Arçelik A.Ş. Erklærer herved at dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktivet Directive 2014/53/EU.

En detaljeret RED-overensstemmelseserklæring kan findes online på support.grundig.com sammen med de yderligere dokumenter på produktsiden for dit apparat.



2.4 GHz-båndet: Maks. 100 mW.

Den definerede cybersikkerhedsrelaterede programopdateringssupportperiode for produktet er produktets garantiperiode. Efter denne periode er cybersikkerhedsrelaterede programopdateringer ikke garanteret.

Sådan bruges stegetermometeret

Generelle advarsler og oplysninger

i Ovnen skal indstilles til en bestemt driftsfunktion og temperatur for at få stegetermometeret til at fungere.

i Stegetermometeret er aktivt under funktioner, hvor stegetermometersymbolet vises kontinuerligt.

i Hvis du har indstillet ovntimeren til en bestemt tilberedningstid, før du bruger stegetermometeret, annulleres denne tidsindstilling automatisk, når du tilslutter stegetermometeret.

i Når du laver mad med stegetermometeret, kan hylderne over stegetermometeret ikke bruges.

i Rengør stegetermometeret med en fugtig klud og tør med en tør klud efter hver gang du bruger det.

i Hvis **75C** ikke vises i feltet Temperaturindikatoren, skal du sørge for, at stegetermometeret sidder sikkert i soklen.

i Hvis stegetermometeret bruges uden at indsætte sensortippen i kødet, registrerer sensortippen temperaturen inde i ovnen og afslutter tilberedningsprocessen ved den indstillede temperatur. Men hvis stegetermometeret udsættes for en temperatur på eller over 250 °C, vil dens sensor blive beskadiget.

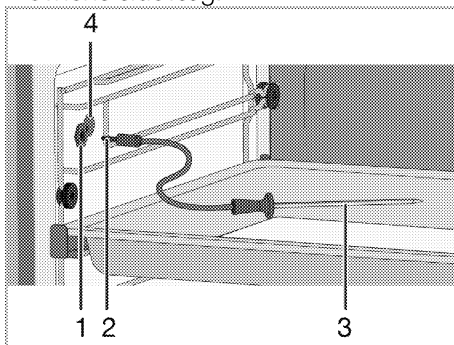
i * Af hensyn til fødevarerikkerhed anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i det røde kød er mindst 63 °C.

Reference tabel for tilberedningsintervaller for rødt kød:

Tilberedningsniveau	Kødets kerntemperatur (°C)
Meget sjældent	55-59
Sjældent	60-62
Medium stegt	63-70
Medium	71-76
Gennemstegt	77-81
Meget gennemstegt	≥ 82

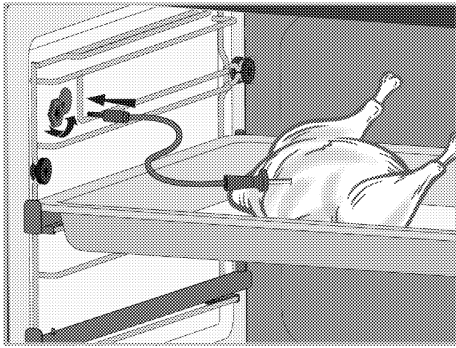
i * Af hensyn til fødevarerikkerhed skal kerntemperaturen på det koldeste punkt i fjerkrækød være mindst 74 °C, og kerntemperaturen skal være 85 °C for at det kan være godt kogt.



1. Indsæt stegetermometeret(2) ind i stikket til stegetermometeret(1) efter at have skubbet dækslet på (4) på ovnens sidevæg.






- 1 Stegetermometerstik
- 2 Stegetermometer-stik
- 3 Spids af stegetermometersensor
- 4 Dæksel til stegetermometerstik


2. Stik sensortippen på stegetermometeret i den mad, du vil tilberede.





3. Drej funktionsvælgeren til den funktionsfunktion, du vil tilberede. Stegetermometeret fungerer ikke i alle funktioner, kun funktioner hvor stegetermometersymbolet  lyser konstant. Sørg for, at  symbol vises i den valgte funktion.

 Når der er valgt en driftsfunktion, hvor stegetermometeret ikke er aktivt, vises "00:00 C" og symbolet  blinker på displayet.

4. Når den driftsfunktion, hvor stegetermometeret fungerer, er valgt, vælges  symbolet og den anbefalede temperaturværdi for stegetermometeret til 75 °C og den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.


 Den anbefalede stegetermometeretemperatur er 75 °C. Du kan ændre temperaturen fra 40 til 99 °C, hvis du ønsker det.

5. Du kan ændre temperaturindstillingen for stegetermometeret med tasterne / .

6. Indstil ovntemperaturen, du vil tilberede ved, ved hjælp af temperaturknappen.

» Under stegning med stegetermometeret vises den aktuelle indre temperatur på maden, hvor stegetermometeret er fastgjort, og den indstillede temperatur på stegetermometeret skiftevis på displayet med intervaller på ca. 3 sekunder. Når stegetermometerets indstillede temperatur vises, vises tre linjers animation side om side til temperaturen på displayet.

» Stegetermometeret registrerer automatisk, at temperaturen inde i kødet når den indstillede temperatur for stegetermometeret og afslutter tilberedningen, når kødet inde i når denne temperatur. Hvis stegetermometeret fjernes inden tilberedningen er slut, vises, "End" på displayet og tilberedningen slutter.

 Inden stegningen er afsluttet eller under stegningen er stegetermometeret varmt på grund af ovns indvendige temperatur. Bær altid termohandsker, når du fjerner stegetermometeret. Ellers er der risiko for forbrænding.

7. Når tilberedningen er afsluttet, vises "End" på displayet, og ovnen giver en akustisk advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.

8. Når din tilberedning er klar slukker du ovnen ved at trykke på tasten .

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

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

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

Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

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

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

Kager og ovn mad

Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunning på madens bundflade. I dette

tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.

- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovns nederste hylde som hylde 1.

Tips til bagning af kager

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

væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem depladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 40
Kager i form	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
Småkager	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bund-opvarmning	2	150	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	150	35 ... 45
Cookie	Wienerbrødsbakke*	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 35
	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
Wienerbrød	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/top opvarmning	2	180	35 ... 45
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 30
wienerbrød	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (min.) (Ca.)
Hele brød	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	200	30 ... 40
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bund-opvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 65
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65
	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardbakke*	Pizza funktion	3	250	8 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (min.) (Ca.)
Småkager	2 –Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Wienerbrødsbakke*				
Cookie	2 –Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Wienerbrødsbakke*				
Wienerbrød	1 –Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Wienerbrødsbakke*				
Fedt wienerbrød	2 –Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Wienerbrødsbakke*				

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

- Du må ikke ændre tilberedningstemperaturen, når tilberedningen er startet Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion.
- Åbn ikke døren under tilberedning i Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion. Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi og kan afvige fra displayet.
- Forvarm ikke i tilstanden Øko-ventilatoropvarmning.

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	Standardbakke*	3	160	25 ... 35
Cookie	Standardbakke*	3	180	25 ... 35
Wienerbrød	Standardbakke*	3	200	45 ... 55
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	3	200	35 ... 45

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

Kød, fisk og fjerkræ

Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .

- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
- Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	170	85 ... 110
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Standardbakke*	"3D" funktion	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Grill

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

Generelle advarsler

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

Grillens vigtigste punkter

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

Grillbord

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

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Dampassisteret madlavning

Generel information









- Dampassisteret madlavning kan kun udføres med de dampassisterede madlavningsfunktioner, der er specificeret i manualen. Se afsnittet "**Ovndriftsfunktioner**" for oplysninger om dampassisteret madlavning.
- Hvis der foreslås forvarmning i madlavningsbordet, skal du sørge for at placere maden i ovnen efter forvarmningen. De tidspunkter, der er



specificeret på vandingstidspunktet, angiver den forløbne tid efter forvarmning.

- Tilberedningstabellen indeholder tilberedningsanbefalinger testet af producenten. Du kan bestemme mængden af vand, temperatur, dampassisteret madlavningsfunktion og tid til madlavning, der ikke er anført i tabellen.
- Lav din dampassisterede madlavning med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til dampassisteret madlavning

Forslag til madlavning med en enkelt bakke - "3D" funktion

Mad	Hyldeposition / Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Temperatur (°C)	Vandmængde, der skal bruges (ml) / Dampniveau	Dampetid (min)**	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	Ca. vægt (i g)
Hele brød	2 / Standardbakke*	Ventilator opvarmning	180	200 / 	før forvarmning	30 ... 40	820
Stegt kylling (1.8-2 kg)	2 / Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	25 min 250/max, så 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Rib steak(Et stykke)	3 / Standardbakke*	"3D" funktion	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lammes kaft med grøntsager	3 / Standardbakke*	"3D" funktion	170	250+250*** / 	efter forvarmning øjeblikkeligt	80 ... 100	2000
Husets donut med gær	3 / Standardbakke*	Ventilator opvarmning	180	150 / 	før forvarmning	20 ... 30	1200
Ostekage	3 / Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill****	Ventilator opvarmning	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kyllinges pyd	3 / Standardbakke*	"3D" funktion	200	150 / 	efter forvarmning øjeblikkeligt	20 ... 30	800
Bagt kartoffel	3 / Standardbakke*	"3D" funktion	190	100 / 	25	45 ... 55	500

Mad	Hyldeposition / Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Temperatur (°C)	Vandmængde, der skal bruges (ml) / Dampniveau	Dampetid (min)**	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	Ca. vægt (g)
Hamburgerbrød	3 / Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	180	200 / 	før forvarmning	20 ... 30	800
Laks med grøntsager	3 / Standardbakke*	"3D" funktion	200	100 / 	efter forvarmning øjeblikkeligt	15 ... 25	500

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Angiver den forløbne tid efter forvarmning.

*** Tilsæt yderligere 250 ml vand ved halvdelen af tilberedningstiden.

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

Prøve fødevarer

- Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

Tilberedningsbord til testfødevarer

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	150	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	150	35 ... 45
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 65
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjening sfunktion	Hyldepositio n	Temperatu r (°C)	Tilberedningsti d (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	2 –Standardbakke* 4 –Wienerbrødsbakke*	Ventilatoro pvarmning	2 – 4	140	15 ... 25
Småkager	2 –Standardbakke* 4 –Wienerbrødsbakke*	Ventilatoro pvarmning	2 – 4	150	25 ... 35

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Grill

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

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

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

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

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

Inox og rustfri overflader

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

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

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

Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

Katalytiske overflader

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

mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

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

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skraber af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overflademe.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så

fugtige og med rengøringsmiddel.

Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af tilbehør

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

Rengøring af kontrolpanelet

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

Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)

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

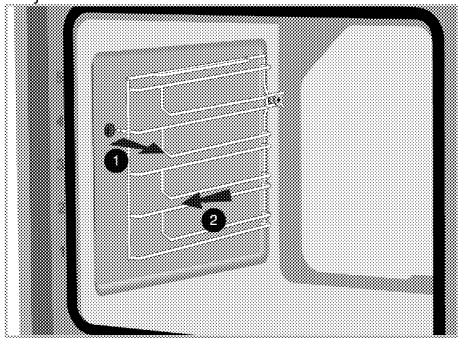
Rengøring af ovnens sidevægge

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

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

Sådan fjernes sidewirehylderne:

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



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

Damprensning

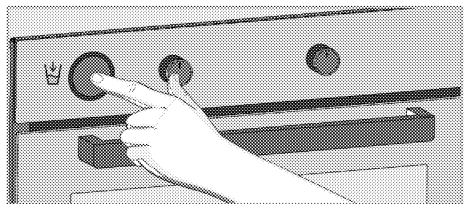
Det sikrer nem rengøring, fordi snavet (der ikke har ventet for længe) blødgøres med damp, der dannes inde i ovnen og vanddråberne, der kondenseres på ovnens indre overflader.


A Generelle advarsler

- Damprensningens funktionstid, temperatur og dampindstilling kan ikke ændres.
- Hvis vandet løber ud inden for de første 5 minutter, startes damprensningfunktionen, hvis vandtanken fjernes under rengøring eller dækslet åbnes, vil rensfunktionen blive annulleret.

- Hvis den indvendige ovntemperatur er over 120 °C, starter damprensningfunktionen ikke.
 1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
 2. Tryk på vandtanken på din ovns kontrolpanel for at fjerne tanken. Fyld 200 ml vand på tanken.

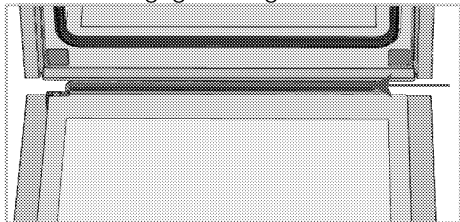
i Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandtanken.



3. Sæt vandtanken i åbningen og tryk den ind.
4. Indstil "Damprensning" med funktionsvalgsknappen.
» Symbolet  vises og en nedtælling fra 20 minutter starter.
5. Ved slutning af tiden, står der "00:00" på displayet.
6. Åben døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud.
7. Brug varmt vand med sæbe, en blød klud eller svamp til at rense fastsiddende snavs og tør det med en tør klud.

i Under damprensningstilstand, vil vand, der er i bassinet i bunden af ovnen blødgøre rester/snavs i ovnrummet fordampe og kondensere i ovnrummet og det inderste glas i ovndøren, derfor kan der dryppe vand, når ovndøren åbnes. Tør kondensvand af så snart ovndøren åbnes.

8. Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondensering i ovnen, kan der være vand eller fugt i bassinets kanal under ovnen. Efter brug, rens dette bassin med en fugtig klud og tør det derefter.



Pyrolytisk selvrensning

Ovnen er udstyret med pyrolytisk selvrensning. Ovnen opvarmes til ca. 420-480 °C og eksisterende snavs brændes til aske. Der kan opstå en stærk røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen skal anvendes efter ca. hver 10. gang, ovnen bruges.

Generelle advarsler



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.



Fjern alt tilbehør, teleskophylde og sideskinner (hvis de er der) før du bruger den pyrolytiske selvrensningsfunktion. Gør du ikke det, kan der ske skade på tilbehør og sideskinner.



Hvis dit produkt har et pyrosikkert tilbehør (modstandsdygtigt over for selvrensning ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen. Hvis enten dit tilbehør er pyrolysesikkert eller ej, er specificeret i afsnittet om tilbehør. Med mindre det er specificeret, er dit tilbehør ikke modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Det skal fjernes fra ovnen inden selvrensning for at undgå skade.



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

1. Fjern alt tilbehør fra maskinen. I modeller med sidestativ: glem ikke at tage sidestativerne ud.
2. Fjern snavs fra udvendige overflader og ovnens indre inden rengøringscyklussen med en fugtig klud.







Tøm vandtanken, før du begynder at selvrense pyrolytisk. Da ovnens indre når en høj temperatur under rengøringen, kan der opstå kraftig støj og beskadigelse af ovnens indre overflade, hvis der hældes vand ind i ovnen i løbet af denne periode.


3. Vælg "Pyrolyse eller "Pyrolyse - økonomi tilstand"-funktionen alt efter hvor snavset ovnen er.

Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi at du bruger funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand". "Pyrolyse - økonomi tilstand"-funktionen er kortere end funktionen "Pyrolyse". Hvis ovnen er

meget snavset, er funktionen Pyrolyse - økonomi tilstand" muligvis ikke tilstrækkelig. I dette tilfælde vælg funktionen "Pyrolyse".

4. Tryk på tasten ►|| for at starte rensningen.
» Selvrensning starter og tiden for selvrensningen kommer frem på displayet. Denne varighed kan ikke ændres.
5. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at selvrensningen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Den forbliver låst et stykke tid, efter at pyrolyse-funktionen er afsluttet. Tving ikke dørlåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
6. Når rensprocessen er afsluttet, vises, "End" på skærmen. Hvis tasten  røres, slukkes ovnen.
7. Efter at displayet viser "End", kan du slukke ovnen ved at trykke på tasten .
8. Efter at symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.

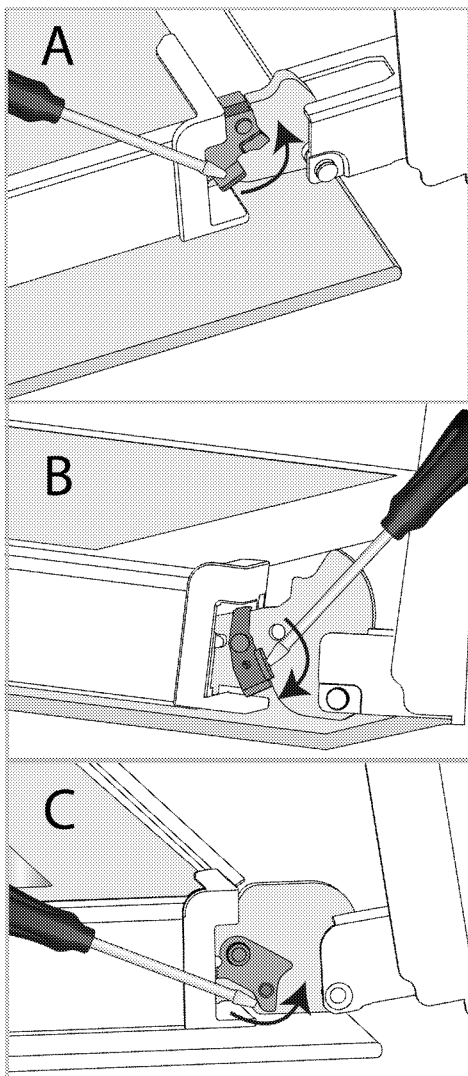
Rengøring af ovndøren

-  Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

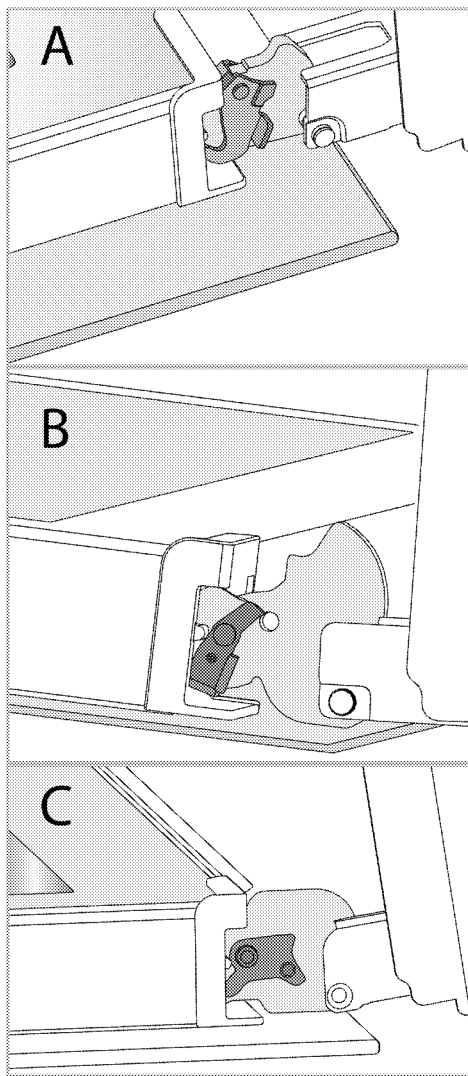
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

Fjernelse af ovndøren

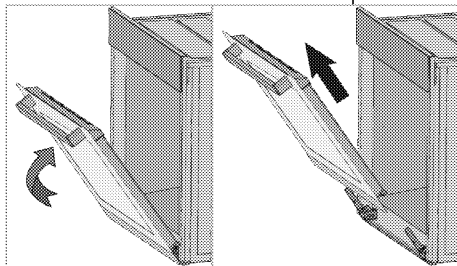
1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren. Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figureerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.
(A) hængsel af typen fås i normale dørtyper.
(B) hængsel fås i blødt lukkende dørtyper.
(C) hængsel af typen fås i bløde dørtyper, der åbner / lukker.



Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position
3. Få ovndøren til en halvåbne position.



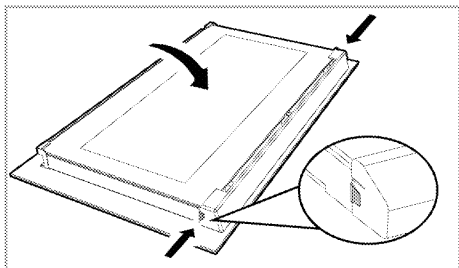
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjerne den.

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

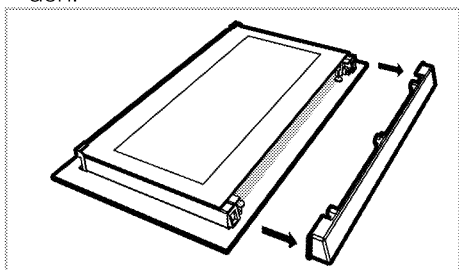
Fjernelse af ovndørens inderglas

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

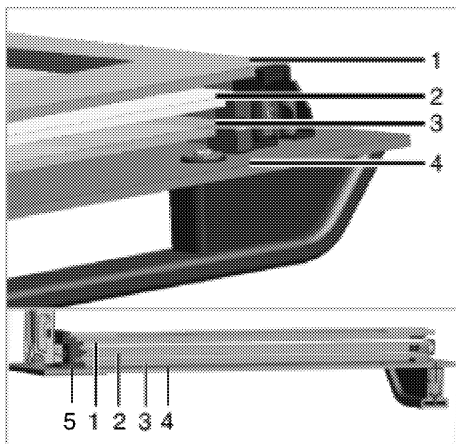
1. Åbn ovndøren.



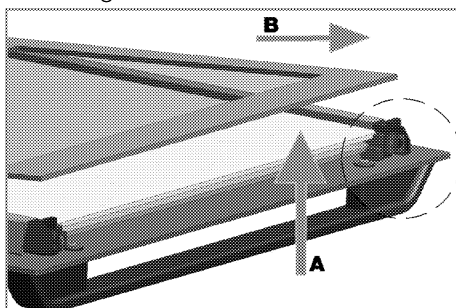
2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjerne den.



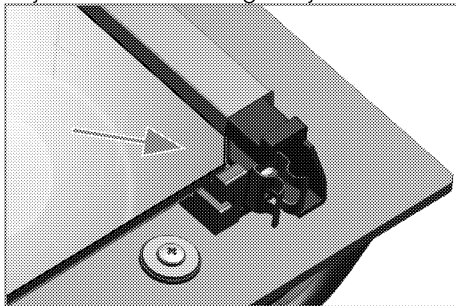
3. Som vist på figuren skal du forsigtigt løfte det inderste glas mod 'A' og derefter fjerne det ved at trække mod 'B'.



- 1 Inderste glas
- 2 Andet inderglas
- 3 Tredje inderglas
- 4 Yderglas
- 5 Plastglas slot-Lavere



4. Gentag den samme proces for at fjerne den anden og tredje briller.



Det første trin i omgruppering af døren er at udskifte det andet og tredje glas (2, 3).

Som vist på figuren skal glassets skrå kant placeres for at opfylde den skrå kant af plaståbningen.

Den vedhæftede fil rækkefølge af den anden og tredje indre briller er ikke vigtigt, da de er udskiftelige.

Mens du monterer det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det andet inderglas.

Det er afgørende at placere de nederste hjørner af alle indvendige briller for at opfylde de lavere plastriller (5).

Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

i Efter rengøring skal alle briller samles igen.

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud.

I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

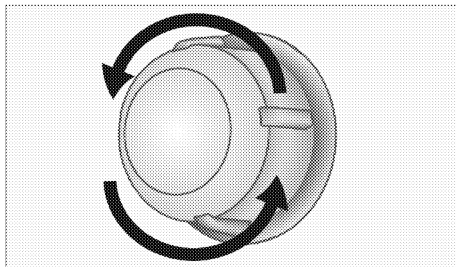
⚠ Generelle advarsler

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

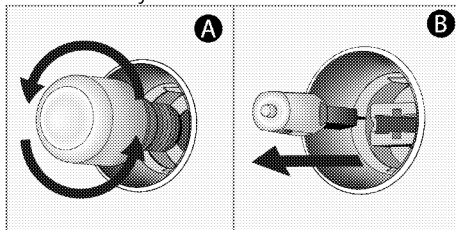
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

Hvis ovnen har en rund lampe,

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



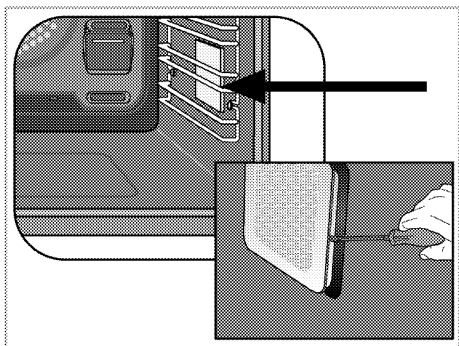
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



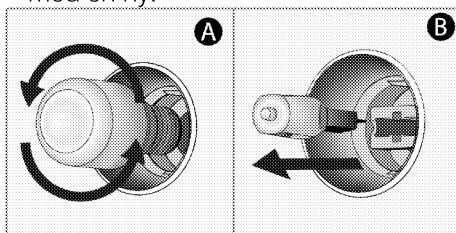
4. Påmontering af glasdækslet.

Hvis ovnen har en firkantet lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.

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

5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

8 Fejlfinding

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

Ovnen udsender damp, når den er i brug.

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

Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

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

Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

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

Produktet fungerer ikke.

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

Ovnlys virker ikke.

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

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*
- Ovnlågen kan være åben. >>> *Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren forbliver åben i mere end ca. 5 minutter annulleres tilberedningstidens indstillinger, og varmelegeme fungerer ikke.*

(I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

Efter tilberedningen er startet blinker ►-symbolet konstant på displayet og giver en akustisk advarsel.

- Ovnlågen kan være åben. >>> *Sørg for, at ovnlågen er helt lukket. Hvis fejlen vedvarer, skal du kontakte den autoriserede service.*

Den kommando, du vil sende fra HomeWhiz-programmet, kan ikke sendes (når betingelserne for fjernadgang er opfyldt)

- Din forbindelse er muligvis blevet afbrudt og gendannet i kort tid. >>> *Sørg for, at ovnen er tilsluttet det trådløse netværk, og genstart programmet.*

HomeWhiz-applikationen afspejler ikke ovnens tilstand korrekt.

- Din forbindelse er muligvis blevet afbrudt og gendannet i kort tid. >>> *Sørg for, at ovnen er tilsluttet det trådløse netværk, og genstart programmet.*

Efter at have defineret dit produkt til Homewhiz-applikationen i applikationen "opstod der en fejl under tilknytning af din enhed til dit hjem og det rum, du angav. Denne enhed hører til et andet hus. "Der vises en fejl, eller du har glemt, hvilken Homewhiz-konto produktet er på.

- *Slet matchningen ved at følge instruktionerne i afsnittet "Sletning af matchning af en ovn, der er tilsluttet" Homewhiz"-programmet", og gentag forbindelsesintroduktionen fra starten.*

Under produktinstallationen giver Homewhiz-applikationen advarslen "Flere Bluetooth-netværk registreret".

- Hvis mere end et hvidt produkt i dit hjem sættes i opsætningstilstand på samme tid og sender bluetooth, kan du muligvis støde på advarslen "Flere bluetooth-netværk registreret" under installationen til Homewhiz-applikationen. >>> *Prøv igen ved at lukke produktets installationstilstand og sætte et produkt i installationstilstand på samme tid.*
-

GRUNDIG

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO



RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

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

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

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

Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

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



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



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet	5
Elektrisk sikkerhet	5
Transportsikkerhet	7
Installasjonssikkerhet	7
Sikkerhet ved bruk	7
Temperaturadvarsler	8
Tilbehørsbruk	8
Steking og sikkerhet	9
Dampsystem	9
Vedlikehold og reingjeringstryggleik	10
Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)11	

2 Miljøinstruksjoner 12

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

3 Ditt produkt 13

Produktintroduksjon	13
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel	14
Ovnskontroll	14
Steikeomnsfunksjoner	16
Produkttilbehør	18
Bruk av produkttilbehøret	20
Tekniske spesifikasjoner	23

4 Første bruk 24

Innstilling for første gong	24
Første rengjøring	24

5 Slik bruker du ovnen 26

Generell informasjon om ovnsbruk	26
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet	26
Dampassistert koking	31
Innstillinger	33
Hvordan bruke steketermometeret	36

6 Generell informasjon om steking 39

Generelle advarsler om steking i ovnen	39
Kaker og ovnsmat	39
Kjøtt, fisk og fjærkre	42
Grill	43
Dampassistert matlaging	44
Testmatvarer	45

7 Vedlikehold og stell 46

Generell informasjon om rengjøring	46
Rengjøring av utstyr	47
Rengjøring av kontrollpanelet	47
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)	47
Damprengjøring	48
Pyrolytisk selvrens	49
Rengjøring av ovnsdøren	50
Fjerne ovnsdørens innvendige glass	52
Rengjør ovnslampen	53

8 Feilsøking 55

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ## ⚠ Formål med bruken
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - Dette produktet er eigna for bruk i høgder opp til 2500 meter.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
 - Omnen kan brukast til å tina, baka, steika og grilla mat.
 - Dette produktet; skal ikkje brukast til oppvarming, tallerkenoppvarming, hengande handklede eller klede på handtaket for tørking.

Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit

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

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

Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal

- vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopla til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
 - (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidingen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidingen. Straumleidingen skal ikkje bøyast, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
 - Medan omnen er i drift, blir baksida ogso varm.
- Nettsnorer må ikkje røra baksida, tilkoplingar kan vera skadd.
- Ikkje lås elektriske kablar i omnsdøra og før dei over varme overflater. Du kan føra til at omnen kortsluttar og fyrer opp som eit resultat av kabelsmeltinga.
 - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
 - Viss straumleidingen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.
 - **ADVARSEL:** Forsikre deg om å kopla produktet frå straumnettet før du byter ut lampa for å unngå fare for elektrisk støyt. Kopl frå produktet eller slå av sikringa frå sikringsskapet.
- (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).

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



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Dette produktet er tungt, og må løftes av minst to personer.
- Ikke bruk døren/dørhåndtaket når du transporterer eller flytter produktet.
- Ikke sett andre gjenstander på produktet, og løft det på høykant.
Produktet må ikke transporteres hvis det inneholder vann. Det kan transporteres etter at vannavløpet er gjort ferdig.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at

de avtakbare eller bevegelige delene skades.

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



Installasjonssikkerhet

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



Sikkerheit ved bruk

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

- Ikkje bruk produktet når inngangsdøra glas er fjerna eller øydelagt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Handtaket til omnen er ikkje eit handkleføner. Ikkje bruk handklede, hanskar eller liknande tekstil når du bruker produktet.
- Hengsla på produktdøra rører seg og blir stramma når du opnar og lukkar døra. Når du opnar / lukkar døra, må du ikkje halda delen med hengsla.



Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- Ettersom damp kan utåndes, må du holde deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan være varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de innvendige delene av ovnen, varmeelementer, osv.
- Når du plasser mat i den varme ovnen, fjerner mat, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.



Tilbehørsbruk

- Det er viktig at risten og brettet plasseres der de skal på hyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.
- Bruk kun kjøttproben anbefalt for denne ovnen.

Steking og sikkerhet

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

ovnstemperaturen er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på det bakepapiret du bruker. Du må aldri bruke bakepapir i bunnen av ovnen.

- Ikke sett stekeplater, brett eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade ovnens hovedbestanddel.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan medføre brannskader!
- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Dampsystem

- Dersom du åpner døra når du brukar dampkoking kan damp som slepp ut føra til brannskader. Ver varsam når du åpner døra.
- Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste

- partikulære løysingar i staden for vatn.
- Dersom fukt blir verande attende i omnen etter dampkokinga kan dette medføra korrosjon. Lat (difor) omnen turka ut etter kokeprosessen. Bruk ikkje omnen til å lagra væskehaldande mat over lengre tid.
 - Bruk ikkje utstyr som kan korrodere frå dampen under kokinga.
 - Ver varsam med å søla vatn på omnsyta eller uønskte yter når du fjernar eller plasserar vasstanken.
 - Nå du fjernar maten etter å ha nytta dampkoking, kan varm væske renna over frå utstyret. Ver difor varsam.
 - Når ein kokar med dampteknikk, er det tilrådeleg å bruka like mykje vatn som det er nemnd i koketabellane.
 - Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektroshjokk
 - Bruk ikkje grove skuremiddel, sikling, stålull eller bleikemiddel til å reingjera frontglaset i omnen / (om det finst) øvre dørvindauge. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
 - Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
 - Etter kvar dampassisterte kokeprosedyre skal attverande vatn i vasstanken tømast og vasstanken skal reingjerast. Bruken av vatnet som er att i kammeret før neste kokeprosedyre skaper vandumål når det gjeld hygiene.
 - Vask ikkje vasstanken i oppvaskmaskina. Turk vasstanken med ein rein, fuktig, klut, turr han av med ein turr klut og lagra han slik. Turr ikkje vasstanken i omnen.
 - Når det gjeld kalk som kan samla seg i tanken bruk 200 cl vatn og 1 ts sitronsalt i tanken og lat det stå 1 time. Deretter vaskar du det med



Vedlikehald og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektroshjokk.

rikeleg vatn og turr han. Det er tilrådd å gjennomføra dette kvar 4-5. gongs bruk.

- Bruk ikkje reingjeringsmiddel som inneheld syrer eller klorider for å reingjera botnpanna i omnen. Ikkje reingjer kalk som kan formast i botnpanna ved å skrapa. Ellers vil botnpanna bli skadd.
- Avhengig av kor ofte du brukar av dampassisterte, enkle dampreingjeringsoperasjonar og hardleiken i vatnet som blir brukt, kan det oppstå kalkflekkar i botnpanna.
- Det anbefales å rengjøre innsiden av ovnen med eddikvann og en klut for kalkflekker som kan oppstå på kabinettet etter dampassistent matlaging.



Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Under selvrensing blir overflatene varmere enn under normal bruk. Hold barn unna.

- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke rør produktet under selvrensing, og hold barn unna. Vent minst 30 minutter før du fjerner gjenværende rester.
- Under selvrensing vil du oppdage røyk. Det skyldes matrester som blir brent. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under rensesprosessen.
- Rengjør ovnens ytterflater og fjern matrester inni ovnen med en såpeklut før du starter rensingen. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet har ildfast tilbehør (motstandsdyktig mot selvrensing med høy temperatur), trenger du ikke fjerne dette tilbehøret fra ovnen.
- Hvis det er en komfyr på ovnen, må du ikke bruke koketoppen under selvrens.

v

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

Bortskaffing av emballasjen

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

for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

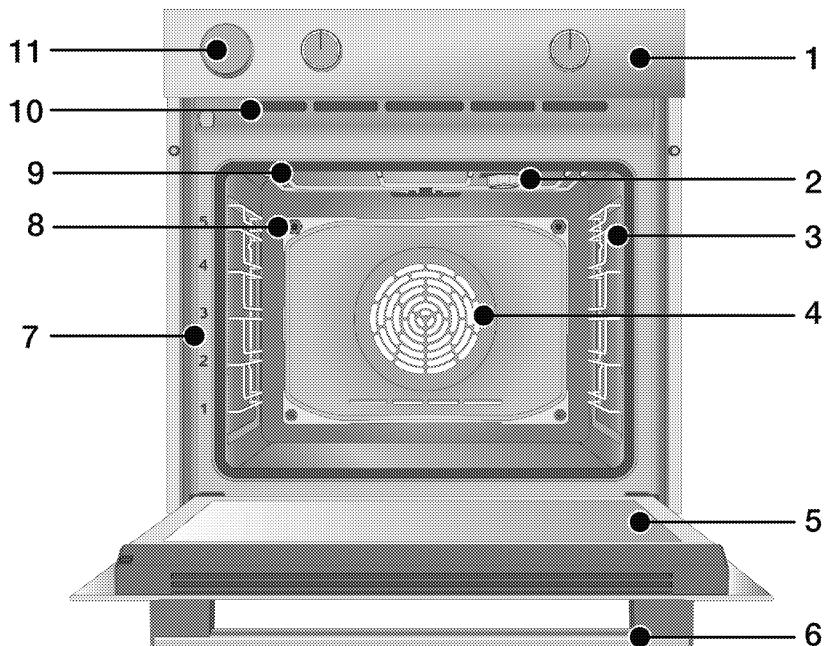
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Du må alltid forvarme hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne døren hyppig under steking.
- Ikke åpne ovnsdøren under steking i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen. Hvis døren ikke er åpnet, optimaliseres den innvendige temperaturen for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan være forskjellig fra den som vises på skjermen.
- Prøv å steke mer enn en rett om gangen i ovnen. Du kan steke på samme tid ved å plassere to stekebeholdere på hyllen. Hvis du steker måltidene dine ett om gangen, vil det spare energi fordi ovnen ikke vil miste varmen sin.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhyller**
- 4 Viftemotor (bak stålplate)
- 5 Dør
- 6 Håndtak
- 7 Hylleposisjoner
- 8 Damputgangshull
- 9 Toppvarmer
- 10 Ventilasjonshull
- 11 Vanntank

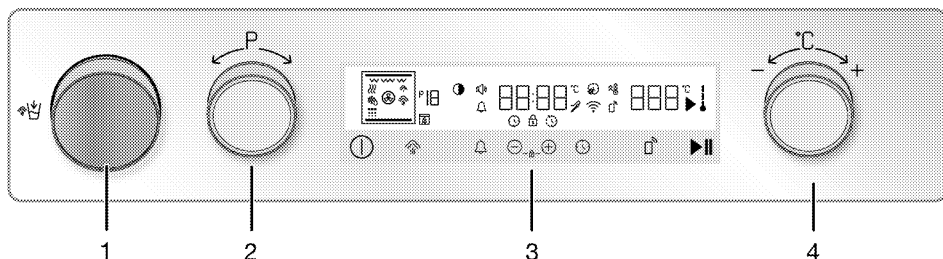
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

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

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

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

Ovnskontroll



- 1 Vanntank
- 2 Funksjonsvalgknapp
- 3 Kontrollenhet
- 4 Temperaturknott

på displayet når steking starter og hver gradering av symbolet for innvendig temperatur lyser etter hvert som den innvendige temperaturen når den innstilte temperaturen.

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

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnenes betjeningsfunksjoner med funksjonsvalgknotten. For å velge, slå på ovnen ved å berøre ⓘ tasten. Drei deretter funksjonsvelgeren til høyre/venstre.

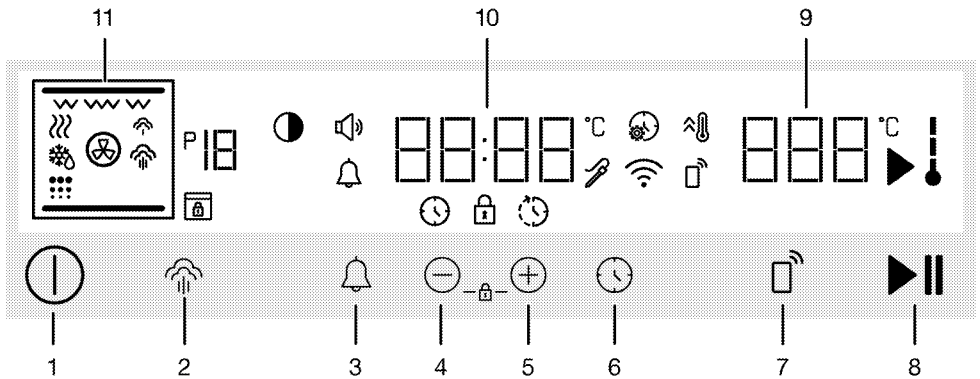
Temperaturknott

Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. For å velge, slå på ovnen ved å berøre ⓘ tasten. Drei deretter temperaturvelgeren til høyre/venstre.

Temperaturindikator

Du kan se ovnenes innvendige temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Symbolet vises

Kontrollenhet



Taster:

- 1 På/av-tast
- 2 Dampnivåjusteringstast
- 3 Alarmtast
- 4 Reduksjons- og fremgangstast
- 5 Øknings- og fremgangstast
- 6 Tids- og innstillingstast
- 7 Fjernkontrolltast
- 8 Start/stopp-tast for tilberedning

Indikatorfelt:

- 9 Temperaturindikasjon-felt
- 10 Tidsur/varighetsindikator-felt
- 11 Funksjonsvisning

Skjerm-symboler







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










- : Symbol for ovnsens indre temperatur
- : Hurtiggoppvarmingssymbol (booster)
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Volumsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Funksjonsnummer
- : Avrimingssymbol
- : Holde varm-symbol
- : Fjernkontrollsymbol
- : Trådløst nettverk (wifi)-symbol
- : Lav damp-symbol*
- : Høy damp-symbol*
- : Selvrensende (pyro)-symbol*
- : Dørlåssymbol*
- : Steketermometer-symbol*

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

Steikjeomnsfunksjonar

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

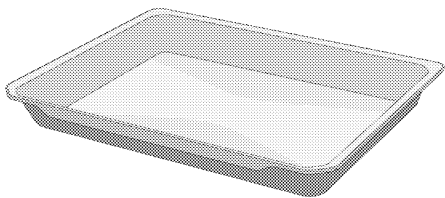
Funksjonsymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Bruk med vifte	-	Omnen er ikkje oppvarmet. Berre viften (på bakveggen) fungerer. Frossen kornete mat blir sakte tint opp ved romtemperatur, kokt mat blir avkjølt. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.
	Over- og undervarme	40 - 280	Maten blir varma opp ovanfrå og under samstundes. Eigna for kaker og gryterettar i bakeformer eller kaker og bakverk. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Undervarme	40 - 220	Berre undervarmen er på. Han er eigna og mat som treng å brunast på undersida.
	Vifteassistert over-/undervarme	40 - 280	Den varme lufta oppvarmet av dei øvre og nedre varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Viftevarme	40 - 280	Den varme lufta oppvarmet av varreviften er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire brett samtidig på forskjellige brettnivå.
	Økoviftevarme	160 - 220	For å spara energi, kan du bruka denne funksjonen i staden for å bruka "Viftevarme" i spennet 160-220 ° C. Men; steketida vil bli betydeleg lengre. Når denne funksjonen er vald, vil "ECO" visast på displayet dei første 2 sekunda. Den anbefalte temperatursverdien blir vist etter 2 sekund.

Funksjonsymbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Pizzafunksjon	40 - 280	Det nedre varmeelementet og vifteoppvarmingen fungerer. Han er eigna for å steika pizza.
	“3D”-funksjon	40 - 280	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Lav grill	40 - 280	Den vesle grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna til å grilla mindre mengder.
	Full grill	40 - 280	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40 - 280	Den varme lufta oppvarmet av den store grillen er raskt fordelt i omnen med viften. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Holde varm	40 - 100	Han blir brukt for å halda maten på ein temperatur klar for servering i lang tid.
	Pyrolyse - økonomimodus	-	Han brukes til sjølv-reingjering av omnen ved høg temperatur. Det blir tilrådd å brukast når omnen er litt skitten. Les forklaringane i vedlikehalds- og reingjeringsdelen for denne funksjonen.
	Pyrolyse	-	Han brukes til sjølv-reingjering av omnen ved høg temperatur. Les forklaringane i vedlikehalds- og reingjeringsdelen for denne funksjonen.
	Damprengjøring	80	Denne stillinga blir brukt for å mjukna skitten som blir danna i omnen rett etter du er ferdig med å laga maten din. Les forklaringane i vedlikehalds- og reingjeringsdelen for denne funksjonen.

Produkttilbehør

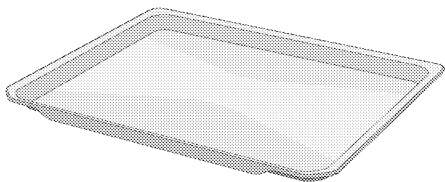
Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

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



Langpanne

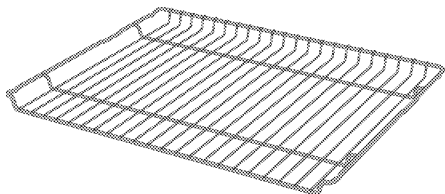
Det brukes for bakverk, fritering av store stykker, saftig mat eller for samling av flytende oljer under grilling.



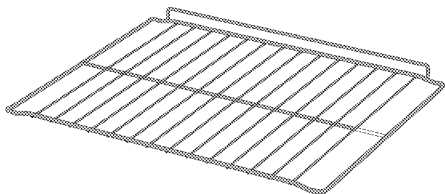
Bakebrett

Det brukes for bakverk som småkaker og kjeks.

Modeller med trådhyller:

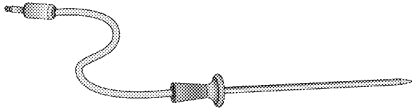


Modeller uten trådhyller:



Trådgrill

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



Steketermometer

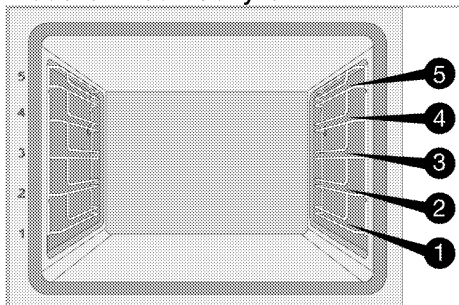
Ved steking av kjøttretter, sitter den lange tynne enden fast på kjøttet og den andre brukes ved å feste den andre enden til kontakten på chassis-sideveggen.

Bruk av produkttilbehøret

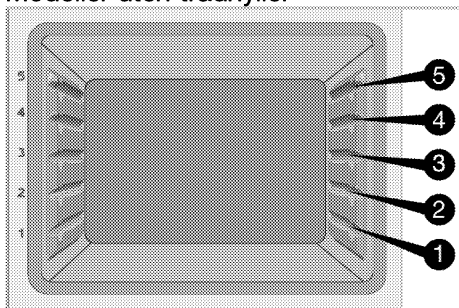
Stekehyller

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

Modeller med trådhyller



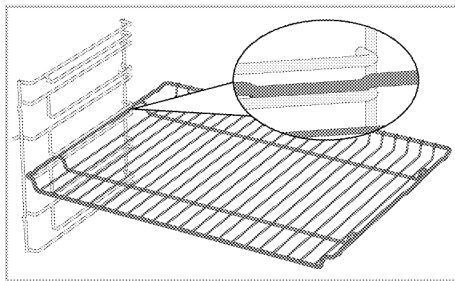
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

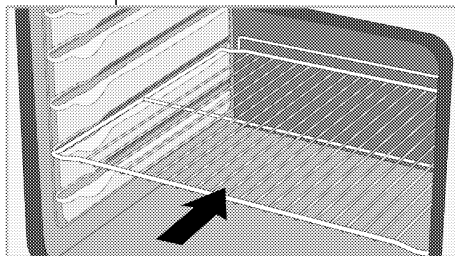
Modeller med trådhyller:

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



Modeller uten trådhyller:

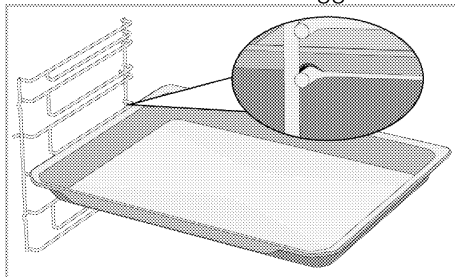
Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassere brettet på stekehyllene

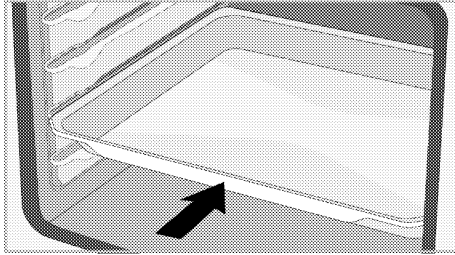
Modeller med trådhyller:

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



Modeller uten trådhyller:

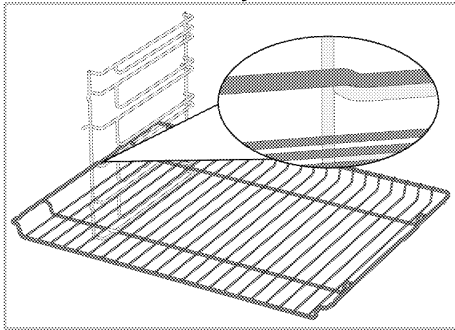
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



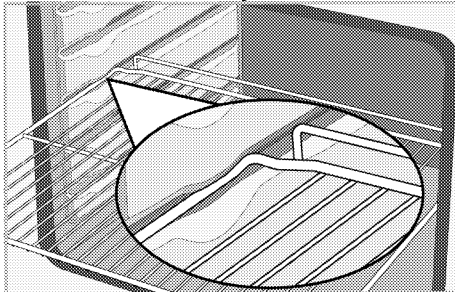
Ristgrillens stopperfunksjon

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

Modeller med trådhyller

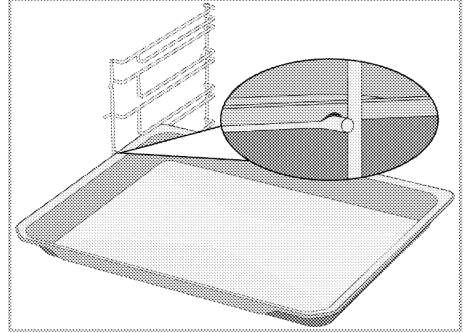


Modeller uten trådhyller



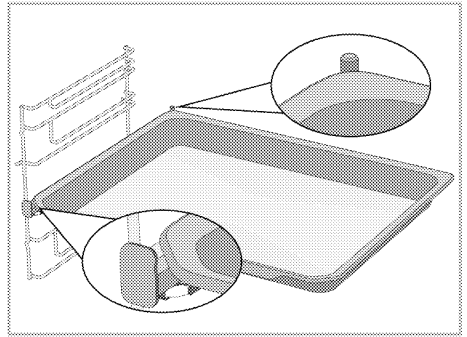
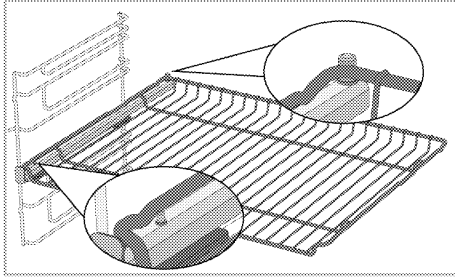
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

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



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

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






Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spenning/frekvens:	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk	3.4 kW
Ovnstype	Multifunksjonsovn

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






-  Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.
-  Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.
-  Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

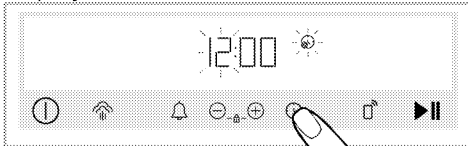
4 Første bruk

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

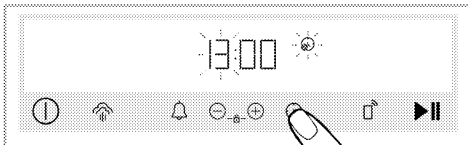
Innstilling for første gong


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

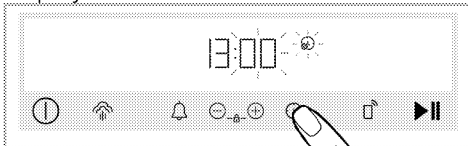
1. Når etter at ovnen er slått på for første gang, vises tiden som er angitt for ovnen på displayet.
2. Mens ovnen er slått av (når tiden på dagen vises på skjermen), aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykke på  -tasten i omtrent 3 sekunder.
3. Trykk på  tastene til  blir vist på displayet
4. Trykk på  tasten for å aktivere timefeltet.
» Timefelt og  symbolet blinkar på displayet.





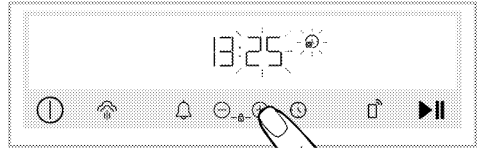
5. Still inn timen ved å trykka på  tasten og så trykk på  tasten igjen for å aktivera minuttfeltet.



- » Minuttfeltet og  symbolet blinkar på displayet.



6. Still minuttet ved å trykka på  tasten. Stadfest ved å trykka på  tasten.



- » Klokkeslettet er innstilt og  symbolet vises på displayet alltid på.

i Viss den opphavleg tida ikkje er angitt, vil klokka starta frå **12:00**. Du kan endra klokkeslettet seinare, som beskrive i innstillingsdelen.

i Innstillingar for klokkeslett blir annullerte i tilfelle straumbrot over lang tid. Det må justerast på nytt.

Første rengjøring

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

Før du bruker tilbehørene;

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

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

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

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om ovnsbruk



Kjølevifte (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte.

Kjøleviften aktiveres automatisk når det er nødvendig og kjøler både forsiden av produktet og inventaret. Det deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varm luft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes.

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


Ovnsbelysning


Ovnslampen slås på når ovnen begynner å steke. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid. Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket posisjon, slås ovnslampen på automatisk. Hvis det er -tast på kontrollpanelet: Når ovnslampen slås på eller av automatisk, kan du slå lampen på eller av når som helst ved å trykke på -tasten.


 I noen driftsfunksjoner lyser ikke lampen på grunn av energibesparelser.


Hvordan betjene ovnens kontrollenhet



Generelle advarsler for kontrollenheten

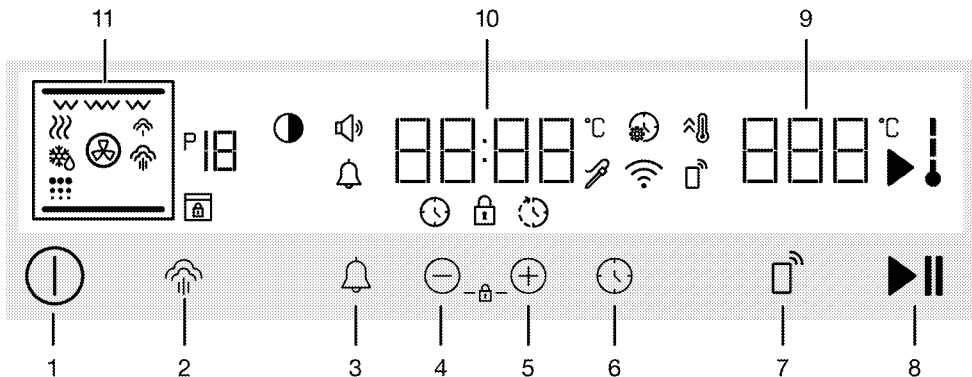
 Maksimal tid som kan stilles til slutten av tiden er 05.59 timer. Denne advarselen er 23.59 timer. I tilfelle strømbrudd vil innstillingen for tilberedning og steketid bli kansellert.

 Når du gjør noen justeringer, blinker de aktuelle symbolene på skjermen. Det skal ventes kort tid på at innstillingene blir lagret.

 Hvis det er gjort noen tilberedningsinnstillinger, kan ikke tiden på dagen justeres.

 Hvis steketiden er angitt når tilberedningen starter, vises den gjenværende tiden på skjermen.

 Hvis innstillingen for rask forvarming (booster) er aktivert på kontrollenheten, vises  symbolet på skjermen når du begynner å tilberede, og stekeovnen når temperaturen du stiller inn for å tilberede raskt. For innstilling av rask forvarming (booster), se **Innstillinger** -delen.



Taster:

- 1 På/av-tast
- 2 Dampnivåjusteringstast
- 3 Alarmtast
- 4 Reduksjons- og fremgangstast
- 5 Øknings- og fremgangstast
- 6 Tids- og innstillingstast
- 7 Fjernkontrolltast
- 8 Start/stopp-tast for tilberedning

Indikatorfelt:

- 9 Temperaturindikasjon-felt
- 10 Tidsur/varighetsindikator-felt
- 11 Funksjonsvisning

Skjermsymboler

- : Steketid-symbol
- : Sluttid-symbol for steking*
- : Alarmsymbol
- : Tilberedningssymbol
- : Symbol for ovnens indre temperatur
- : Hurtigoppvarmingsymbol (booster)
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Volumsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Funksjonsnummer
- : Avrimingssymbol
- : Holde varm-symbol
- : Fjernkontrollsymbol

- : Trådløst nettverk (wifi)-symbol
- : Lav damp-symbol*
- : Høy damp-symbol*
- : Selvrensende (pyro)-symbol*
- : Dørlåssymbol*
- : Steketermometer-symbol*

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

Slik slår du på ovnen

1. Slå på stekeovnen ved å berøre tasten.

» Etter at stekeovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen på skjermen. På denne skjermen kan betjeningsfunksjonen, temperaturen, steketiden og sluttsteketiden stilles inn.

Hvis det ikke blir gjort noen innstillinger på denne skjermen, vil stekeovnen slå seg av etter omtrent tre minutter og klokkeslettet vises på skjermen.

Slå av ovnen

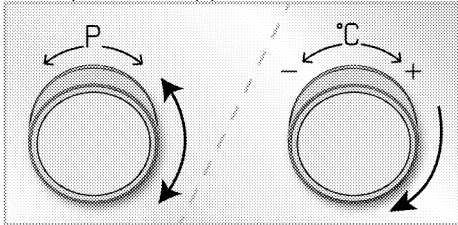
Slå av stekeovnen ved å berøre tasten. Klokkeslettet vises på skjermen.

Manuell matlagning ved å velge temperatur og driftsfunksjon for ovnen

Lag mat med den manuelle kontrollen (som du kontrollerer) uten å stille inn steketid ved å velge temperatur- og

driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.

1. Slå på stekeovnen ved å berøre ① tasten.
2. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
3. Den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte vises på skjermen. For å endre denne temperaturen, angi temperaturen du vil lage mat ved hjelp av temperaturknappen.



i Hvis du endrer driftsfunksjonen etter å ha endret den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonene, vises temperaturen du sist satte på displayet. Hvis den innstilte temperaturen imidlertid ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises den høyeste justerbare temperaturen for den aktuelle driftsfunksjonen.

4. Etter å ha stilt inn driftsfunksjon og temperatur, berører du ►|| tasten for å starte matlagingen.



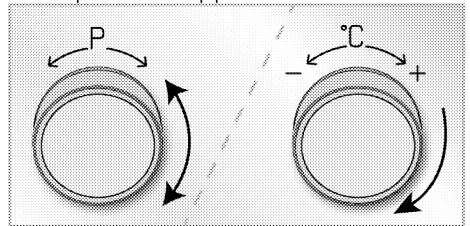
» Ovnens vil begynne å fungere ved den valgte driftsfunksjonen og temperaturen umiddelbart, og den forløpne tiden vises på displayet. Symbolene ► og ↓ vises. Hvert trinn i ↓ symbolet lyser når ovnens

innvendige temperatur når den innstilte temperaturen. Ovnens slås ikke av automatisk, da manuell steking er utført uten å stille inn steketiden. Du må kontrollere matlagingen og slå den av. Når matlagingen er ferdig, berører du ►|| tasten for å avslutte steking, eller berører ① tasten for å slå av ovnen helt.



Lage mat ved å stille inn steketiden;

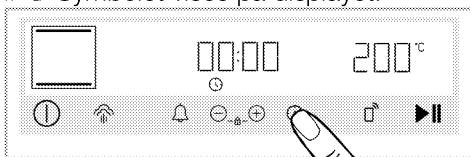
Du kan la stekeovnen slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din, og stille steketiden på kontrollenheten.

1. Slå på stekeovnen ved å berøre ① tasten.
2. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
3. Den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte vises på skjermen. For å endre denne temperaturen, angi temperaturen du vil lage mat ved hjelp av temperaturknappen.



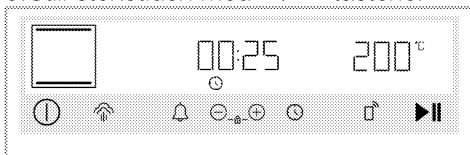
i Hvis du endrer driftsfunksjonen etter å ha endret den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonene, vises temperaturen du sist satte på displayet. Hvis den innstilte temperaturen imidlertid ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises den høyeste justerbare temperaturen for den aktuelle driftsfunksjonen.

4. Trykk på  tasten en gang for steketid.
»  Symbolet vises på displayet.







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

5. Still steketiden med  -tastene.





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

6. Etter å ha stilt inn driftsfunksjon og temperatur, berører du  tasten for å starte steking.


» Ovnens vil begynne å fungere umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur. Den innstilte tilberedningstiden begynner å telle ned. Symbolene  og  vises. Hvert trinn i  symbolet lyser når ovnens innvendige temperatur når den innstilte

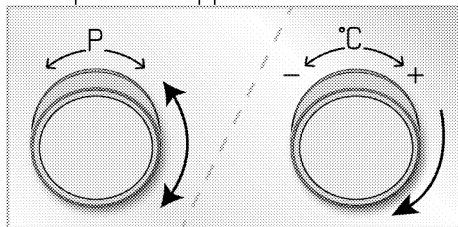
temperaturen. Når den innstilte steketiden er ferdig, "End" vises det på displayet, en lydvarsel høres og tilberedningen stopper.

7. Lydvarslingen høres i to minutter. Hvis du berører  tasten mens lydvarslingen høres og "End" vises på displayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Hvis du berører  tasten, slås ovnen av. Hvis du berører noen annen knapp enn disse tastene, blir den hørbare advarselen avbrutt.



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

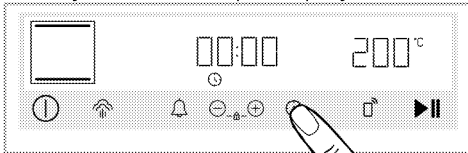
Ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for måltidet ditt, kan du stille steketiden og sluttiden til steking til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.


1. Slå på stekeovnen ved å berøre  tasten.
2. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
3. Den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonen du valgte vises på skjermen. For å endre denne temperaturen, angi temperaturen du vil lage mat ved hjelp av temperaturknappen.



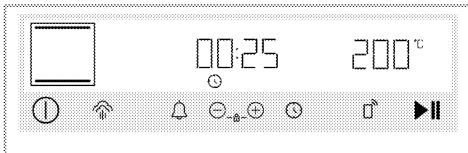
i Hvis du endrer driftsfunksjonen etter å ha endret den forhåndsdefinerte temperaturen for driftsfunksjonene, vises temperaturen du sist satte på displayet. Hvis den innstilte temperaturen imidlertid ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises den høyeste justerbare temperaturen for den aktuelle driftsfunksjonen.

4. Trykk på  tasten en gang for steketid.
»  Symbolet vises på displayet.





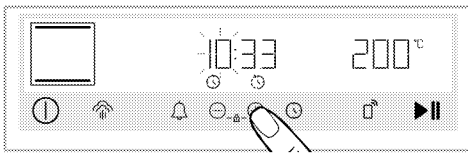
i Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.



5. Still steketiden med  -tastene.



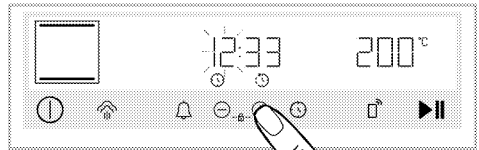
i Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

6. Trykk på  -tasten en gang til innen 5 sekunder for sluttiden for tilberedningen.
»  Symbolet vises på displayet og timestfeltet blinker.

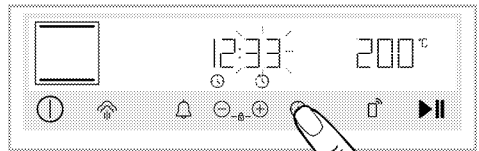




i Etter at du har stilt inn steketiden, må du berøre  tasten innen 5 sekunder for å stille inn sluttiden for stekingen. Hvis den ikke berøres i løpet av 5 sekunder, bekreftes innstillingen for steketid, og  tasten må berøres to ganger for å stille inn sluttiden for stekingen.

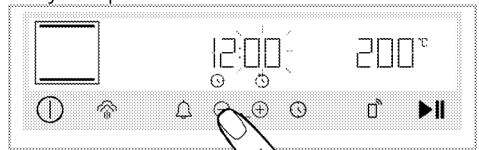
7. Still inn timen for steketiden ved å berøre  tasten.




8. Trykk på  tasten igjen for å stille inn minuttfeltet.






9. Still inn minuttet for steketiden ved å berøre  tasten. Stadfest ved å trykka på  tasten.



10. Etter å ha stilt inn driftsfunksjon og temperatur, berører du  tasten for å starte stekingen.

» **Stekeovnstidtageren beregner starttiden ved å trekke fra stekeetiden fra slutten av steketiden du har angitt.**

Valgt driftsmodus aktiveres når oppstarttiden for steketid er inne, og ovnen varmes opp til den innstilte temperaturen. Den innstilte tilberedningstiden begynner å telle ned. Symbolene  og  vises. Hvert trinn i  symbolet lyser når ovnens innvendige temperatur når den innstilte temperaturen. Når den innstilte

steketiden er ferdig, "End" vises det på displayet, en lydvarsel høres og tilberedningen stopper.

11. Lydvarslingen høres i to minutter.

Hvis du berører ►|| tasten mens lydvarslingen høres og "End" vises på displayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Hvis du berører ⓘ tasten, slås ovnen av. Hvis du berører noen annen knapp enn disse tastene, blir den hørbare advarselen avbrutt.

Dampassistert koking

Ovnen din har ein dampassistert koke/steike-funksjon. Under kokinga medfører dampen betre kokeresultat. Dampen syster for at yta på bakverk er lysare, medan skorpa er sprøare og storleiken er større. Viktigare er det at dampen minskar tapet av fukt/væskeinnhald i maten og tryggjer at han er saftigare og meir smakfyld.

Det finst to ulike dampnivå: låg damp og høg damp. Under kokinga blir dampen tilførd ovnen i gjevne intervall. Ålment er det tilrådd med lågt dampnivå når det gjeld bakverk som kaker, butterdeig, brød, medan høgt dampnivå er tilrådd for koking/steiking av kjøtmat (som steik, heil kylling, etc.) Denne funksjonen kan avhenga av den maten du kokar. Sjå førebuingstabellen for dette føremålet.

i Dampassistert koking kan einast gjennomførast med bruksfunksjonar som der ☰-symbolet blinkar på skjermen når funksjonen først er vald.

i Dampassistert koking kan berre gjerast dersom temperaturen er høgare enn 120 °C.

i Vasstanken har ein kapasitet på 250 ml. Når ein koker, må det ikkje tilførast meir enn 250 ml vatn i vasstanken.

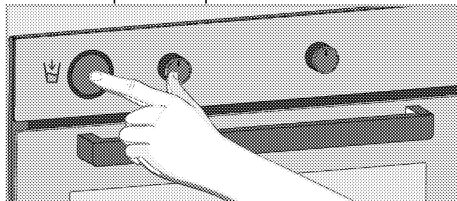
i Kondens som samlar seg på omnsdøra etter dampassistert koking kan dryppa rundt når omnsdøra blir opna. Straks omnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

i Stå til sides når du opnar omnsdøra, då damp og varme kan sleppa ut under og etter dampassistert koking. Damp som slepper ut kan brenna hendene, andletet og/eller augo dine.

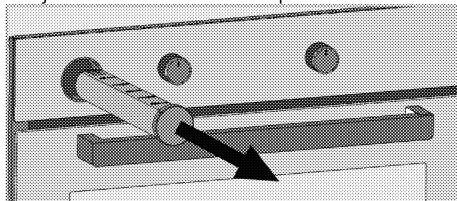
i Dersom vatnet samlar seg på innsida av ovnen etter kvar dampassistert kokeprosess, bør dette overskytande vatnet turkast vekk med ein turr klut etter at ovnen er avkjøld. Elles kan restevatnet føra til forkalking.

For dampassistert kokeprosedyre.

1. Sjå tabellen for dampassistert koking for å setja funksjon, temperatur og høveleg tid for relevant mattype og for start av kokeprosessen. For måltid som ikkje står på sjølve tabellen, kan du avgjera kor mykje vatn, kor høg temperatur, kva slag funksjon og kor lang koketid.
2. Trykk på vasstanken på kontrollpanelet på ovnen din.

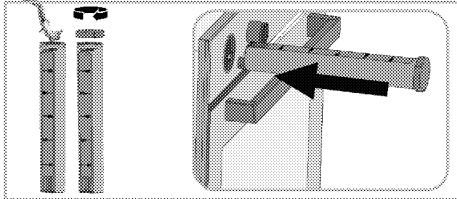


3. Fjern vasstanken fra sporet der det sit.



4. Opna l ket på vasstanken og fyll det med vatn, i samsvar med koketabellen.




i Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste deler i vannbeholderen.



5. Lukk l ket på vasstanken og sett det inn i sporet.

6. Plass r vasstanken på den lågaste hylla.

7. Med funksjonsknotten, vel funksjon som er høveleg for maten din, til der dampassistert koke/steike-funksjon er aktiv.

8. Vel lågt eller høgt dampnivå ved   r yva -tasten i samsvar med matslaget. På skjermen synes -symbolet for høgt dampnivå, og -symbolet kjem til syne for lågt dampnivå.



9. Den f rehandsinnstilte temperaturen for drift av funksjonen du valde kjem til syne på skjermen. Still inn temperaturen du vil bruka til førebuing med temperaturknotten dersom du vil endra denne temperaturen.




10. Du kan setja koketide for førebuinga eller du kan koka manuelt ved   kontrollera kokinga sjølv. For   fastsetja koketid, sj  **“Koking ved   fastsetja koketid”** -seksjonen.

11. Trykk på **►||**-tasten for   starta kokinga/steikinga.


» **Dersom koketid ikkje er innstilt:**

Omnens din byrjar   verka på den valde bruksfunksjonen og temperaturen med det same og den gjevne tida kjem til

syne på skjermen. ► Og -symbola kjem til syne på skjermen. Kwart stadium av -symbola lyser opp etter kvart som omnens indre temperatur n r f rehandsinnstilt temperatur. For dampassistering, byrjar omnen   henta vatn frå vasstanken og gje damp inn i omnen under kokeprosessen. Omnen blir ikkje automatisk avslått sidan manuell førebuing blir gjort utan   stilla inn f rebuingstida. Du må sjølv kontrollera førebuinga og slå denne av. Når kokinga/steikinga er fullf rd, røyver du ►||-tasten for   slutta kokinga eller røyver ved -tasten for   skru av omnen fullstendig.

» **Dersom koketid er innstilt:** Omnen byrjar   fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. Tidsutsetjinga byrjar nedteljinga. ► Og -symbola kjem til syne på skjermen. Kwart stadium av -symbola lyser opp etter kvart som omnens indre temperatur n r f rehandsinnstilt temperatur. For dampassistering, byrjar omnen   henta vatn frå vasstanken og gje damp inn i omnen under kokeprosessen. Etter at sett koketid er fullf rd, og **“End”** synes på skjermen, lyder eit signal og kokinga stoppar. Lydsignalet varer i to minutt. Dersom ►||-tasten blir trykt inn medan signalet lyder og **“End”** kjem til syne på skjermen, vedvarer omnen   verka på uavgjort tid. Dersom -tasten, slår omnen seg av. Dersom nokon annan tast enn desse blir r yvde, blir lydsignalet avbr te.

Medan du kokar med dampassistering:

- Dersom det er nok vatn i vasstanken, held omnen fram med dampassistert koking inntil vasstanken er tomt for vatn.
- Dersom vasstanken g r tom for vatn, eller det ikkje er tilsett vatn, byrjar -

symbolet eller ☁-symbolet å blinka på skjermen og etter eit bel blir det òg gjeve eit lydsignal. I mellomtida held omnen fram med å koka/steika utan damp.

- Dersom du vil avslutta lydsignalet og halda fram med å koka utan damp, røyver du ved ☁-tasten. Lydsignalet stoppar og omnen held fram med å koka utan damp.
- For å halda fram med dampassistert koking, fjern vasstanken, fyll det med nok vatn og sett det inn i sporet sitt. Omnen startar å levera damp til seg sjølv ved å heimta vatn frå vasstanken.
- Under dampassistert koking, særskilt når vatnet som er attende i vasstanken er lågt, er lyden av pumpa i omnen normalt.

Etter koking med dampassistanse:


- Ei tid etter dampassistert koking er fullført, syg omnen vatnet i generatoren attende til vasstanken. I mellomtida er lyden frå omnspumpa heilt normal.
- Når restvatnet er sugd opp, skal vasstanken tømast - av hygieniske årsaker.
- Grunna helserisiki skal vasstanken tømast og friskt vann fyllast på før du byrjar kvar ny dampassistert prosedyre.

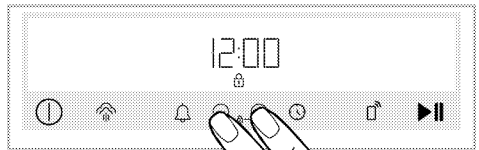
Innstillinger



- **i** Nedteljing 3- 2- 1 synest i menyane eller innstillingane som skal aktiverast ved å trykkja lenge. Når nedteljinga går ut, blir den aktuelle menyen eller innstillinga aktivert.

Aktivering av tastelås

Ved å bruka tastelåsfunksjonen kan du tryggja tidtakaren mot forstyringar.



1. Røyv ☺/☹-tastane samstundes til symbolet  synest på skjermen.



» Symbolet  synes på skjermen, og låsen blir aktivert. Når du trykkjer på ein kvasomhelst tast når tastelåsen er innstilt, avgjev tidtakaren eit lydleg signal og symbolet  blinkar.

- **i** Kontrolleiningstastane kan ikkje brukast når tastelåsen er på. Lykjellåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen



1. Røyv ☺/☹-tastane samstundes til symbolet  kverv frå skjermen.
- » Symbolet  kverv og tastelåsen på skjermen blir deaktivert.

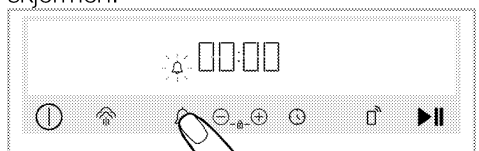
Innstilling av alarmen

Du kan òg bruka tidtakaren til produktet til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging.

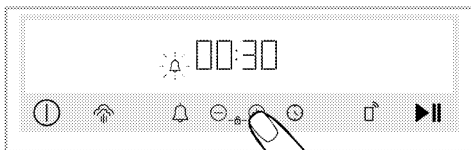
Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Til bruk for åtvaringar. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Med det same klokkeslettet du har sett utgå, gjev klokka deg ei åtvaring.


- **i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minuttar.

1. Trykk på -tasten for å stilla inn alarmperioden.
- » Symbolet  byrjar å blinka på skjermen.



2. Still inn alarmtida med ☺/☹-tastane. Trykk på -tasten att for å stadfesta innstillinga.



» Symbolet  lyser kontinuerleg, og alarmtida på skjermen byrjar å telja ned. Dersom alarmtid og førebuingstid er stilt inn på same tidspunkt, synest den stuttaste tida på skjermen.



3. Når alarmtidspunktet er fullført, byrjar  symbolet å blinka og gjev deg ei lydleg åtvaring.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder åtvaringa i to minutt. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.

» Den lydlege åtvaringa er stoppa.


Dersom du vil avbryta alarmen;



1. Trykk på  -tasten for å nullstilla alarmperioden. Vent til "00:00" synest på skjermen medan du røyver  -tasten.


2. Du kan òg avbryta alarmen ved å trykkja lenge på  -tasten.


Stilla inn volum


Du kan stille inn volumet på kontrolleininga. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Medan omnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykkja på  -tasten i kring tre sekund.

2. Røyv  -tasten til symbolet  synest på skjermen.


3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på  -tasten att. (b-1, b-2)



4. Bruk  -tastane for å stilla inn ønskt volum.

» Vald voluminnstilling blir stadfest med det same. Trykk på  -tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.


Stilla inn skjermlysstyrken


Du kan stilla inn volumet på kontrolleiningsskjermen. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Medan omnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykkja på  -tasten i kring tre sekund.

2. Røyv  -tasten til symbolet  synest på skjermen.


3. Aktivér lysstyrkeinnstillinga ved å trykkja på  -tasten att.



4. Still ynskt lysstyrke med  -tastane. (d-1, d-2, d-3)


» Vald lysstyrkeinnstilling blir stadfesta med det same. Trykk på  -tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.


Innstillingsfunksjonen for snøgg forvarming (Booster)


Du kan styra kokinga automatisk med snøgg forvarmingsfunksjon for produktet ditt. For dette føremålet skal du aktivere snøgginnstillinga for forvarming. Omnen skal vera av for å utføra denne operasjonen.

1. Medan omnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykkja på  -tasten i kring tre sekund.

2. Røyv  -tasten til symbolet  synest på skjermen.

3. Aktivér snøgginnstillinga for forvarming (booster) ved å trykka på  -tasten att.

4. Bruk  -tastane for å endre «OFF» innstillinga som synes på skjermen til «ON» innstilling.

» Vald snøgginnstilling for forvarming blir stadfesta med det same. Trykk på  -tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

i Du kan slå av snøgginnstillinga for forvarming med same framgangsmåte. Ved å bringe den til «OFF» innstillinga, kan du avbryta snøgginnstillinga for forvarming.

Endre tid på dagen

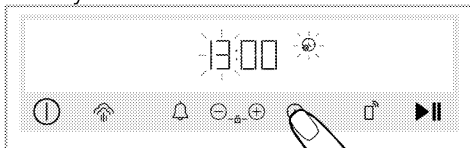
For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

1. Medan omnen er avslått, aktiverer du innstillingsmenyen ved å trykkja på ☀-tasten i kring tre sekund.
2. Røyv \oplus/\ominus -tasten til symbolet ☀ synest på skjermen.
3. ☀ Trykk på tasten for å aktivere timefeltet.

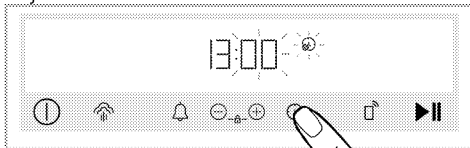
» Timefeltet og symbolet ☀ blinkar på skjermen.



4. Still inn timetidspunktet ved å røyva \oplus/\ominus -tastane, og aktivér minuttfeltet ved å røyva ☀-tasten att.



» Minuttfeltet og symbolet ☀ blinkar på skjermen.



5. Trykk på \oplus/\ominus -tastane for å stilla inn minuttar. Stadfest innstillinga ved å røyva ☀-tasten.



» Vald tidspunkt på dagen blir stadfesta med det same. Trykk på ☀-tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

Kopla omnen til det trådlause nettverket og introdusér han til HomeWhiz-applikasjonen

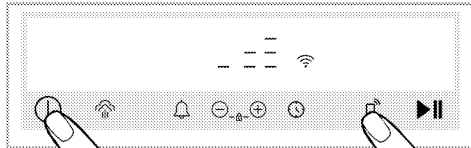
Du kan kopla omnen til det trådlause nettverket og kontrollera han via "HomeWhiz"-applikasjonen med ei smarteining. For dette føremålet installerer du først HomeWhiz-appen på smarteininga. "HomeWhiz"-eininga er tilgjengelege på både iOS og Android-systema.

i Etter at du har lasta ned «HomeWhiz»-appen, følgjer du instruksane i applikasjonen for å opprette heimen din.

i Du kan fullføra prosedyren for å kopla omnen til eit trådlautt nettverk og aktivera fjernkontrollen til omnen ved å følgja instruksane i applikasjonen.

1. For å gå inn i omnen sitt innstillingsmodus, medan omnen er avslått (når klokka syner på skjermen), røyv ved \oplus og \ominus -tastane samstundes i kring tre sekund.

» Når omnen byter til oppsettmodus, synest ei animering på skjermen der nokre liner blinkar.



2. Opna "HomeWhiz"-appen du har installert på smarteininga di. Når du har oppretta heimen din, vel du omnen under kjøkenutstyr og skriv inn produktnummeret til produktet i appen, og følgjer trinna som er nemnd i appen.


i Lagernummeret til apparatet ditt er nummeret som byrjar med "77 ..." plassert nedst på handboksforsida.





3. Fullfør introduksjonen av omnen til appen ved å følgja instruksjonane i appen.

Aktivering av fjernkontrollen til omnen

Etter å ha introdusert omnen din for «HomeWhiz»-appen, gjer du følgjande for å tillata fjernkontroll:

1. Røyv ved -tasten ein gong medan symbolet  synest på skjermen.
» Symbolet  skal synast på skjermen saman med symbolet .



i Dersom symbolet  ikkje synest, røyver du -tasten til symbolet  synest på skjermen. Dersom du ikkje har introdusert apparatet ditt for HomeWhiz-appen, blinkar symbolet  ein gong og eit feilsignal lyder.

i Dersom -symbolet synest på skjermen, utan at det lyder eit feilsignal når du  trykkjer på, og dersom -symbolet ikkje synest på skjermen, eller -symbolet blinkar på skjermen må du kontrollera internettilkoplinga til apparatet. Dersom internettilkoplinga er OK og problemet vedvarer, herm trinna for installasjon.

Sletta matching av ein omn som er kopla til «HomeWhiz»-appen

Etter at du har lagt til produktet ditt i «HomeWhiz»-appen, samsvarar brukarkontoen du brukte for «HomeWhiz» med informasjonen til produktet. For å sletta ein match på grunn av tap av tilgjenge til kontoen du

brukar i programmet eller av andre årsaker, utfør følgjande handlingar.

1. Når produktet er slått av (medan vanleg klokke synest på skjermen), røyver du tastane  og  i kring fem sekund.

» Ei nedteljing frå fem (5) synest på skjermen.

2. Etter at nedteljinga er fullført, synes ein 'slett match'-animasjon på skjermen.

3. Etter at sletteprosessen for matchen er fullført utan vanskar, høyrst eit lydsignal og omnen din startar på ny.

i Dersom det er eit problem å sletta ein match og prosessen ikkje kan fullførast, lyder det eit lydsignal.

4. Etter at slettinga er fullført, kan du kopla produktet til «HomeWhiz»-kontoen din att.

Konformitetserklæring

Arçelik A.Ş. erklærer herved at dette apparatet er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. En detaljert RØD samsvarserklæring er tilgjengelig online på support.grundig.com blant tilleggsdokumentene på produktsiden for apparatet ditt.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

Den definerte støtteperioden for programvareoppdatering relatert til cybersikkerhet for produktet er garantiperioden for produktet. Etter denne perioden er ikke sikkerhetsrelaterte programvareoppdateringer garantert.

Hvordan bruke steketermometeret

Generelle advarsler og informasjon

- i** For at steketermometeret skal fungere, må ovnen stilles inn på en bestemt stekefunksjon og temperatur.
- i** Steketermometeret er aktivt under funksjoner der steketermometer-symbolet vises kontinuerlig.
- i** Hvis stekeovnen er stilt inn på en bestemt tilberedningstid før du bruker steketermometeret, vil denne tidsinnstillingen bli kansellert automatisk når du kobler til steketermometeret.
- i** Hyllene over kontakten kan ikke brukes når du lager mat som innebærer bruk av steketermometeret.
- i** Vask steketermometeret med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut etter hver gang det har vært i bruk.
- i** Hvis ikke **75C** vises i temperaturindikatorfeltet, må du forsikre deg om at steketermometeret sitter ordentlig i kontakten.
- i** Hvis steketermometeret brukes uten at sensorenden settes inn i kjøttet, vil den fange opp temperaturen inne i ovnen og avslutte tilberedningsprosessen med den innstilte temperaturen. Sensoren vil i midlertidig bli skadet hvis steketermometeret utsettes for en temperatur på 250 ° C eller mer.

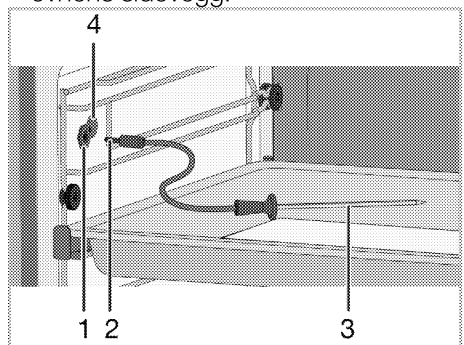
- i** * For at maten skal være trygg anbefales det at kjernen (det kaldeste punktet) på det røde kjøttet er minst 63 ° C.

Referansetabell for kokeintervallene for rødt kjøtt:

Matlagingsnivå	Kjøttets kjernetemperatur (°C)
Rått	55-59
Litt stekt	60-62
Nesten medium stekt	63-70
Medium stekt	71-76
Godt stekt	77-81
Veldig godt stekt	≥82

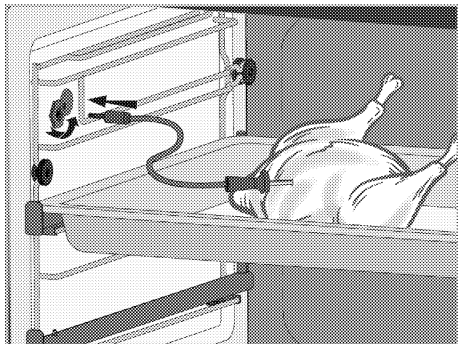
- i** * For matsikkerhet, bør kjernetemperaturen på det kaldeste punktet i fjærfekjøtt være minimum 74 ° C, og kjernetemperaturen skal være 85 ° C for at den skal være godt tilberedt.



1. Sett pluggen til steketermometeret (2) inn i kontakten (1) etter å ha skjøvet opp dekselet på kontakten (4) på ovnens sidevegg.





- 1 Steketermometer-kontakt
- 2 Steketermometer-plugg
- 3 Spiss på steketermometer

4. Deksel på steketermometer-kontakt
2. Stikk spissen på steketermometeret inn i maten du skal tilberede.





3. Vri funksjonsvalg-bryteren til den ovnsfunksjonen du ønsker å bruke. Steketermometeret fungerer ikke i alle funksjoner, bare funksjoner der steketermometersymbolet  lyser konstant. Forsikre deg om at -symbolet vises på den funksjonen du har valgt.


i Når det er valgt en ovnsfunksjonen uten aktivt steketermometer vil "00:00" og symbolet  blinke i displayet.

4. Når ovnsfunksjon hvor steketermometeret kan brukes er valgt, vil -symbolet og anbefalt temperatur for steketermometeret 75 ° C og den gjeldende temperaturen på steketermometeret vises.

i Anbefalt temperatur for steketermometeret er 75 ° C. Du kan endre temperaturen fra 40 til 99 ° C hvis du ønsker det.

5. Du kan endre temperaturinnstillingen på steketermometeret med /-tastene.
6. Bruk temperaturknappen til å stille inn ønsket ovns temperatur.
» Under tilberedning med steketermometer vil kjernetemperaturen på maten som det er festet til og den innstilte temperaturen på steketermometeret vises vekselvis i displayet med intervaller på ca. 3 sekunder. Når den innstilte temperaturen på steketermometeret vises, vil en tre-linjers tegning vises ved siden av temperaturen.
» Når kjøttet har oppnådd ønsket kjernetemperatur vil sensoren automatisk merke det og avslutte tilberedningen. Når steketermometeret fjernes før steketiden er ferdig, blir «End» vist på displayet og stekingens slutter.

i Før tilberedningen er ferdig, eller ved slutten av tilberedningen, vil steketermometeret være varmt på grunn av den innvendige temperaturen i ovnen. Bruk alltid varmebestandige hansker når du tar ut steketermometeret. Hvis ikke kan du brenne deg!

7. Når matlagingen er avsluttet, vil «End» vises i displayet og ovnen kommer med en lydvarsel. Berør hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.
8. Når tilberedningen er fullført, slår du av ovnen ved å trykke på -tasten.

6 Generell informasjon om steking

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

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

Generelle advarsler om steking i ovnen

- Mens du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan varm brennende damp dukke opp. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp generert under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er normalt og en fysisk forekomst.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å steke. Tilbehør som blir igjen i ovnen kan forhindre maten din fra å bli stekt på riktige verdier.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du se lignende matvarer angitt i steketabellene.
- Ved å bruke de medfølgende tilbehørene sikrer du et best mulig stekeresultat. Følg alltid advarslene og informasjonen oppgitt av produsenten for de eksterne grytene du bruker.
- Kutt det fettsikre papiret du skal bruke i steking i egnede størrelser til beholderen du skal steke i. Fettsikre papirer som overstrømmer fra

beholderen kan skape en risiko for brannskader og påvirker kvaliteten på steking. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det spesifiserte temperaturområdet.

- For godt stekeresultat, bør du plassere maten på den anbefalte hyllen. Ikke endre hylleposisjon under steking.

Kaker og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler at du bruker utstyret som følger med produktet for best mulig stekeresultater. Hvis du skal bruke andre ovnsprodukter, er det best med mørke, teflondekte og varmeresistente produkter.
- Hvis steketabellen anbefaler forvarming, må du passe på at du setter maten i ovnen etter at den er forvarmet.
- Hvis du skal steke med ovnsprodukter på ristgrillen, må du sette dem midt på ristgrillen, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk bør være ferske og romtempererte.
- Produktenes tilberedningsstatus kan variere avhengig av mengden ingredienser og stekeproduktenes størrelse.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenker koketiden, og bunnflaten på konditorvarer blir ikke jevnt brun.
- Hvis du bruker kokepapir under tilberedningen, kan det observeres litt bruning på bunnen av maten. I dette tilfellet kan det hende du må forlenge tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
- Verdiene som er angitt i steketabellene er bestemt basert på tester som er utført i våre laboratorier. Verdiene som

passer for deg, kan avvike fra disse verdiene.

- Legg maten på riktig hylle, som anbefalt i steketabellen. Ovnens nederste hylle er hylle 1.

Tips for kakebaking

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

Tips for tilberedning av bakverk

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

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til matlaging med et enkelt brett

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

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Lasagne	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard brett*	Pizzafunksjon	3	250	8 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	150	25 ... 35
Småkake	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	1 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	40 ... 50
Rikt bakverk	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord for Økoviftevarme - driftsfunksjon

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

Forslag til matlaging med et enkelt brett

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

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

Kjøtt, fisk og fjærkre

Nøkkelpunktene på steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du steker kylling, kalkun og store kjøttstykker vil bedre stekeresultatene.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å steke kjøtt med bein enn fillet ved steking.
- Du bør beregne omtrent 4 til 5 minutters steketid pr. centimeter av kjøtttykkelsen.

- Når steketiden er over, bør du la kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter. Saften i kjøttet fordeles bedre i det stekte kjøttet og renner ikke ut når du skjærer i kjøttet.
- Fisk skal plasseres på en hylle nede eller i midten, på en varmebestandig plate.
- Tilbered maten som er anbefalt i kokebordet med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærkre

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

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

Generelle advarsler

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

Det viktigste om grillen

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

Grillbord

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

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

Dampassistert matlaging

Generell informasjon











- Dampassistert tilberedning kan bare utføres med de dampassisterte tilberedningsfunksjonene som er spesifisert i håndboken. For avsnitt om dampassistert tilberedning, se avsnittet **"Steikjeomnsfunksjonar"**.
- Hvis det er foreslått forvarming i kokebordet, må du plassere maten i ovnen etter forvarming. Tidene som er spesifisert på vanningstidspunktet,

indikerer tiden som er gått etter forvarming.

- Steketabellen inneholder tilberedningsanbefalinger testet av produsenten. Du kan bestemme mengden vann, temperatur, dampassistert kokefunksjon og tid for matlaging som ikke er oppført i tabellen.
- Lag din dampassisterte matlaging med et enkelt brett.

Kokebord for dampassistert matlaging

Forslag til matlaging med et enkelt brett - "3D"-funksjon

Mat	Hyllestilling / Tilbehør som skal brukes	Betjening funksjon	Temperatur (°C)	Mengde vann som skal brukes (ml) / Dampnivå	Dampetid (min.)***	Steketid (min) (ca.)	Ca. vekt (i g)
Hele brød	2 / Standard brett*	Viftevarme	180	200 / 	før forvarming	30 ... 40	820
Stekt kylling (1.8-2 kg)	2 / Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	25 min. 250/max, deretter 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Indrefilet (Et stykke)	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lammeskaf med grønnsaker	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	170	250+250*** / 	etter forvarming umiddelbart	80 ... 100	2000
Gjærhusdoughnut	3 / Standard brett*	Viftevarme	180	150 / 	før forvarming	20 ... 30	1200
Ostekake	3 / Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill****	Viftevarme	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kyllingbein legg	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	200	150 / 	etter forvarming umiddelbart	20 ... 30	800
Bakt potet	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrød	3 / Standard brett*	Viftevarme	180	200 / 	før forvarming	20 ... 30	800
Laks med grønnsaker	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	200	100 / 	etter forvarming umiddelbart	15 ... 25	500

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Angir tiden som er gått etter forvarming.

*** Tilsett ytterligere 250 ml vann når halve koketiden er gått.

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

Testmatvarer

- Matvarene i denne steketabellen er tilberede i samsvar med EN 60350-1-standarden for å tilrettelegge for test av produktet for kontrollinstitutter.

Kokebord for testmat

Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	3	140	15 ... 25
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Standard brett*	Viftevarme	3	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	150	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	2 –Standard brett*	Viftevarme	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Bakebrett*				
Småkaker	2 –Standard brett*	Viftevarme	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Bakebrett*				

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

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

Snu maten etter 1/2 av den totale grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Generelle advarsler

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

Overflater i rustfritt Inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.

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

Emaljerte overflater

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

Katalytiske overflater

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

mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

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

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av utstyr

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

Rengjøring av kontrollpanelet

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

Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)

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

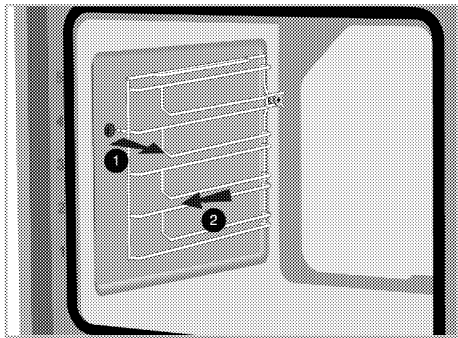
Rengjøring av ovnens sidevegger

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

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

Slik fjerner du sideristhyllene:

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



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

Damprengjering

Tryggjer enkel reingjering avdi skiten (om ein ikkje har venta for lenge) blir mjukna av dampen inni omnen og vassdropane som kondenserer seg på den indre yta av omnen.

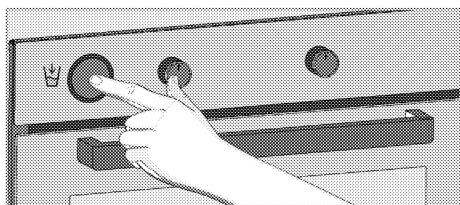
⚠️ Almenne åtvaringar

- Funksjonstida for damprengjering, temperatur og dampinnstillingar kan ikkje endrast.
- Dersom omnen går tom for vatn innan dei første fem minuttane etter at damprengjeringfunksjonen har starta, dersom vasstanken blir fjerna under reingjering eller at låket er opna, blir reingjeringfunksjonen avbroten.

- Dersom den indre temperaturen i omnen overstig 120 °C startar ikkje damprengjeringfunksjonen.

1. Fjern alt utstyr frå omnen.
2. Trykk på vasstanken på kontrollpanelsymbolket på omnen din for å fjerna tanken. Fyll 200 ml vatn i tanken.

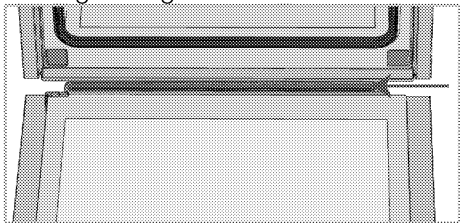
i Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste deler i vannbeholderen.



3. Sett vasstanken i sporet og trykk den inn.
4. Still inn “Damprengjering” med funksjonsknotten.
» Symbolet ☼ vises på skjermen og en nedtelling fra 20 minutter starter.
5. Mot slutten av tida **00:00** kjem til syne på skjermen.
6. Opne døra og turk av den indre yta på omnen med ein fuktig svamp eller klut.
7. Bruk varmt vatn med vaskemiddel, eit mjuk klut eller svamp for å reingjera den fastgrodde skiten og turk den av med ein turr klut.

i Under damprengjeringssmodus kjem vatnet i botnpanna på omnen for å mjuka opp restar / smuss i omnens hólrom, fordampa og kondensera i omnsrommet og det indre glaset på omnsdøra. Difor kan vatn dryppa når omnsdøra blir opna. Turk av kondensen i omnen så snøgt omnsdøra er opna.

8. Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Etter kondensat har samla seg opp i omnen, kan det vera vatn eller fukt i botnpanna i omnen. Etter bruk, reingjer denne botnpanna med ein fuktig klut og turk henne deretter.



Pyrolytisk selvrens

Ovnen er utstyrt med pyrolytisk selvrens. Ovnen varmes opp til ca. 420-480 °C og eksisterende smuss brennes til aske. Det kan oppstå sterk røykutvikling. Sørg for god ventilasjon. Pyrolysen bør brukes etter ca. hver 10. gang ovnen har vært i bruk.

Allmenne advarsler



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.



Fjern alt tilbehør, teleskophylle og sidestativ (om tilgjengelig) før du bruker den pyrolytiske selvrensende funksjonen.

Unnlatelse av å gjøre dette fører til skade på tilbehør og sidestativ.



Hvis produktet er utstyrt med tilbehør som tåler pyrolysefunksjonen (motstandsdyktig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før selvrensing for å unngå skader.



Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasstetningen er svært sensitiv og kan lett skades. Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. Ikke glem å fjerne brettstigen på modeller som har det.
2. Fjern smuss fra ytre overflater og inni ovnen med en fuktig klut før rensesyklusen.




Tøm vanntanken før du begynner å pyrolytisk selvrens. Siden ovnens indre vil nå en høy temperatur under rengjøringen, kan det oppstå høy lyd og skade på den indre overflaten av ovnen hvis det blir tilført vann i ovnen i løpet av denne tiden.

3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen ikke er veldig skitten, anbefaler vi at du bruker funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus». Funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» er kortere enn funksjonen «Pyrolyse». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det

hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet velger du funksjonen «Pyrolyse».


4. Trykk på ►II-tasten for å starte rengjøringen.

» Selvrensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne varigheten kan ikke endres.


5. Når ovnen når en viss temperatur etter at selvrensingen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Den forblir låst en stund etter at pyrolysefunksjonen er avsluttet. Ikke tving dørlåsen med håndtaket før låsesymbolet blir borte.

6. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Hvis du berører ①-tasten, vil ovnen slå seg av.

7. Etter at displayet viser «End», slår du av ovnen ved å trykke på ①-tasten.

8. Etter at symbolet  forsvinner på displayet, må du fjerne jordavleiringer med eddikvann.

Rengjøring av ovnsdøren

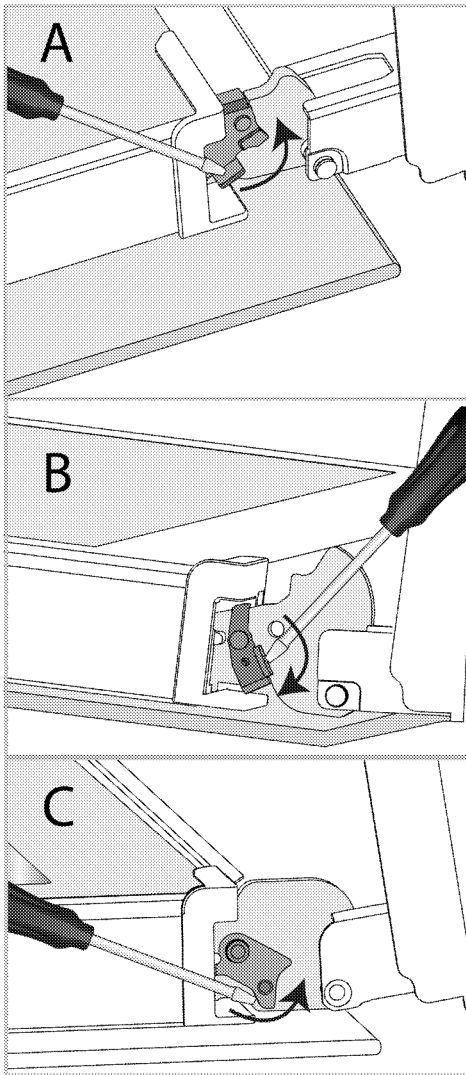
 Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene «Ta av ovnsdøren» og «Fjerne ovnsdørens innvendige glass». Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du rengjøre dem med oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyl det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

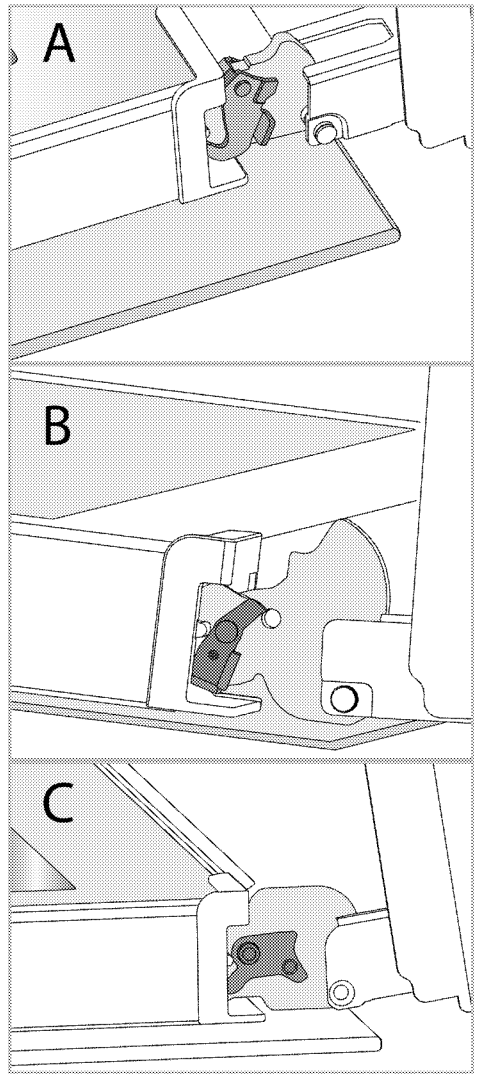
Ta av ovnsdøren

1. Åpen ovnsdøren.

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

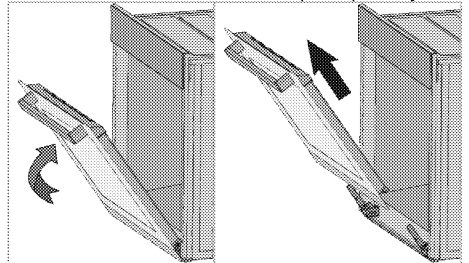


Hengselåås - lukket stilling



Hengselåås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



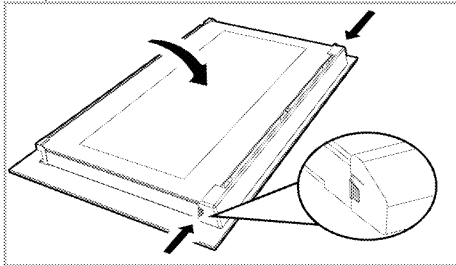
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

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

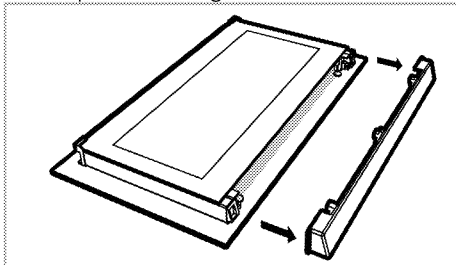
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

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

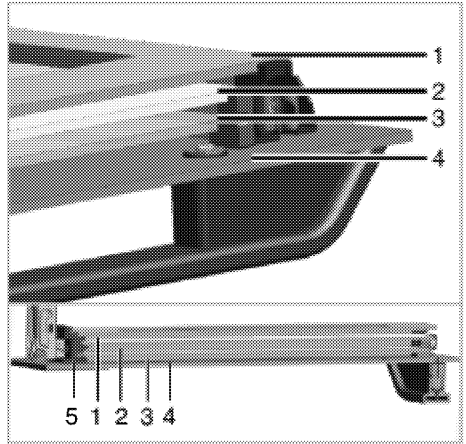
1. Åpen ovnsdøren.



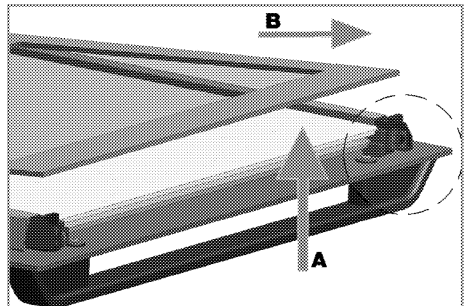
2. Trekk plastkomponenten som er festet på den øverste delen av frontdøren mot deg selv, ved å skyve samtidig på trykkpunktene på begge sider av komponenten og ta den ut.



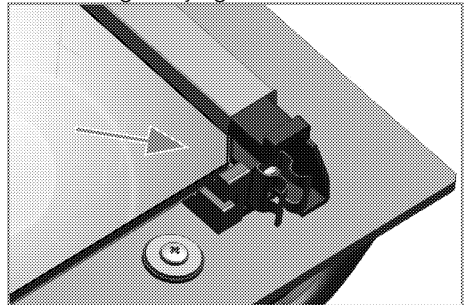
3. Som vist i figuren må du løfte det innerste glasset mot 'A' og deretter ta det ut ved å trekke det mot 'B'.



- 1 Innerste glass
- 2 Andre innvendige glass
- 3 Tredje innvendige glass
- 4 Ytre glass
- 5 Plastglass-spor - nedre



4. Gjenta prosessen for å fjerne det andre og tredje glasset.



Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å sette inn det andre og tredje glasset (2,3).

Som vist i figuren må du plassere glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant.

Festerekkefølgen for det andre og tredje innvendige glasset er uviktig, siden de er like.

Når du fester det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det andre innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene av alle de innvendige glassene plasseres slik at de møter plastsporene nederst (5).

Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klikkelyd.

i Etter rengøring må glassene settes sammen igjen.

Rengjør ovnslampen

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

Skift ut ovnslampen

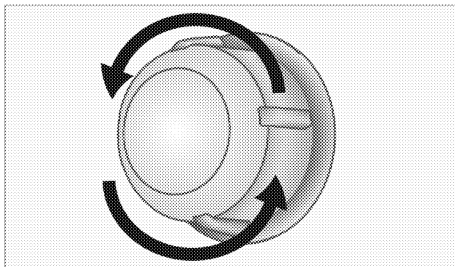
⚠ Generelle advarsler

- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.

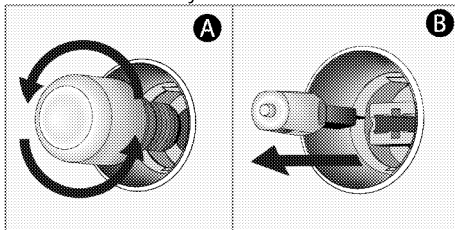
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen har en rund lampe:

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



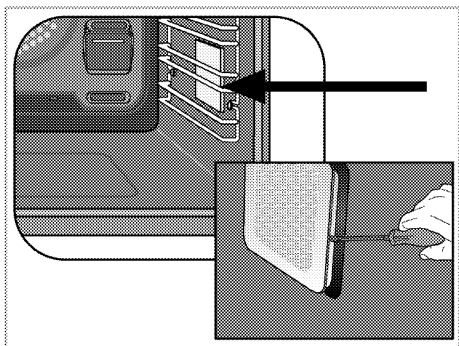
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



4. Sett glassdekslet på igjen.

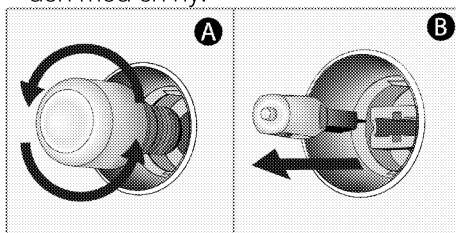
Hvis ovnen har en firkantet lampe:

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



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

en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



5. Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

8 Feilsøking

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

Ønnen gir frå seg damp når han er i bruk.

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

Vassdropar finst under steikinga.

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

Produktet gir frå seg metallydar under oppvarming og kjøling.

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

Produktet fungerer ikkje.

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

Omnlamp fungerer ikkje.

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

Ønnen varmar ikkje.

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett omnen på ein viss kokefunksjon og/eller temperatur.*
- På modellar utstyrt med ein tidtakar, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> *Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn ca. 5 minutter vil innstillingene for tilberedningstid avbrytes og varmeelementene vil ikke fungere.*

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

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

Etter at tilberedningen har startet, blinker -symbolet konstant på displayet og gir en hørbar advarsel.

- Stekeovnsdøren kan være åpen. >>> *Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med autorisert service.*

Kommandoen du vil sende frå HomeWhiz-programmet kan ikkje sendes (når vilkårene for ekstern tilgang er oppfylt)

- Tilkoblingen din kan ha blitt kuttet og gjenopprettet på kort tid.>>> *Forsikre deg om at ovnen er koblet til det trådløse nettverket, og start programmet på nytt.*

HomeWhiz-programmet gjenspeiler ikke ovnens tilstand riktig.

- Tilkoblingen din kan ha blitt kuttet og gjenopprettet på kort tid.>>> *Forsikre deg om at ovnen er koblet til det trådløse nettverket, og start programmet på nytt.*

Etter å ha definert produktet til Homewhiz-programmet, vises feilen «Det oppstod en feil under tilknytning av enheten til hjemmet ditt og rommet du spesifiserte. Denne enheten tilhører et annet hus.» eller du har glemt hvilken Homewhiz-konto produktet er i.

- *Slett matchingen ved å følge instruksjonene i avsnittet «Slette matching av en ovn som er koblet til «Homewhiz»-programmet» og gjenta tilkoblingsintroduksjonen fra begynnelsen.*

Under produktinstallasjonen gir Homewhiz-applikasjonen advarselen "Flere Bluetooth-nettverk oppdaget".

- Hvis mer enn ett hvitt produkt i hjemmet ditt settes i oppsettmodus samtidig og sender Bluetooth, kan det hende du får advarselen "Flere Bluetooth-nettverk oppdaget" under installasjonen til Homewhiz-applikasjonen. >>> *Prøv igjen ved å lukke installasjonsmodus for produktene og sette ett produkt i installasjonsmodus samtidig.*
-