

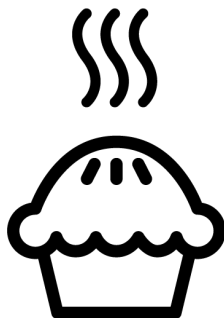
Blomberg

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Indbygningsovn

Brugervejledning



OEN8340B

385443408_1/ NO/ DA/ R.AA/ 17/07/23 17:26
7731686344

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Blomberg-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhetsinstruksjoner	4	6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe	35
1.1 Tiltent bruk	4	6.1.3 Grill	36
1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	4	6.1.4 Test matvarer	37
1.3 Elektrisk sikkerhet	5	7 Vedlikehold og rengjøring	39
1.4 Transportsikkerhet	6	7.1 Generell informasjon om rengjøring	39
1.5 Installasjonssikkerhet	7	7.2 Rengjøringstilbehør	40
1.6 Sikkerhet ved bruk	7	7.3 Rengjøring av kontrollpanelet	40
1.7 Temperaturadvarsler	8	7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	41
1.8 Bruk av tilbehør	8	7.5 Enkel damprengjøring	41
1.9 Matlagingsikkerhet	8	7.6 Selrensing med høy temperatur	42
1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	9	7.7 Rengjøring av ovnsdøren	42
1.11 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	9	7.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	43
2 Miljøinstruksjoner	10	7.9 Rengjøring av ovnslampen	44
2.1 Avfallsdirektivet	10	8 Feilsøking	45
2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	10		
2.2 Pakkeinformasjon	10		
2.3 Anbefalinger for energisparing	10		
3 Ditt produkt	12		
3.1 Product Introduction	12		
3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	12		
3.2.1 Kontrollpanel	13		
3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn	13		
3.4 Produkttilbehør	16		
3.5 Bruk av produkttilbehør	17		
3.6 Tekniske spesifikasjoner	20		
4 Første bruk	21		
4.1 Første tidsbryterinnstilling	21		
4.2 Innledende rengjøring	21		
5 Bruk av ovnen	23		
5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen	23		
5.2 Betjening av ovenns kontrollenhet	23		
5.3 Innstillinger	29		
6 Generell informasjon om baking	31		
6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen	31		
6.1.1 Bakverk og ovnsmat	31		

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjonene som er nødvendige for å forhindre risikoen for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhåndsbbruk, bør brukerhåndboken, produktetiketter og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnens kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til oppvarming, plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har

- mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.
 - Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
 - Når døren er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
 - Av hensyn til barns sikkerhet, kutt støpselet og gjør produktet ubrukelig før du kaster produktet.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - Hvis produktet ikke har en strømkabel, bruk kun strømkabelen som er beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Ikke sett fast strømkabelen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømkabelen. Strømkabelen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømledninger må ikke berøre baksiden, koblinger kan bli skadet.
 - Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
 - Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Hvis strømkabeen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Hvis produktet ditt har en strømkabel og -plugg:
- Ikke koble produktet til en stikkontakt som er løs, har kommet ut av stikkontakten, er ødelagt, skitten, oljeaktig, utsatt for vannkontakt (for eksempel vann som kan lekke fra kjøkkenbenken).
 - Berør aldri pluggen med våte hender! Trekk aldri ut støpselet ved å trekke i kabelen, trekk alltid ut ved å holde i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktstøpselet er satt ordentlig i stikkontakten for å unngå lysbuedannelse.



1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.

- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.
- Ikke legg andre gjenstander på produktet og bær produktet oppreist.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.
- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.



1.5

Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.
- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å forhindre overoppheting bør produktet ikke installeres bak dekorative dører.



1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisiteten-/ gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørens glass er fjernet eller sprukket.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.
- Ovnhåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg

fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene av produktet vil være varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- Ettersom damp kan komme ut, hold deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan bli varmt under drift. Vær forsiktig for å unngå å berøre varmedeler, innsiden av ovnen og varmeelementene.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du plasserer mat i den varme ovnen, eller fjerner maten fra den varme ovnen osv.

1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig at trådgrill og brettet er plassert riktig på trådhyllene. Se avsnittet "**Bruk av tilbehør**" for detaljert informasjon.
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av kokeområdet.

1.9 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matavfall, olje, osv. i kokeområdet kan ta fyr. Fjern så grovt smuss før tilberedning.
- Fare for matforgiftning: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter tilberedning. Ellers kan det forårsake matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glasskrukker i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.

- Legg det fettsikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) med mat og plasser det i den forvarmede ovnen. Fjern eventuelle overflødigte biter av fettsikkert papir som henger fra tilbehøret eller beholderen for å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer. Bruk aldri fettsikkert papir med en ovnstemperatur som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er spesifisert på det fettsikre papiret du bruker. Legg aldri fettsikkert papir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.



1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Bruk ikkje grove skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemiddel til å rengjøre frontglasset i ovnen / (om det finnes) øvre dørglass. 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.



1.11 Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selvrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Ved selvrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventiler kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.
- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra

ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.

- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

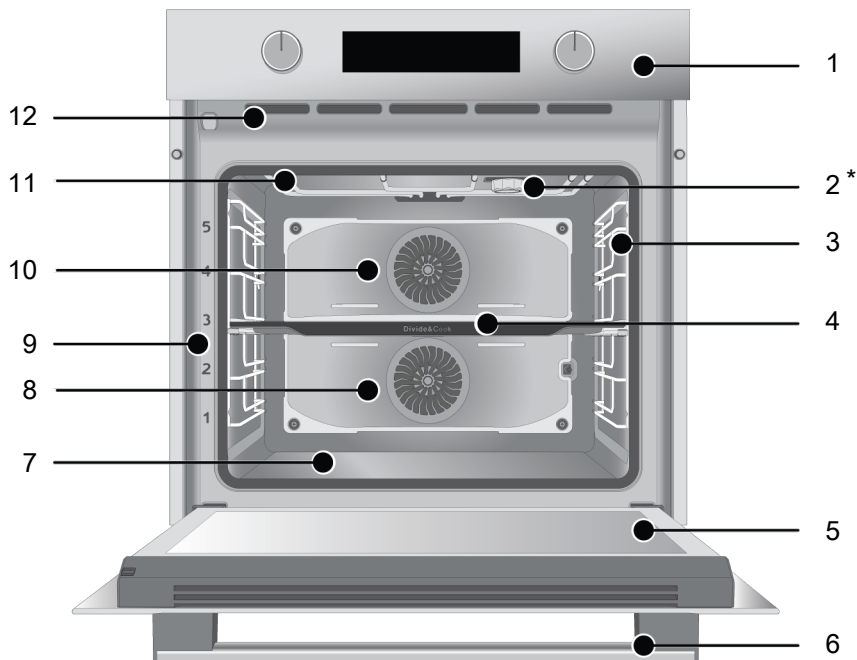
Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.

- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

3 Ditt produkt

3.1 Product Introduction



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Hylleposisjoner

11 Øvre varmeelement

2 Lampe

4 Partition sheet

6 Håndtak

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

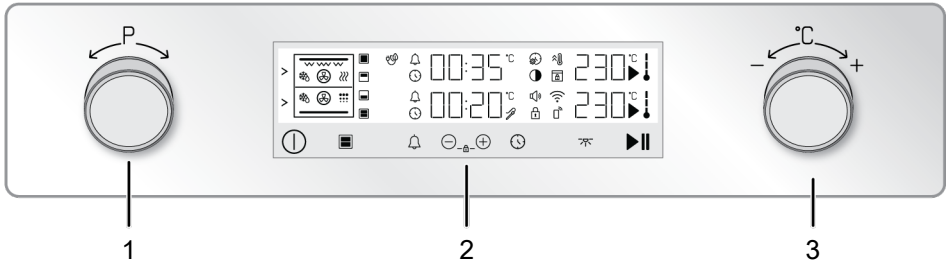
12 Ventilasjonshull

* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

3.2.1 Kontrollpanel




- 1 Funktionsvalgknapp
3 Temperaturvalgknott


- 2 Kontrollenhet

Hvis det er knott(er) som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i visse modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knotter). For å gjøre innstillinger med disse knottene, skyv først den aktuelle knotten inn og trekker den ut. Etter å ha foretatt justeringen, skyver du den inn igjen og setter knotten tilbake.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. For å velge trykker du først på -tasten og slår på ovnen. Drei deretter funksjonsvelgeren til høyre/venstre.

Temperaturknott

Du kan velge temperaturen du vil bruke med temperaturknappen. For å velge trykker du først på -tasten og slår på ovnen. Drei deretter temperaturbryteren til høyre/venstre.

Indikator for ovnens indre temperatur

Du kan tyde ovnens indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises symbolet på displayet, og når ovnens innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.




3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.



Hvis tverrskillearket plasseres i produktet, synker maksimumstemperaturene på 280 °C til 250 °C.

Nedre-øvre og Enkel stor seksjon

Funksjonssymbol			Funksjonsbeskrivelser	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
Enkel stor seksjon	Nedre seksjon	Øvre seksjon			
			Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn. Ovnslampe lyser også.

	-	-	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
		-	Undervarme	40-220	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.
	-	-	Vifteassistert over/undervarme	40-280	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
			Viftevarme	40-280	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller.
			Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Når denne funksjonen er valgt, vil "ECO" visast på displayet dei første 2 sekunda. Den anbefalte temperatursverdien blir vist etter 2 sekund.
		-	Pizzafunksjon	40-280	Undervarmeren og viftevarmen fungerer. Den egner seg til å lage pizza.
	-		Overvarme+vifte	40-280	Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.
	-	-	"3D"-funksjon	40-280	Overvarme, undervarme og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	-		Lav grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	-		Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	-		Vifteassistert full grill	40-280	Varmeluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.

	-	-	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.
	-	-	Enkel damprengjøring	-	Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Denne funksjonen gjør at skitten inne i ovnen (som ikke har stått på lenge) kan mykes opp og rengjøres enkelt. Se rengjøringsdelen for enkel damrensing.
	-	-	Pyrolyse - økonomimodus	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Den anbefales å bruke når ovnen er litt skitten. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.
	-	-	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

Samvirkende funksjonskombinasjoner for øvre og nedre seksjon

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse
	Viftevarme + Viftevarme		Viftevarme + Undervarme		Full grill + Viftevarme
	Viftevarme + Pizzafunksjon		Lav grill + Viftevarme		Bruk med vifte + Bruk med vifte

Interoperabilitet for temperaturinnstillingsintervaller for øvre og nedre seksjon

Temperaturen til den ene seksjonen påvirkes av temperaturinnstillingen til den andre seksjonen i kokeprosessen med dobbel seksjon. Av denne grunn er det begrensninger i henhold til temperaturene som er justert for seksjonene. Temperaturintervallene som du kan stille inn for andre seksjoner er gitt i følgende tabeller basert på temperaturen du har stilt inn for en seksjon.

Temperaturinnstilt for øvre del (°C)	Temperatur som kan stilles inn for nedre seksjon		Temperaturinnstilt for nedre seksjon (°C)	Temperatur som kan stilles inn for øvre del	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250

Temperaturinnstilt for øvre del (°C)	Temperatur som kan stilles inn for nedre seksjon		Temperaturinnstilt for nedre seksjon (°C)	Temperatur som kan stilles inn for øvre del	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Stekeovnsseksjoner

Du kan lage mat på 4 forskjellige måter i forskjellige seksjoner ved å bruke tverrskilleplaten i ovnen eller ved å gå ut av produktet.

Øvre seksjon



Du kan bare lage mat i den øvre delen. Eget for grilling og matlaging i liten størrelse. Når den øvre delen er aktiv, viser skjermen funksjonen til den øvre delen, temperaturindikatoren og tid/varighetsindikatorskjermene. Denne seksjonen er aktiv bare hvis det er et >-symbol ved siden av funksjonsskjermen for øvre seksjon.

Nedre seksjon



Du kan bare lage mat i den nedre delen. Eget for mellomstor matlaging. Når den nedre delen er aktiv, viser skjermen funksjonen til den nedre delen, temperaturindikatoren og tid/varighetsindikatorskjermene. Denne seksjonen er aktiv bare hvis det er et >-symbol ved siden av funksjonsskjermen for nedre seksjon.

Nedre-øvre seksjon



Du kan lage mat i det øvre og nedre rommet samtidig. Den egner seg for tilberedning av to forskjellige matvarer. Når øvre og nedre seksjoner er aktive, vises funksjons-, temperaturindikator- og tids-/

varighetsindikatorskjermene spesifikke for disse seksjonene separat på skjermen. Hvis begge seksjonene har >-symboler ved siden av funksjonsskjermene, er begge seksjonene aktive.

Enkelt stort seksjon



Du kan lage mat i den store delen. Eget for stor størrelse og matlaging flere ganger. Når det enkelt store rommet er aktivt, tilpasses funksjonsskjembildet for begge seksjonene til en enkelt seksjon. Temperaturindikatoren og tid-/varighetsindikatorskjermene for det nedre rommet vises.

3.4 Produkttilbehør

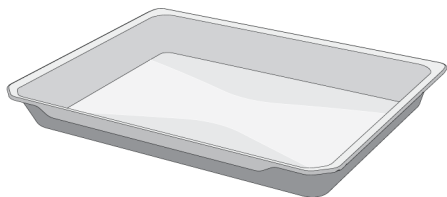
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

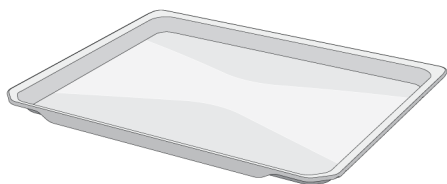
Langpanne

Det brukes til bakverk, steking av store stykker, saftig mat eller til oppsamling av flytende oljer ved grilling.



Bakebrett

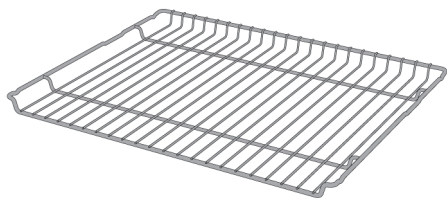
Det brukes til bakverk som småkaker og kjeks.



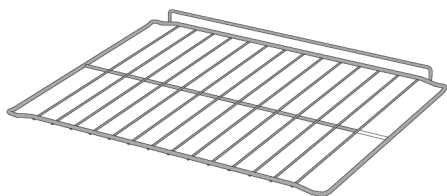
Trådgrill

Det brukes til steking eller plassering av maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.

På modeller med trådhyller :

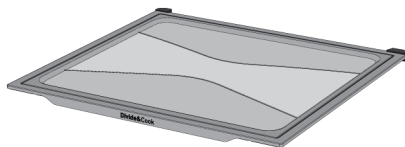


På modeller uten trådhyller :



Tverrpartisjonsark

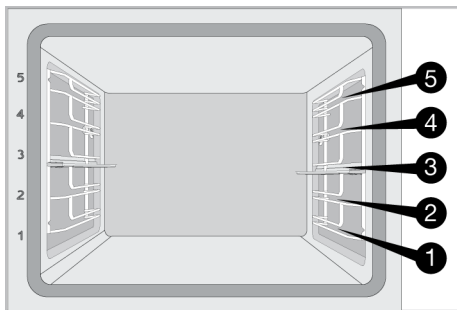
Brukes til å dele kokeseksjonene i to separate deler.



3.5 Bruk av produkttilbehør

Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

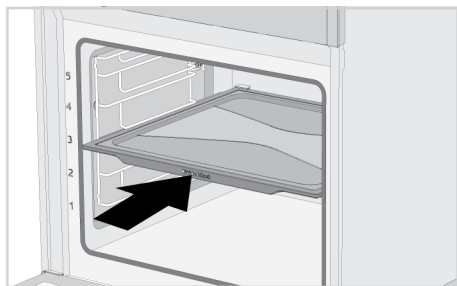


Plassering av tverrsilleark

For å lage mat kun i den øvre, nedre eller sammen i den nedre og øvre delen i ovnen, plasser tverrsilleplaten som vist i følgende figur på 3. rilleposisjon.



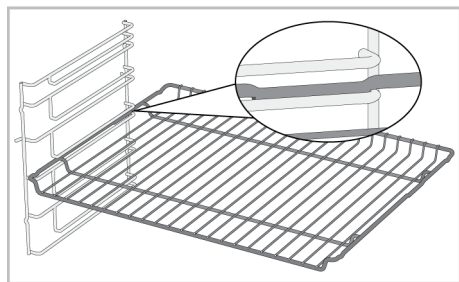
Før du plasserer tverrsilleplaten 3, sett den jevnt på enden av risten og sett den inn i ovnen. Hvis du plasserer den i en vinklet posisjon, vil tverrsilleplaten bli skadet.



Plassering av trådgrill på kokehyllene

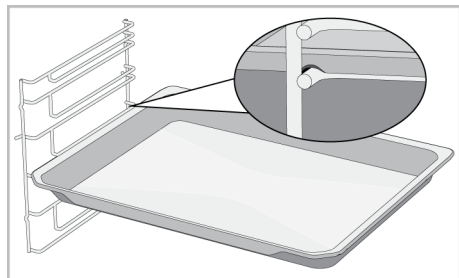
Det er avgjørende å plassere trådgrill på trådgrillsidehyllene riktig. Når du plasserer trådgrill på ønsket hylle, må den åpne delen

være på forsiden. For bedre matlaging må trådgrill festes på trådgrills stopppunkt. Den må ikke passere stopppunktet for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



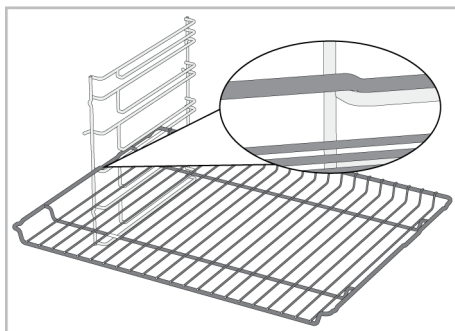
Plassering av brettet på kokehyllene

Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidhyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlaging må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



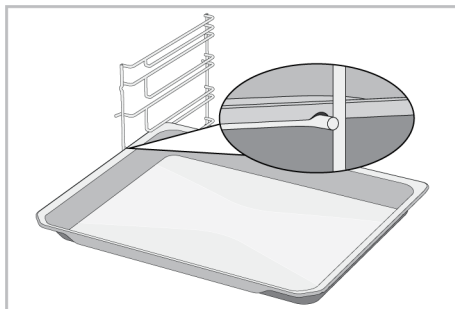
Stoppfunksjon for trådgrill

Det er en stoppfunksjon for å forhindre at trådgrill vipper ut av trådgrill. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stopppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.



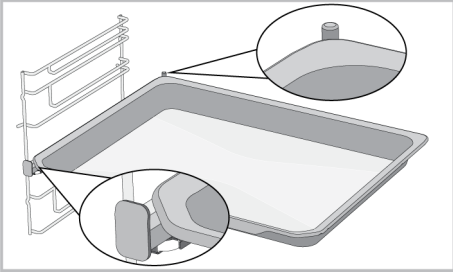
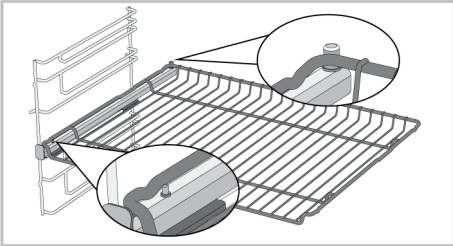
Brettstoppfunksjon

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekontakten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppkontakten for å fjerne det helt.



Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være teleskopskinner, kan brett eller trådgrillen enkelt monteres og fjernes. Ved bruk av brett og trådgrill med teleskopskinnen bør man passe på at tappene foran og bak på teleskopskinnene hviler mot kantene på grillen og brettet (vist på figuren).



3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	2,8
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/ undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner 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 kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.









Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

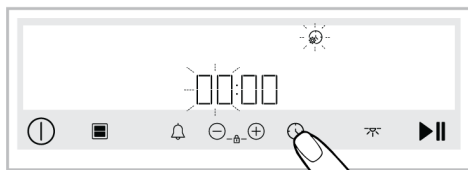
4 Første bruk




Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

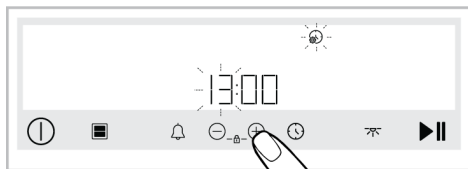
4.1 Første tidsbryterinnstilling


i Still alltid inn tid på dagen før du bruker ovnen. Hvis du ikke stiller den inn, kan du ikke lage mat i enkelte ovnsmodeller.

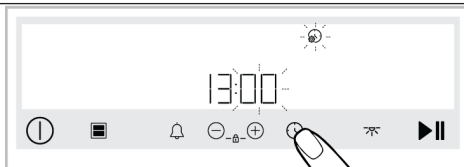
1. Når ovnen startes første gang vises tidspunktet som er innprogrammert i displayet.
2. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på  -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
 - ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.
3. Røy  /  -tasten til symbolet  synest på skjermen.
4. Berør  -tasten for å aktivere tidtakerfeltet.
 - ⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på skjermen.






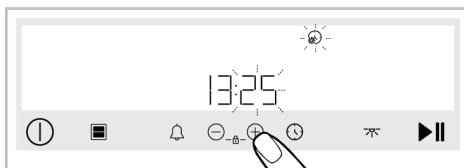
5. Still inn klokkeslettet ved å trykke på  /  -tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på  -tasten igjen.




⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinkar på skjermen.



6. Trykk på  /  -tastane for å stille inn minutter. Stadfest innstillinga ved å røyva  -tasten.



⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.

i Dersom den første tidtakerrinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra 12:00 Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "Innstillinger".

i Ved langvarig strømbrudd annulleres klokkeslettinnstillingen. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.

6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringsvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

5 Bruk av ovnen

NO

5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

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



Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varmluft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.


I noen bakefunksjoner tennes lampen aldri for å spare energi.

Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket stilling, slås ovnsbelysningen på automatisk.

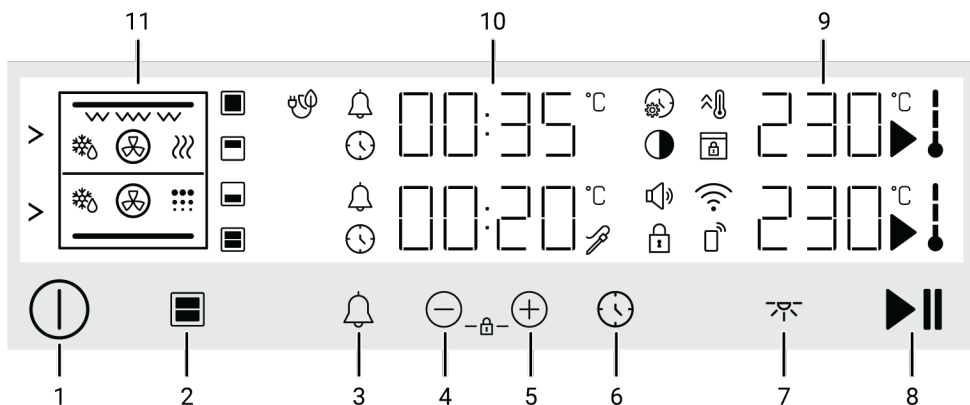
Hvis det er -tast på kontrollpanelet: I tilfeller der ovnslampen slås på eller av automatisk, kan du slå lampen av og på når som helst ved å trykke på -tasten.

5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strømbrudd kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.
- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «Innstillinger».

Kontrollenhet
























Taster :

- 1 : På/av-tast
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarmtast
- 4 : Reduksjons- og fremgangstast
- 5 : Øknings- og fremgangstast
- 6 : Tids- og innstillingstast
- 7 : Lampeknapp
- 8 : Start/stopp-tast for baking

Indikatorområder :


- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Tidsur/varighetsindikator-område
- 11 : Funksjonsvisning

Skjersymboler :

-  : Baketidsymbol
-  : Alarmsymbol
-  : Alarm-/nøkkellåstast
-  : Symbol for temperatur i ovn
-  : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
-  : Innstillingssymbol
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Volumnivåsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Avrimingssymbol
-  : Ovn din vil begynne å fungere umiddelbart med mikrobølgefunksjon og effekt.
-  : Symbol for baking med økovicfte
-  : Single large cooking section symbol
-  : Lower cooking section symbol
-  : Upper cooking section symbol
-  : Double cooking section symbol
-  : Fjernkontrollsymbol
-  : Wifi-symbol *
-  : Selvrensende symbol *
-  : Dørlåssymbol *
-  : Steketermometer-symbol *

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

Slik slår du ovnen på


Skrú på ovnen ved å berøre  -tasten.

Hvis tverrskilleplaten ikke er installert etter at ovnen er åpnet, vises den første betjeningsfunksjonen til den store delen på skjermen. Hvis tverrskilleplaten er satt inn, vises den første arbeidsfunksjonen for den nedre delen. Driftsfunksjon, temperatur og baketid kan justeres når displayet er i denne statusen.



Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 3 minutter og klokkeslettet vises på displayet.

Slik slår du av ovnen;


Skrú av ovnen ved å berøre  -tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

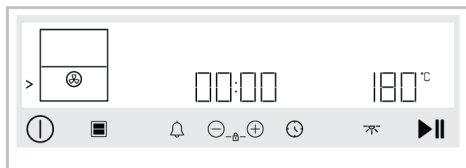
Matlaging i en stor del, bare i den nedre del eller bare i den øvre delen

- ✓ De følgende trinnene beskriver matlaging i den store delen, bare den nedre delen eller ganske enkelt tilberedning i den øvre seksjonen, gjensidig.

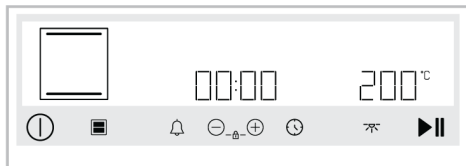


For å lage mat i en stor del, fjern tverrskilleplaten fra produktet.


1. For å lage mat i en stor del, fjern tverrskilleplaten fra produktet. Hvis du bare ønsker å lage mat i den nedre eller bare øvre delen, setter du inn platen for det mellomliggende rommet.
2. Skrú på ovnen ved å berøre  -tasten.
 - ⇒ Hvis tverrskilleplaten ikke er installert etter at ovnen er åpnet, vises den første betjeningsfunksjonen til den store delen på skjermen. Hvis tverrskilleplaten er satt inn, vises den første arbeidsfunksjonen for den nedre delen.



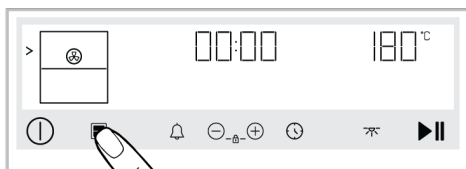
Illustrasjon 1: Hvis tverrskilleplaten er satt inn:



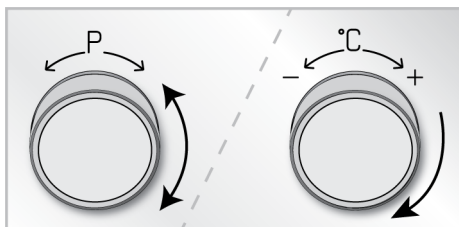
Illustrasjon 2: Hvis tverrskilleplaten ikke er satt inn:


- Når tverrskilleplaten er satt inn, aktiveres den nedre delen av stekeområdet. Bare trykk på -tasten for å velge den øvre delen.


⇒ Symbolet > vises ved siden av funksjonsskjermen som tilhører den øvre delen.







- Når tilberedningsdelen du ønsker å bruke er aktiv, velg funksjonen du vil tilberede med funksjonsvalgknappen.
- Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Still inn temperaturen du vil bruke til førebuing med temperaturknotten dersom du vil endre denne temperaturen.




 Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

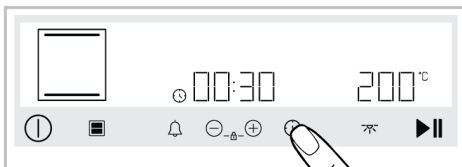
- Hvis du vil lage mat uten å stille inn tilberedningstiden**, trykker du på -tasten for å starte tilberedningen.

 Hvis tilberedningen startes uten å justere tilberedningstiden, slår ikke ovnen seg automatisk av ved slutten av tilberedningen. Brukeren må avslutte matlagingen.

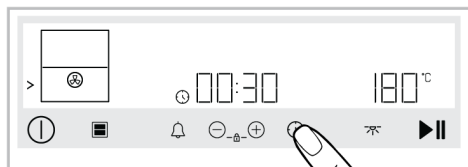
⇒ Ovnen starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og tiden som har gått vises på displayet. På displayet vises symbolene  og . Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i -symbolet lyse opp. Tiden som gikk etter at tilberedningen startet, vises på skjermbildet varighet/time.

- Hvis du vil lage mat ved å stille inn tilberedningstiden** trykker du på -tasten én gang.

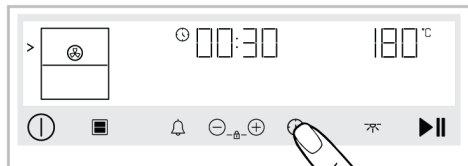
⇒ Symbol  vises i displayet.



Illustrasjon 3: For enkelt stor del:



Illustrasjon 4: Kun for nedre del:



Illustrasjon 5: Kun for øvre del:

i For raskt å stille inn baketiden, kan du trykke på \oplus -tasten for å stille inn baketiden til 30 minutter etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur og deretter bruke \oplus/\ominus -tastene for å endre tiden.

8. Still inn tilberedningstiden med \oplus/\ominus -tastene.

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

9. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på $\blacktriangleright\parallel$ -tasten for å starte bakingen.

- ⇒ Ovnens begynner å fungere umiddelbart med den valgte driftsfunksjonen og temperaturen. Baketiden som er stilt inn på displayet, teller ned. På displayet vises symbolene \blacktriangleright og \downarrow . Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i \downarrow -symbolet lyse opp.

10. Hvis du laget mat uten å stille inn tilberedningstiden, slår ikke ovnen seg av automatisk. Du må kontrollere seg bakingen og slå den av selv. Når bakingen er fullført, trykker du på $\blacktriangleright\parallel$ -tasten for å avslutte bakingen, eller på $\textcircled{1}$ -tasten for å slå av ovnen helt.

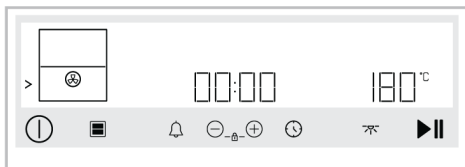
11. Hvis du lagde mat ved å stille inn tilberedningstiden, etter at den innstilte tilberedningstiden er fullført, vises teksten «End» på skjermen, en hørbar advarsel høres og tilberedningen stopper.

⇒ Advarselen lyder i to minutter. Mens lydvarselet gis og teksten "End" vises på displayet, vil ovnen fortsette å fungere på ubestemt tid hvis du trykker på $\blacktriangleright\parallel$ -tasten. Ovnens slås av hvis $\textcircled{1}$ -tasten berøres. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

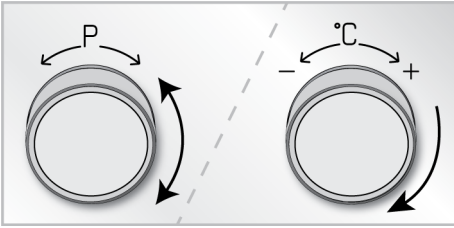
Steking sammen i nedre og øvre del

✓ De følgende trinnene beskriver hvordan du tilbereder forskjellige retter sammen i den nedre delen og den øvre delen. Før matlagingen starter, finn ut hvilke funksjoner for øvre og nedre del som er egnet for måltidene dine. Se «Ovn-driftsfunksjoner» for kombinasjoner av øvre og nedre seksjonsfunksjoner.

1. Sett inn tversskilleplaten og plasser måltidene dine på de tilsvarende hyllene i ovnsdelene der du skal lage mat.
2. Skru på ovnen ved å berøre $\textcircled{1}$ -tasten.
 - ⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i nedre del på skjermen.



3. I den nedre delen justerer du ønsket arbeidsfunksjon og temperatur med funksjons- og temperaturvalgknappene.



⇒ Symbolet > vises ved siden av funksjonsskjermen som tilhører den øvre delen.

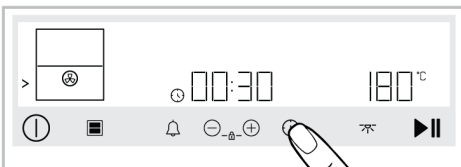
4. Hvis du vil lage mat uten å stille inn tilberedningstiden, trykker du på ►||-tasten for å starte tilberedningen.

i Hvis tilberedningen startes uten å justere tilberedningstiden, slår ikke ovnen seg automatisk av ved slutten av tilberedningen. Brukeren må avslutte matlagingen.

⇒ Den nedre delen av ovnen starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og tiden som har gått vises på skjermen. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp. Tiden som gikk etter at tilberedningen startet, vises på skjermbildet varighet/time.

5. Hvis du vil lage mat ved å stille inn tilberedningstiden trykker du på ⌚-tasten én gang.

⇒ Symbol ⌚ vises på klokkeslett/varighet-skjermen på den nedre delen.



i For raskt å stille inn baketiden, kan du trykke på ⊕-tasten for å stille inn baketiden til 30 minutter etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur og deretter bruke ⊕/⊖-tastene for å endre tiden.

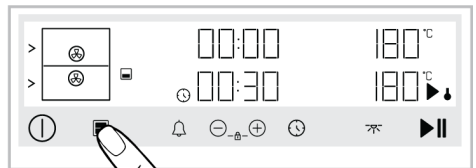
6. Still inn tilberedningstiden med ⊕/⊖-tastene.

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

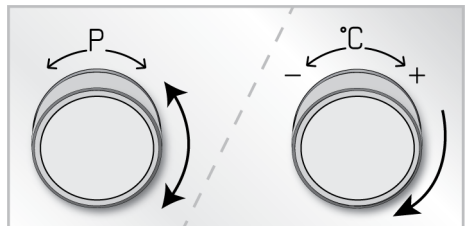
7. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.

⇒ Den nedre delen begynner å fungere umiddelbart med den valgte funksjonen og temperaturen. Baketiden som er stilt inn på displayet, teller ned. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp.

8. Trykk på ■-tasten for å aktivere den øvre delen.




9. I den øvre delen justerer du ønsket arbeidsfunksjon og temperatur med funksjons- og temperaturvalgknappene.



⇒ Symbolet > vises ved siden av funksjonsskjermen som tilhører den øvre delen.

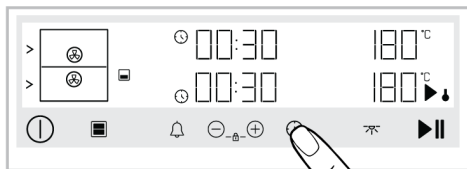
10. Hvis du vil lage mat uten å stille inn tilberedningstiden, trykker du på ►||-tasten for å starte tilberedningen.


 Hvis tilberedningen startes uten å justere tilberedningstiden, slår ikke ovnen seg automatisk av ved slutten av tilberedningen. Brukeren må avslutte matlagingen.

⇒ Den øvre delen av ovnen starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og tiden som har gått vises på skjermen. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp.


11. Hvis du vil lage mat ved å stille inn tilberedningstiden trykker du på ⌚-tasten én gang.

⇒ Symbol ⌚ vises på klokkeslett/varighet-skjermen på den øvre delen.



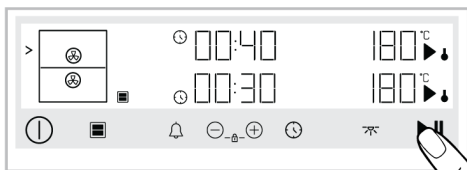
 For raskt å stille inn baketiden, kan du trykke på ⊕-tasten for å stille inn baketiden til 30 minutter etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur og deretter bruke ⊕/⊖-tastene for å endre tiden.

12. Still inn tilberedningstiden med ⊕/⊖-tastene.

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

13. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.

⇒ Den øvre delen begynner å fungere umiddelbart med den valgte funksjonen og temperaturen. Baketiden som er stilt inn på displayet, teller ned. På displayet vises symbolene ► og ↓. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp.



14. Hvis du har laget mat uten å stille inn tilberedningstiden, vil ikke ovnen slå seg av automatisk for begge delene. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Avslutt tilberedningen ved å trykke på ►||-tasten, mens delen der matlagingen er fullført, er aktiv. Når tilberedningen av den andre delen er ferdig, aktiverer du først den andre delen med ⊖-tasten og trykker på ►||-tasten for å avslutte tilberedningen. Hvis du vil lukke begge delene, trykker du på ⏻-tasten for å slå av ovnen helt.

15. Hvis du laget mat ved å stille inn tilberedningstiden, «End»-teksten vises på temperaturindikatorskjermen til delen der tilberedningstiden er fullført, lydvarselet høres og den delen slutter å lage mat. Den andre delen fortsetter å virke til steketiden er over. Når tilberedningstiden er fullført i den andre delen, vises teksten «End» på temperaturindikatorskjermen for den delen, en hørbar advarsel høres og den delen stopper tilberedningen.

⇒ Innenfor hver del høres varselet i to minutter ved slutten av alarmperioden. Mens lydvarselet gis og teksten "End"

vises på displayet, vil ovnen fortsette å fungere på ubestemt tid hvis du trykker på ►||-tasten. Ovnen slås av hvis ⊖-tasten berøres. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

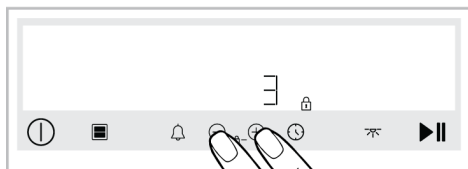
5.3 Innstillinger

i 3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedtellingen utløper, aktiveres den aktuelle menyen eller innstillingen.

Aktivering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du sikre tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Berør ⊕/⊖-tastane samtidig til symbolet 🔒 vises på displayet.



⇒ Symbolet 🔒 synes på skjermen, og låsen blir aktivert. Når en tast berøres etter at tastelåsen er stilt inn, høres et lydssignal og symbolet 🔒 blinker.

i Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Lykjellåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen

1. Berør ⊕/⊖-tastane samtidig til symbolet 🔒 forsvinner fra displayet.
» Symbolet 🔒 forsvinner fra skjermen, og låsen blir aktivert.

Innstilling av alarmen

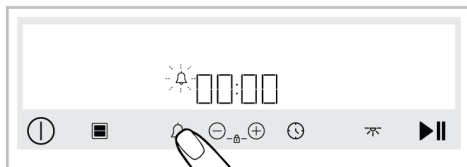
Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn matlaging.

Alarmløkka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmløkka når du vil venda maten i

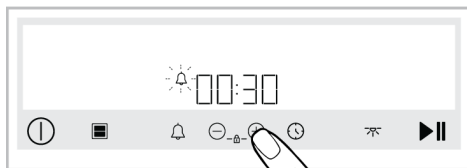
ovnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt har utløpt, avgir klokken et hørbart varsel.

i Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.

1. Trykk på 🔔-tasten for å stille inn alarmperioden.
⇒ Symbolet 🔔 begynner å blinke på displayet.



2. Still inn alarmtida med ⊕/⊖-tastane. Trykk på 🔔-tasten att for å bekrefte innstillingen.



⇒ Symbolet 🔔 lyser kontinuerlig, og alarmtiden begynner å telle ned på displayet. Hvis alarmtid og bakestid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på displayet.

3. Etter at alarmtiden er fullført, begynner symbolet 🔔 å blinke og gir deg et lydvarsel.

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 nullstille alarmperioden. Berør ⊖-tasten til symbolet the “00:00” vises på displayet.
2. Du kan også avbryte alarmen ved å trykke lenge på 🔔-tasten.







Stilla inn volum

Du kan stille inn volumet på kontrollenheten din. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på  -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Berør  -tastene til  vises på displayet.
3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på  -tasten att. **(b-1, b-2)**
4. Still inn ønsket tone med  -tastene.
⇒ 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 kontrolleinings skjermen. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på  -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Berør  -tastene til  vises på displayet.
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.

Innstillingen av hurtiginnstillingen for forvarming (Booster)






Du kan betjene bakingen på produktet automatisk med hurtigforvarmingsfunksjon. For dette formålet skal du aktivere hurtiginnstillingen for forvarming. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

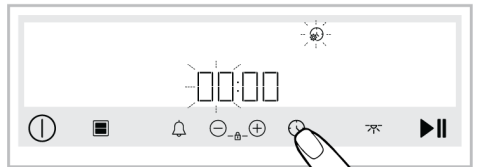
1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på  -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Røyv  -tasten til symbolet  synest på skjermen.
3. Aktivér hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på  -tasten igjen.
4. Med  -tastene setter du «OFF»-innstillingen (PÅ) til «ON» (PÅ) på displayet.
⇒ Valgt hurtiginnstillingen for forvarming bekreftef med det same. Trykk på tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.




 Du kan slå av hurtiginnstillingen for forvarming med samme fremgangsmåte. Ved å sette innstillingen til «OFF» (AV) kan du avbryte innstillingen for automatisk hurtigforvarming.

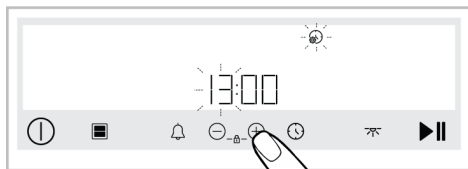
Endre tid på dagen


For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

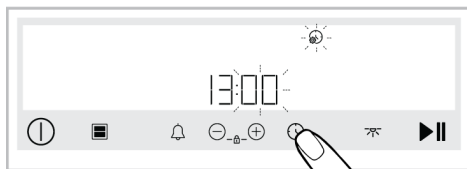
1. Når ovnen er slått av (når klokkeslettet vises på displayet), trykker du på  -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
2. Røyv  -tasten til symbolet  synest på skjermen.
3. Berør  -tasten for å aktivere tidtakerfeltet.
⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på skjermen.






4. Still inn klokkeslettet ved å trykke på  /  -tastene og aktivér minuttfeltet ved å trykke på  -tasten igjen.



⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinkar på skjermen.



5. Trykk på -tastene for å stille inn minutter. Stadfest innstillinga ved å røyva -tasten.

⇒ Justert tidspunkt på dagen bekreftes umiddelbart. Trykk på -tasten for å gå attende til innstillingsmenyen.

6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.

- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningsytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

6.1.1 Bakverk og ovnsmat

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.

- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdiene spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.

- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat i én stor seksjon

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	3	190	40 ... 50
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Standard brett *	Viftevarme	2	160	35 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	3	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	3	160	35 ... 45
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	25 ... 35
	Standard brett *	Viftevarme	3	180	30 ... 40
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	35 ... 45
	Standard brett *	Viftevarme	3	200	35 ... 45
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 or 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard brett *	Pizzafunksjon	3	250 ... 280	6 ... 12

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)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	1 - Standard brett * 4 - Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	160	35 ... 45
Småkake	2 - Standard brett * 4 - Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	30 ... 40
Bolle	2 - Standard brett * 4 - Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	30 ... 40

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 bakverk og ovnsmat i øvre del

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	4	190	45 ... 55
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	4	160	40 ... 50
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	4	170	30 ... 40
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	4	180	35 ... 45

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Cooking table for pastries and oven foods in lower section

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	1	190	45 ... 55
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard brett *	Pizzafunksjon	2	250 ... 280	10 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".
- Ikke åpne døren under kokingen "Økoviftevarme"-driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige

temperaturen optimert for å spare energi, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

- Ikke forvarm i "Økoviftevarme" driftsfunksjonen.

Kokebord for "Økoviftevarme" betjeningsfunksjon i enkelt stor seksjon Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	2	160	35 ... 50
Småkake	Standard brett *	3	200	30 ... 40
Bolle	Standard brett *	2	200	35 ... 50

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

Kokebord for "Økoviftevarme" betjeningsfunksjon i øvre del

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	4	180	35 ... 50
Småkake	Standard brett *	4	200	45 ... 55
Bolle	Standard brett *	4	220	35 ... 50

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkum og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe i en stor avdeling

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/max, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/max, etter 210	65 ... 85
	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, etter 210	65 ... 85
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/max, etter 180 ... 190	150 ... 210
	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, etter 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.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe i øvre del

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Standard brett *	Viftevarme	4	15 min. 250/max, etter 210	80 ... 105
Fisk	Standard brett *	Viftevarme	4	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.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe i nedre del

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Standard brett *	Viftevarme	1	15 min. 250/max, etter 210	70 ... 95
Fisk	Standard brett *	Viftevarme	1	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.

6.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord for enkelt stor seksjon

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	2 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

Grillbord for overdel

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	2 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.1.4 Test matvarer

Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

Kokebord for prøveretter enkelt stor seksjon

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
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	2	160	35 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	3	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	3	160	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	60 ... 80

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)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	2 - Standard brett * 4 - Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25
Småkaker	1 - Standard brett * 4 - Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	160	35 ... 45

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grillbord for enkelt stor seksjon

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	2 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

Tabellen for å lage mat sammen i de nedre-øvre delene

Matlagingsdel	Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Upper	Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	35 ... 50
Lower	Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	35 ... 50
Upper	Hel kylling	Standard brett *	Viftevarme	4	15 min. 250/ max, etter 190	80 ... 100
Lower	Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	1	180	45 ... 55
Upper	Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	4	180	45 ... 55
Lower	Fisk	Standard brett *	Viftevarme	1	200	20 ... 30
Upper	Fisk	Standard brett *	Viftevarme	4	200	20 ... 30
Lower	Bolle	Standard brett *	Viftevarme	1	180	35 ... 50

Matlagingsdel	Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Upper	Bolle	Standard brett *	Viftevarme	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standard brett *	Pizza	2	250	10 ... 17

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.

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen av apparatets komponenter i oppvaskmaskin.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprensing-funksjon, kan du foreta enkel damprensing for lett ikke-permanent smuss. (Se «Enkel damprengjøring [► 41]».)

- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.

- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale 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 hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

7.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetyperne i ovnen din.

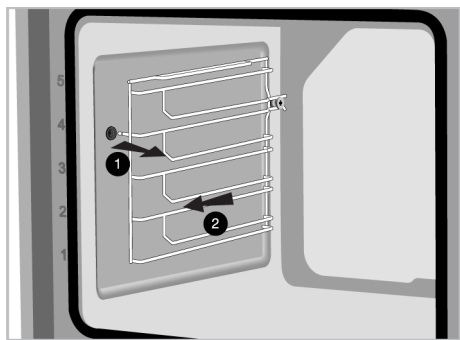
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllemodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



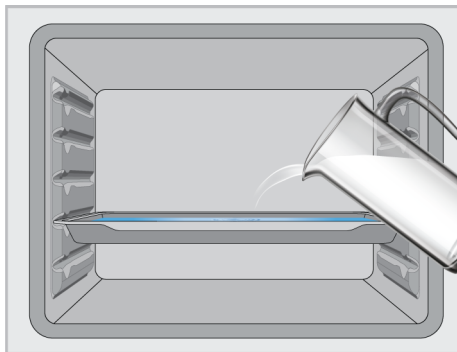
3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

7.5 Enkel damprensing

Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vanndråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen.

2. Tiltsett 500 ml vann i brettet og plasser det på 2. hylle i ovnen.



3. Velg funksjonen for enkel damprensing. Rensetiden vises på displayet og denne varigheten kan ikke endres.

Åpne døren og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut.

For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

i I funksjonen for enkel damprensing forventes det at det tilsatte vannet fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks ovnsdøra blir åpna bør du turka kondensatet vekk.

(Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.) Etter kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.



7.6 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende skitten blir til aske. En sterk røyk kan genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

Allmenne advarsler





Varme overflater forårsaker brannskader!

Ikke berør produktet under selrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret 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 rensing for å unngå skader.
- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.

Slik starter du pyrolysefunksjonen:

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.
4. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.
 - ⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.
5. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
6. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten.
7. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

7.7 Rengjøring av ovnsdøren

Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «Fjerne ovnsdøren» og «Fjerne de indre glassene til døren». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et

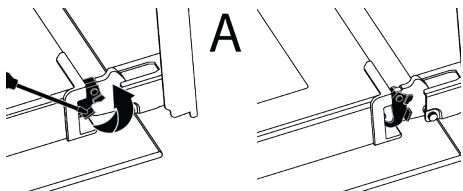
oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.



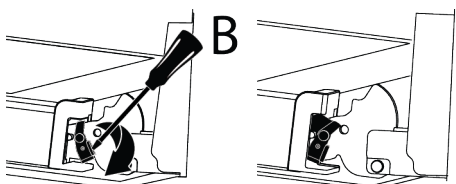
Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

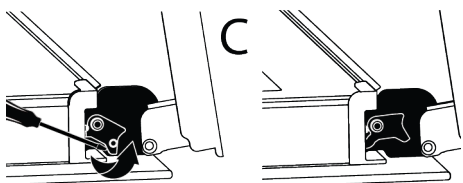
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



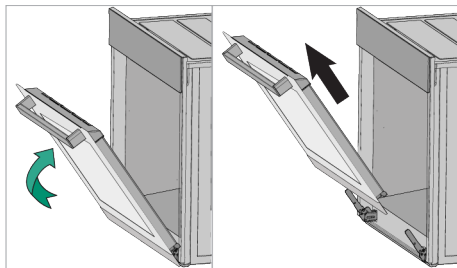
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



8. Trekk den fjernede døren oppover for å løse den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

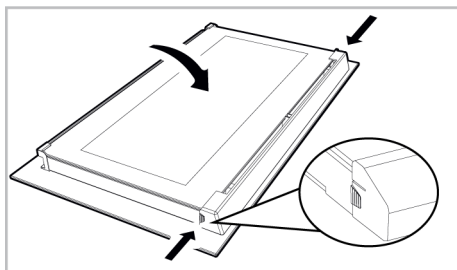


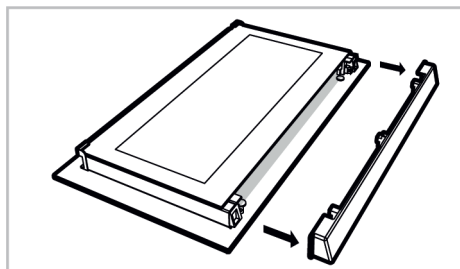
For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

7.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

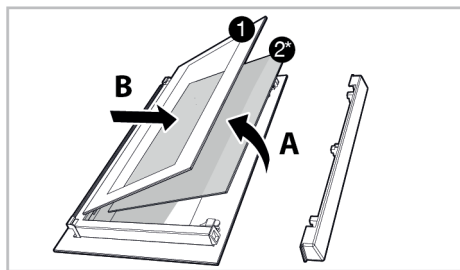
Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.
2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.





3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



- 1 Innerste glass 2* Innglass (det er kanskje ikke tilgjengelig for produktet ditt)

4. Hvis produktet ditt har et innglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innglass). Innglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.

7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

7.9 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

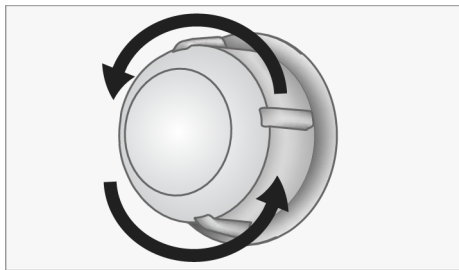
Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

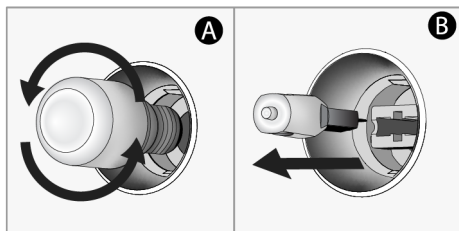
- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.

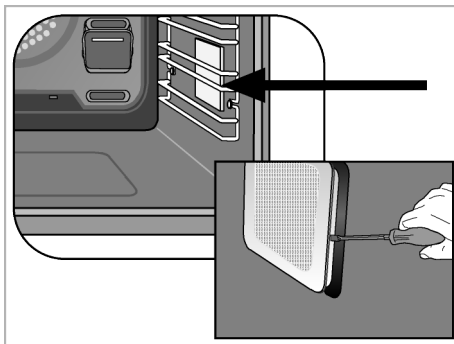


3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.

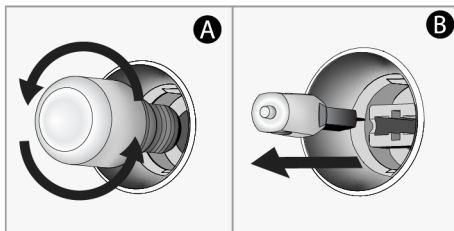


4. Sett glassdekselet på igjen.
Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

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



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skruet på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket.
>>> Sjekk sikringene i sikringsskapet.
Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet)
Taster på kontrollpanelet fungerer ikke.
>>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnslyset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnsens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5 minutter, avbrytes tidsinnstillingen for matlaging og varmeovnene fungerer ikke.
- For modellene med tidater er ikke tiden stilt inn. >>> Still inn tiden.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

(For modeller med tidsbryter) Tidtakerdisplayet blinker eller tidsbrytersymbolet står åpent.

- Det har vært strømbrudd tidligere. >>> Still inn klokkeslettet / Slå av produktfunksjonsknappene og slå den på nytt til ønsket posisjon.

Etter at tilberedningen har startet, blinker

► -symbolet på displayet, og det høres et varsel.

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket.
Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

Velkommen!

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et produkt fra Blomberg. 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 opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet 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. Garantibetingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhedsinstruktioner	50	6.1.2 Kød, fisk og fjerkræ	80
1.1 Tilsigtet anvendelse	50	6.1.3 Grill	82
1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed.....	50	6.1.4 Testmad.....	83
1.3 El-sikkerhed.....	51	7 Vedligeholdelse og rengøring	85
1.4 Transportsikkerhed	52	7.1 Generelle oplysninger om rengøring.....	85
1.5 Installationssikkerhed	53	7.2 Rengøringshjælpemidler	86
1.6 Sikkerhed under brug	53	7.3 Rengøring af kontrolpanelet.....	86
1.7 Temperaturadvarsler.....	53	7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde).....	86
1.8 Brug af tilbehør	54	7.5 Let damprengøring	87
1.9 Sikkerhed ved tilberedning.....	54	7.6 Selvrensende ved høj temperatur ..	88
1.10 Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	55	7.7 Rengøring af ovndøren	88
1.11 Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)	55	7.8 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren.....	89
2 Miljøinstruktioner.....	56	7.9 Rengøring af pæren i ovnen	90
2.1 Affaldsdirektiv	56	8 Fejlfinding.....	91
2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	56		
2.2 Emballageoplysninger.....	56		
2.3 Tips til energibesparelse.....	56		
3 Dit produkt.....	57		
3.1 Product Introduction	57		
3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel	57		
3.2.1 Betjeningspanel	58		
3.3 Ovndriftsfunktioner	58		
3.4 Product Accessories	61		
3.5 Brug af produktets tilbehør	62		
3.6 Tekniske specifikationer	65		
4 Førstegangsbrug	66		
4.1 Første timer-indstilling	66		
4.2 Indledende rengøring	66		
5 Brug af ovnen	68		
5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen.....	68		
5.2 Betjening af ovnens styreenhed ...	68		
5.3 Indstillinger	74		
6 Generelle oplysninger om bagning	76		
6.1 Generelle advarsler om bagning i ovnen.....	76		
6.1.1 Bagværk og ovnmad.....	77		

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følges med.
- Vores firma kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

1.1 Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Den må ikke bruges til andre formål som rumopvarmning.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt må ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er

overvåget eller uddannet i den sikre brug og farerne ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, uden at nogen holder opsyn med dem.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på, eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.
- **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er risiko for personskade og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke lægge nogen tung genstand på døren, eller lade børn sidde på den. Det kan få ovnen til at tippe over eller ødelægge dørhængslerne

- For børns sikkerhed, skal du afklippe strømstikket og gøre apparatet ubrugeligt, før du bortskaffer produktet.



1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til et jordforbindelse, der er beskyttet af en sikring, der passer til de aktuelle værdier på typemærket. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller elforbindelsen til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke kan blive påvirket af komfurets flamme). Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Produktet må ikke sættes i stikkontakten under installation, reparation og transport.
- Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.

- Hvis dit produkt ikke har et strømkabel, så brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Ovnens bageste overflade bliver varm, når den er i brug. Strømkabler må ikke røre den bageste overflade, tilslutninger kan blive beskadiget.
 - Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Ellers kan kabelisoleringen smelte og forårsage brand som følge af komfurets kortslutning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
 - Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før udskiftning af ovnlampen, så vær sikker på at afbryde produktet fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød. Afbryd produktet eller sluk for sikringen på hovedafbryderen.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs er gået ud af soklen, er itu, snavset, fedtet eller med risiko for vandkontakt (for eksempel vand, der kan løbe ned fra køkkenbordet).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Afbryd aldrig apparatet ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at holde fast i stikket.
 - Sørg for, at produktstikket er sat ordentligt i stikkontakten for at undgå lysbuer.



1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt

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 være opstået under transporten.

1.5 Installationssikkerhed

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Hvis produktet er beskadiget, må du ikke installere det.
- Installer ikke produktet nær varmekilder (radiatorer, ovne osv.)
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.
- For at forhindre overophedning bør apparatet ikke installeres bagved et dekorativt dæksel.

1.6 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, så tag stikket ud eller slå sikringen fra på sikringsboksen.

- Brug ikke defekte eller beskadigede produkter. Hvis det er det, så afbryd el/gas-tilslutningerne og tilkald autoriseret service.

- Brug ikke apparatet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.
- Kravl ikke op på produktet for at nå noget eller af nogen anden grund.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande, der befinder sig i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Opbevar aldrig brændbare genstande i tilberedningsområdet.
- Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Når du bruger produktet, så hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler på håndtaget.
- Dørhængsler på produktet flytter sig, når man åbner og lukker døren og kan gå i stykker. Når du åbner og lukker døren, så hold ikke i delen med hængslerne.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige dele bliver varme under brugen. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at rø-

re varmeelementer. Børn under 8 år må 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 der kan udledes damp, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Under brug kan produktet blive varmt. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varme dele, indersiden af ovnen og varmeelementer.
- Brug altid termohandsker, når du placerer mad i den varme ovn eller fjerner mad fra den varme ovn osv.

1.8 Brug af tilbehør

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

1.9 Sikkerhed ved tilberedning

- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.
- Madrester, olie og lignende i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Inden madlavning skal du fjerne groft snavs.
- Fare for madforgiftning: Lad ikke maden stå i ovnen i over en time før eller efter tilberedning. Ellers kan det forårsage madforgiftning eller sygdomme.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas i ovnen. Trykket, der kan opbygges i dåsen/glasset kan forårsage at det knækker.
- Placer det fedtsikre papir i køkkentøj eller ovntilbehør (bakke, trådrist osv.) med mad og placer det i den forvarmede ovn. Fjern alle overskydende stykker pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risiko for at røre ovnens varmeelementer. Brug aldrig pergamentpapir ved en ovntemperatur, der er større end den maksimale brugstemperatur specificeret

på det pergamentpapir, du bruger. Placer aldrig pergamentpapir i bunden af ovnen.

- Placer ikke bageplader, bakker, tallerkener eller alufolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Luk ovndøren under brug af grill Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grillild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.

1.10 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 risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller ble gemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det findes) 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.

1.11 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 selvrensning ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.

- Hvis der er et komfur oven på din ovn, så brug det ikke under pyrolyse.

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificerings-symbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette produkt er fremstillet med høj kvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat 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-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

2.2 Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid

ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasse dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

2.3 Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

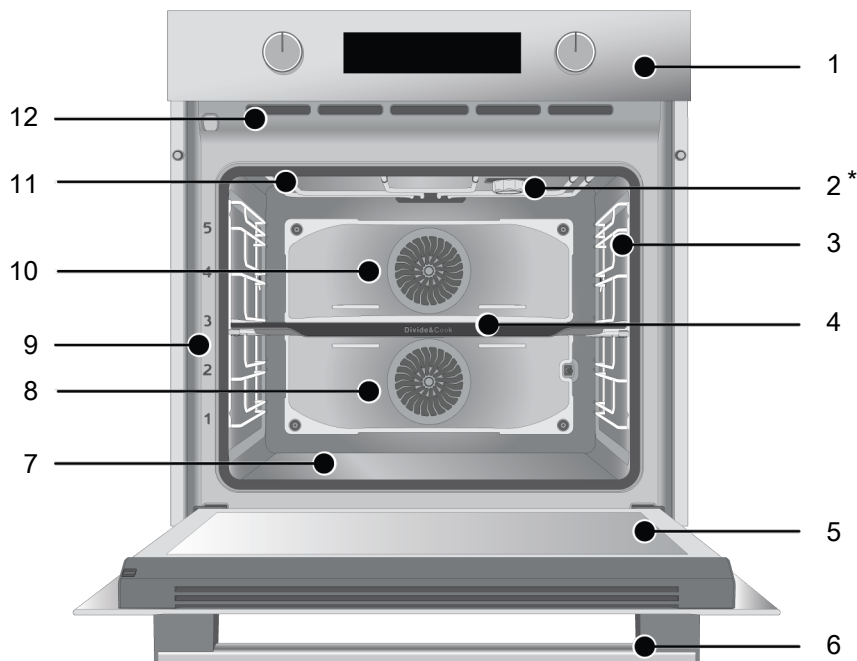
De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- I ovnen vil brug af mørke eller emaljerede beholdere overføre varmen bedre.
- Hvis det er angivet i opskriften eller brugervejledningen, så forvarm altid. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter inden afslutningen af tilberedningstiden ved lange tilberedninger. Du kan spare op til 20 % på el ved at bruge restvarme..
- Prøv at tilberede mere end en ret ad gangen i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet. Desuden vil du spare energi, hvis du tilbereder dine måltider efter hinanden, fordi ovnen ikke vil miste sin varme.
- Åben ikke ovndøren, når du bager med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indre temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning" og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

3 Dit produkt

3.1 Product Introduction

DA



1 Betjeningspanel

3 Trådhylder

5 Dør

7 Laveste varmer (under stålplade)

9 Hyldepositioner

11 Øverste varmelegeme

2 Lampe

4 Partition sheet

6 Håndtag

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

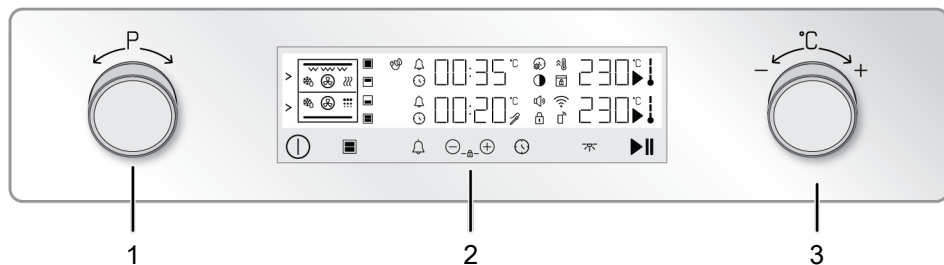
12 Ventilationshuller

* Varierer afhængigt af produktmodellen. Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel

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.

3.2.1 Betjeningspanel




1 Funktionsvalgsknap

2 Kontrolenhed


3 Temperaturvalgsknap

Hvis der findes håndtag til at styre dit produkt på nogle modeller, kan disse håndtag være lavet, så de kommer ud, når man trykker på dem (skjulte håndtag). For at foretage indstillinger med disse håndtag, skal man først skubbe til den relevante knap og trække knappen ud. Efter at have foretaget din justering, så skub den ind igen, og sæt håndtaget på plads.


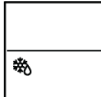

Funktionsvalgsknap

Vælg ovnens driftsfunktioner med funktionsvalgshåndtaget. For at vælge, skal du først trykke på tasten  og tænde ovnen. Drej derefter funktionsvalgsknappen til højre/venstre.

Temperaturhåndtag

Indstil ovntemperaturen, du vil tilberede ved, ved hjælp af temperaturknappen. For at vælge, skal du først trykke på tasten  og tænde ovnen. Drej derefter temperaturknappen til højre/venstre.

Nedre-Øvre og Enkelt Stor sektion


Funktionssymbol			Beskrivelse af funktion	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og brug
Enkelt stort afsnit	Nedre Sektion	Øvre sektion			
			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, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter. Ovnens lampe vil også blive tændt.

Ovnens indre temperaturindikator





Du kan forstå ovnens indre temperatur fra det indre temperatursymbol på displayet. Når tilberedningen starter, ses symbolet på displayet, og når den indre temperatur i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert niveau i symbolet.

3.3 Ovndriftsfunktioner

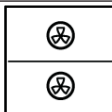

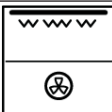
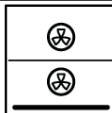
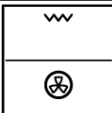
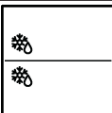
På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

 Hvis tværskillearket placeres i produktet, falder de maksimale temperaturer på 280 °C til 250 °C.

	-	-	Top og bund-opvarmning	40-280	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
		-	Bundopvarmning	40-220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på toppen.
	-	-	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 bradepande.
			Ventilatoropvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bradepande-madlavning af din mad på forskellige hyldeniveauer.
			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 blive noget længere. Når denne funktion er valgt, vises "ECO" på displayet i de første 2 sekunder. Den anbefalede temperaturværdi vises efter 2 sekunder.
		-	Pizza funktion	40-280	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejder. Det er velegnet til tilberedning af pizza.
	-		Overvarme+ventilator	40-280	Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.
	-	-	"3D" funktion	40-280	Øvre opvarmning, nedre opvarmning og ventilator-opvarmning kører. Hver side af produktet tilberedes jævnt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	-		Lav grill	40-280	Den store grill på ovnløftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	-		Fuld grill	40-280	Den store grill på ovnløftet virker. Den er velegnet til grillning 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 grillning i store mængder.

	-	-	Hold varm	40-100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.
	-	-	Nem damprensning	-	Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt. Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavset inde i ovnen (som ikke bliver i lang tid) og let rengøres. Se rengøringssektionen for nem damprensning.
	-	-	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.

Kombinationer af funktionskombinationer for øvre og nedre sektion

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion
	Ventilatoropvarmning + Ventilatoropvarmning		Ventilatoropvarmning + Bundopvarmning		Fuld grill + Ventilatoropvarmning
	Ventilatoropvarmning + Pizza funktion		Lav grill + Ventilatoropvarmning		Betjening med ventilator + Betjening med ventilator

Interoperabilitetstemperaturindstillingsintervaller for øvre og nedre sektion

Temperaturen i den ene sektion påvirkes af temperaturindstillingen af den anden sektion i de dobbelte tilberedningsprocesser. Af denne grund er der begrænsninger i henhold til temperaturerne justeret for sektionerne. Temperaturintervallerne, som du kan indstille for en anden sektion, er angivet i de følgende tabeller baseret på den temperatur, du har indstillet for en sektion.

Temperatur indstillet til oversektion (°C)	Temperatur, der kan indstilles til undersektion		Temperatur indstillet til undersektion (°C)	Temperatur, der kan indstilles til oversektion	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250

Temperatur indstillet til oversektion (°C)	Temperatur, der kan indstilles til undersektion		Temperatur indstillet til undersektion (°C)	Temperatur, der kan indstilles til oversektion	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Ovn kogesektioner

Du kan lave mad på 4 forskellige måder i forskellige sektioner ved at bruge tværskillepladen i din ovn eller ved at forlade produktet.

Øvre Sektion



Du kan kun lave mad i den øverste del. Velegnet til grillning og madlavning i lille størrelse. Når den øverste sektion er aktiv, viser skærmen funktionen af den øverste sektion, temperaturindikator og tid/varighedsindikatorskærme. Denne sektion er kun aktiv, hvis der er et > -symbol ved siden af den øverste sektionens funktionsskærm.

Nedre Sektion



Du kan kun lave mad i den nederste del. Velegnet til mellemstor madlavning. Når den nederste sektion er aktiv, viser skærmen funktionen af den nederste sektion, temperaturindikator og tid/varighedsindikatorskærme. Denne sektion er kun aktiv, hvis der er et > -symbol ved siden af den nederste sektionens funktionsskærm.

Nedre-øvre sektion



Du kan lave mad i det øverste og nederste rum på samme tid. Den er velegnet til tilberedning af to forskellige fødevarer. Når de øvre og nedre sektioner er aktive, vises funktions-, temperaturindikator- og tids-/varighedsindikatorskærmene, der er specifikke for disse sektioner, separat på skærmen.

Hvis begge sektioner har > -symboler ved siden af deres funktionsskærme, er begge sektioner aktive.

Enkelt stort afsnit



Du kan lave mad i den store sektion. Velegnet til store størrelser og flere madlavninger. Når det enkelte store rum er aktivt, tilpasses funktionsskærmen for begge sektioner til en enkelt sektion. Temperaturindikatoren og tids-/varighedsindikatorskærmene for det nederste rum vises.

3.4 Product Accessories

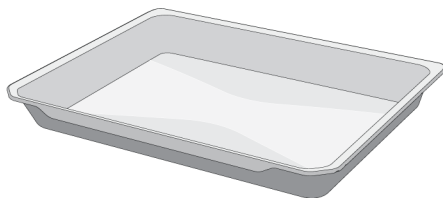
Der findes forskelligt tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehør og deres korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktets model, varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør beskrevet i brugervejledningen er måske ikke tilgængeligt i dit produkt.



Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformerede af varmeeffekten. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

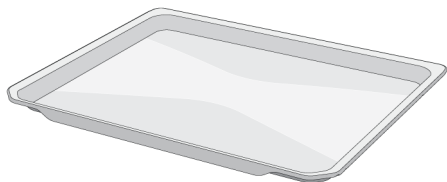
Dyb bakke

Det bruges til wienerbrød, stegning af store stykker, saftig mad eller opsamling af løbende fedt under grillning.



Wienerbrødsbakke

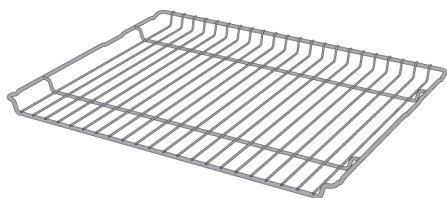
Det bruges til wienerbrød som cookies og småkager.



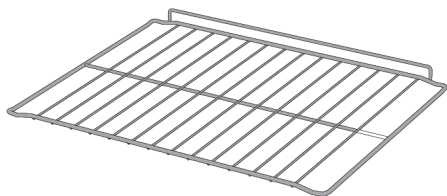
Grillrist

Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.

På modeller med trådhylder :

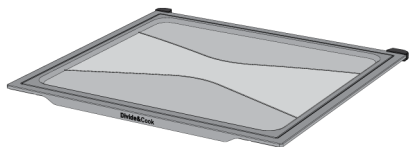


På modeller uden trådhylder :



Ark mellem partitioner

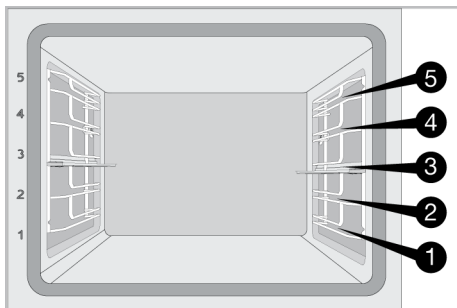
Det bruges til at opdele tilberedningsafsnittet i to separate afsnit.



3.5 Brug af produktets tilbehør

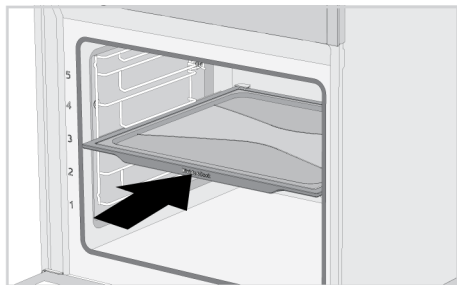
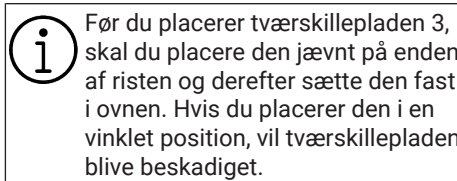
Tilberedningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i tilberedningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne på ovnens frontramme.



Placering af tværskillearket

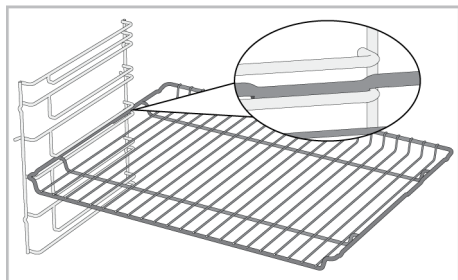
For kun at lave mad i den øverste, nederste eller sammen i den nederste og øverste sektion i din ovn, skal du placere tværskillepladen som vist i følgende figur på 3. stativets position.



Placering af trådristen på tilberedningshylderne

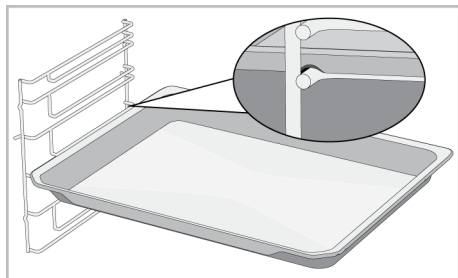
Det er vigtigt at placere grillristen korrekt i ovnen. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal grillri-

sten sikres på trådhyldens stoppunkt. Den må ikke overskride stoppunktet og få kontakt med ovnens bagvæg.



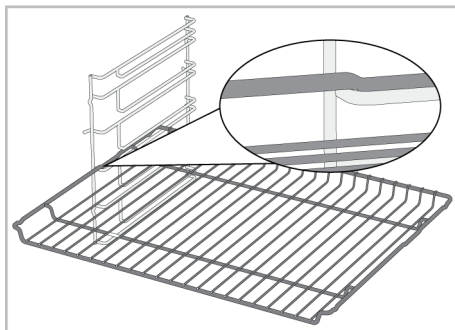
Placering af bakken på tilberedningshylderne

Det er vigtigt at placere bakkerne på trådhylderne korrekt i ovnen. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal bakken sikres på stopklodsens på trådhylden. Den må ikke overskride stopklodsens og få kontakt med ovnens bagvæg.



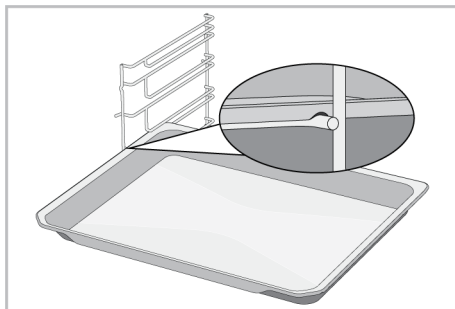
Grillristens stopfunktion

Der findes en stopfunktion til at forebygge at grillristen tipper ud af trådhylden. Med denne funktion kan du let og sikkert tage din mad ud. Når du flytter trådgrillen, kan du trække den fremad, indtil den når stoppunktet. Du skal overskride dette punkt for at fjerne den helt.



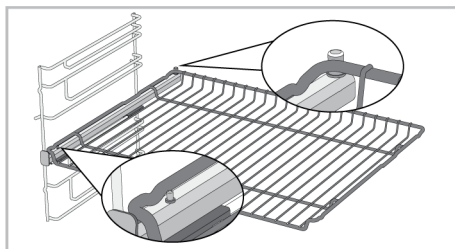
Bradepande-stopfunktion

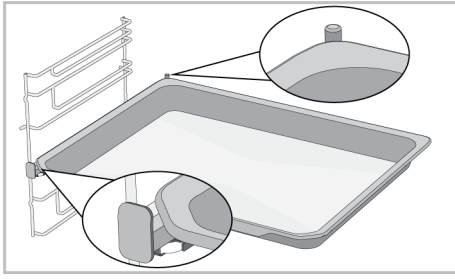
Der findes en stopfunktion til at forebygge at bakken tipper ud af trådhylden. Når du fjerner bakken, så frigør den fra den bagerste stopklods, og træk den frem mod dig selv, indtil den når fronten. Du skal overskride denne stopklods for at fjerne den helt.



Korrekt placering af grillristen og bakken på teleskopstængerne-På modeller med trådhylder og teleskop

Takket være teleskopstængerne, kan bakkerne eller grillristen let installeres og fjernes. Når du bruger bækker og grillriste med teleskopstængerne, skal du sørge for at stifterne for og bag på teleskopstængerne hviler på kanten af grillen og bakken (vist på figuren).





3.6 Tekniske specifikationer

DA

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	2,8
Ovnstype	Multifunktionsovn

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej. 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.



Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.









Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

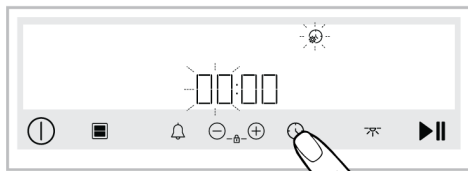
4 Førstegangsbrug




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

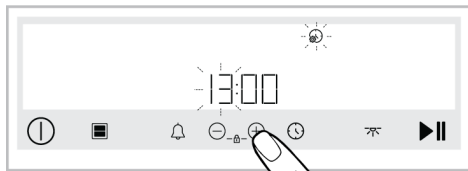
4.1 Første timer-indstilling


i Indstil altid tiden på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller den, kan du ikke tilberede mad på nogle modeller.

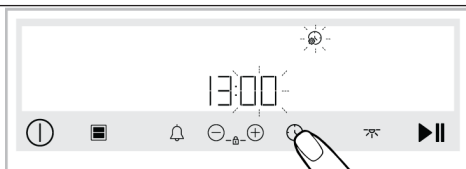
1. Når ovnen startes første gang, vil tiden på dagen blive vist på displayet.
2. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
 - ⇒ En nedtælling med 3-2-1 vises på displayet. Når nedtællingen er færdig, aktiveres indstillingsmenuen.
3. Tryk på tasterne / indtil symbolet  kommer frem på displayet.
4. Tryk på tasten  for at aktivere timerfeltet.
 - ⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på displayet.






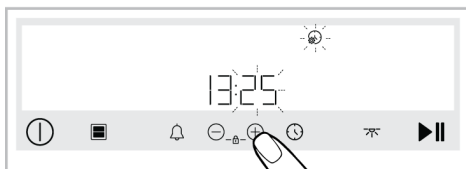
5. Indstil tiden på dagen ved at trykke på tasterne / og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.




⇒ Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



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



⇒ Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet  lyser konstant.

i Hvis den første timerindstilling ikke er udført, starter tiden på dagen kl. 12:00. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "**Indstillinger**".

i I tilfælde af et langt strømsvigt annulleres indstillingerne for tidspunktet på dagen. Det skal indstilles igen.

4.2 Indledende 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 efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengørings-svamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

5 Brug af ovnen

5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt 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 ovntimeren, slukker køleventilatoren efter bagetiden 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 bage. På nogle modeller er lampen tændt under bagning, mens den på nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Ved nogle bagefunktioner tænder lampen aldrig for at spare energi.

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

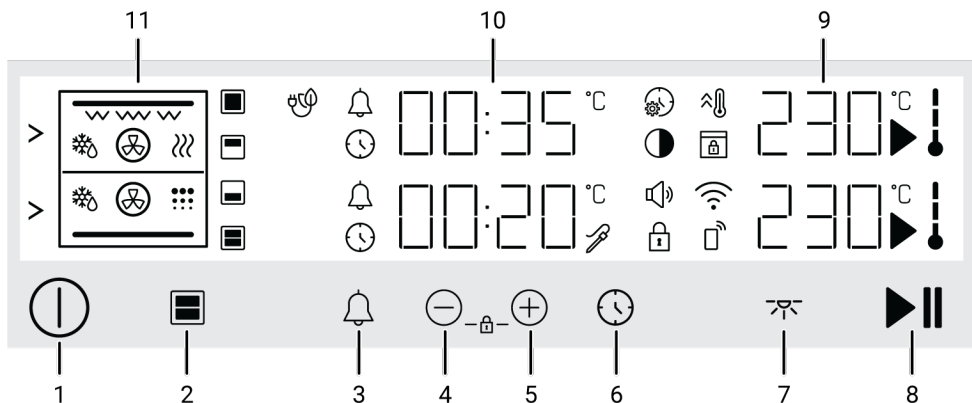
Hvis tasten  findes på styrepanelet: I tilfælde, hvor ovenlampen automatisk tændes eller slukkes, kan du til enhver tid tænde og slukke lampen ved at berøre tasten .

5.2 Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- Den maksimale tid, der kan indstilles til bagningen er 5:59 timer. Ved hold-varmfunktionen er denne tid 23:59 timer. I tilfælde af strømafbrydelse bliver den forudindstillede bagning og varighed af bagning nulstillet.
- Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Det er nødvendigt at gemme de foretagne indstillinger, enten ved at berøre den relevante tast i beskrivelsen eller ved at vente i kort tid.
- Hvis bagetiden er indstillet, når bagningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- Hvis indstillingen af hurtig forvarmning er aktiv på din kontrolenhed, vises symbolet  på displayet, når du begynder at bage, og ovnen når den temperatur, du indstiller til bagning hurtigt. For hurtig forvarmning se afsnittet "Indstillinger".

Kontrolenhed

**Taster :**

- 1 : Tænd/Sluk-tast
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarmtast
- 4 : Tast til formindskelse og fremskridt
- 5 : Tast til forøgelse og fremskridt
- 6 : Tast til tid og indstillinger
- 7 : Lampetast
- 8 : Start-/stop-tast for bagning

Indikatorområder :

- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Indikatorfelt for timer/varighed
- 11 : Funktionsdisplay

Skærmsymboler :

- : Symbol for bagetid
- : Alarmsymbol
- : Bagesymbol
- : Symbol for temperatur i ovnen
- : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
- : Indstillingssymbol
- : Symbol for tastelås
- : Lydniveau-symbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Optøningssymbol
- : Hold-varm-symbol
- : Bagesymbol med øko-fane
- : Single large cooking section symbol
- : Lower cooking section symbol
- : Upper cooking section symbol
- : Double cooking section symbol

: Fjern kontrolsymbol

: Wi-Fi-symbol *

: Selvrensnings-knappen *

: Symbol for dørlås *

: Kødsondesymbol *

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

Tænd for ovnen

Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①. Hvis tvær-opdelingspladen ikke bliver installeret, efter at ovnen er åbnet, vil den første betjeningsfunktion i det ene store afsnit dukke op på skærmen. Hvis tvær-opdelingspladen er sat ind, vil den første arbejdsfunktion for det nederste afsnit blive vist. Brugerfunktion, temperatur, bagetid og kan justeres, når displayet har denne status.


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


Sluk for ovnen

Sluk for ovnen ved at berøre tasten ①. Tiden på dagen vises på displayet.

Tilberedning sker i et stort afsnit, kun i det nederste afsnit eller kun i det øverste afsnit

- ✓ De følgende trin beskriver henholdsvis tilberedning i det ene store afsnit, kun det nederste afsnit eller simpelthen tilberedning i det øverste afsnit.

 For at tilberede i et stort afsnit, skal du fjerne tværopdelingspladen fra produktet.

1. For at tilberede i et stort afsnit, skal du fjerne tværopdelingspladen fra produktet. Hvis du ønsker at tilberede i det nederste eller kun i det øverste afsnit, så installerer den midlertidige opdelingsplade.
2. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .


⇒ Hvis tværopdelingspladen ikke bliver installeret, efter at ovnen er åbnet, vil den første betjeningsfunktion i det ene store afsnit dukke op på skærmen. Hvis tværopdelingspladen er sat ind, vil den første arbejdsfunktion for det nederste afsnit blive vist.




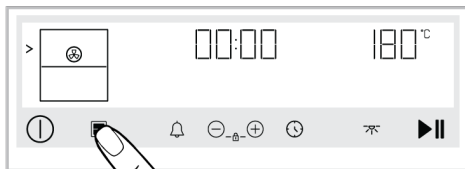
Illustration 1: Hvis tværopdelingspladen sættes ind:



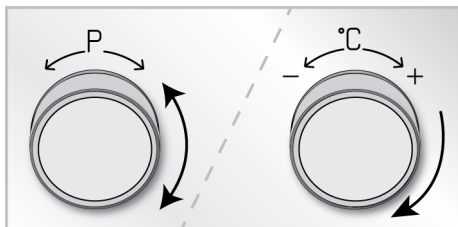
Illustration 2: Hvis tværopdelingspladen ikke sættes ind:


3. Når tværopdelingspladen bliver sat ind, aktiveres det nederste afsnits tilberedningsområdes skærm. Tryk blot på tasten  for at vælge det øverste afsnit.

⇒ Symbolet  dukker op ved siden af betjeningskærmen, der tilhører det øverste afsnit.




4. Når det tilberedningsafsnit, du ønsker at tilberede på er aktivt, så vælg den funktion, du ønsker at tilberede med på funktionsvalgsknappen.
5. 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.



 Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur af, 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.

6. Hvis du ønsker at tilberede uden indstilling af tilberedningstid, så klik på  tasten for at starte tilberedning.

 Hvis tilberedningen er startet, uden at justere tilberedningstiden, slukker ovnen ikke automatisk ved afslutning af tilberedningen. Brugeren skal afslutte tilberedningen.

- ⇒ Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og nedtælling af tiden vil dukke op på displayet. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓. Den tid, der er gået siden tilberedningen startede, dukker op på skærmen Varighed/tid.

7. Hvis du ønsker at tilberede ved at indstille tilberedningstiden, klik på tasten ⌚ en gang.

- ⇒ Symbolet ⌚ vises på skærmen.

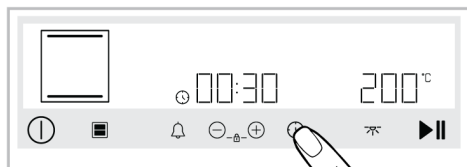


Illustration 3: Med et enkelt stort afsnit:

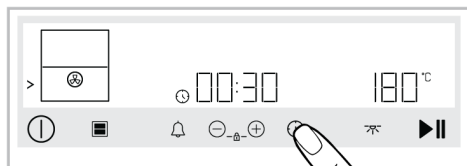


Illustration 4: Kun nederste afsnit:

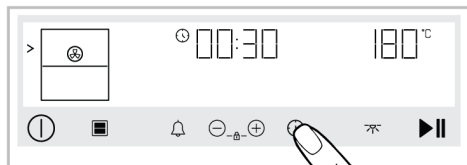


Illustration 5: Kun øverste afsnit:

i For at indstille bagetiden hurtigt, kan du trykke på tasten ⊕ for at indstille bagetiden til 30 minutter efter indstilling af brugerfunktionen og temperaturen, brug derefter tasterne ⊕/⊖ til at ændre tiden.

8. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.

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

9. Når du har indstillet driftsfunktion, temperatur og bagetid, skal du berøre tasten ►|| for at begynde at bage.

- ⇒ Din ovn går straks i gang med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede bagetid på displayet tæller ned. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓.


10. Hvis du har tilberedt, uden at indstille tilberedningstiden, slukkes ovnen ikke automatisk. Du skal selv kontrollere bagningen og slukke for den. Når din bagning er færdig skal du trykke på tasten ►|| for at afslutte bagningen, eller på tasten ⌚ for at slukke ovnen helt.

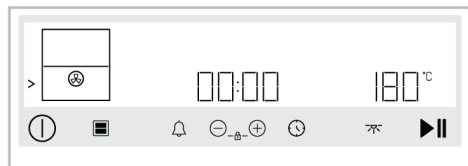
11. Hvis du tilberedte ved at indstille tilberedningstiden efter at den indstillede tilberedningstid er afsluttet, vil teksten "End" dukke op på skærmen, en lydadvarel høres og tilberedningen stopper.

- ⇒ Advarslen lyder i to minutter. Hvis du berører ►||, mens lydadvarelsen gives og teksten "End" vises på temperaturdysplayet, tasten, fortsætter ovnen med at virke på ubestemt tid. Ovnens slukkes, hvis tasten ⌚ berøres. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmeren.

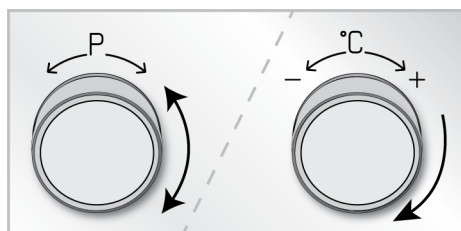
Samtidig tilberedning i det nederste og det øverste afsnit



- ✓ De følgende trin beskriver, hvordan man kan tilberede forskellige retter sammen i det nederste og det øverste afsnit. Før tilberedningen starter, skal man bestemme det øverste og nederste afsnits funktioner, der passer til dine måltider. Se "Ovnbetjeningsfunktioner" for kombinationer af øverste/nederste funktioner.


1. Indsæt tværopdelingspladen og placer dine måltider på de tilsvarende hylder i ovnafsnittet, hvor du vil tilberede.
2. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
 - ⇒ Efter at ovnen er tændt, vises den første betjeningsfunktion for det nederste afsnit på skærmen.






3. I det nederste afsnit, justeres den ønskede arbejdsfunktion og temperatur med funktions- og temperaturvalgsknappen.





- ⇒ Symbolet  dukker op ved siden af betjeningsskærmen, der tilhører det øverste afsnit.
4. Hvis du ønsker at tilberede uden indstilling af tilberedningstid, så klik på  tasten for at starte tilberedning.

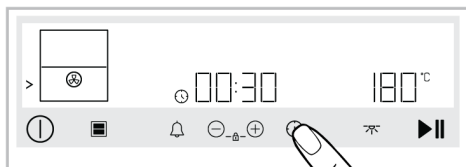
 Hvis tilberedningen er startet, uden at justere tilberedningstiden, slukker ovnen ikke automatisk ved afslutning af tilberedningen. Brugeren skal afslutte tilberedningen.




- ⇒ Det nederste afsnit af din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og den tid, der er gået, dukker op på skærmen. På displayet vises symbolerne  og . Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol . Den tid,


der er gået siden tilberedningen startede, dukker op på skærmen Varighed/tid.


5. **Hvis du ønsker at tilberede ved at indstille tilberedningstiden, klik på tasten  en gang.**


- ⇒ Symbolet  dukker op på tids-/varighedsskærmen for det nederste afsnit.






 For at indstille bagetiden hurtigt, kan du trykke på tasten  for at indstille bagetiden til 30 minutter efter indstilling af brugerfunktionen og temperaturen, brug derefter tastene  til at ændre tiden.

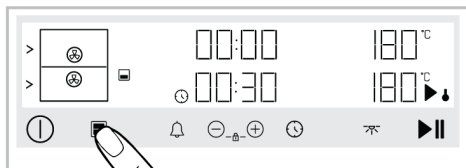
6. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tastene .

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

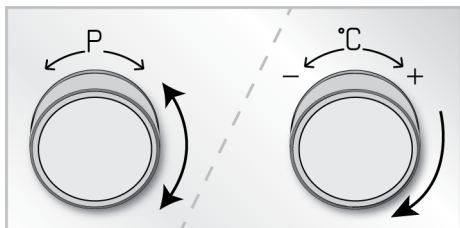
7. Når du har indstillet driftsfunktion, temperatur og bagetid, skal du berøre tasten  for at begynde at bage.

- ⇒ Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede bagetid på displayet tæller ned. På displayet vises symbolerne  og . Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol .

8. Tryk blot på tasten  for at vælge det øverste afsnit.



9. I det øverste afsnit justeres den ønskede arbejdsfunktion og temperatur med funktions- og temperaturvalgsknappen.



⇒ Symbolet > dukker op ved siden af betjenings-skærmen, der tilhører det øverste afsnit.

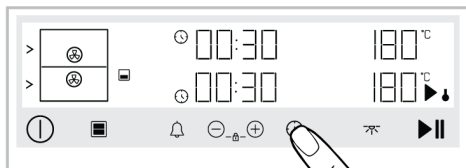
10. Hvis du ønsker at tilberede uden indstilling af tilberedningstid, så klik på ►|| tasten for at starte tilberedning.

i Hvis tilberedningen er startet, uden at justere tilberedningstiden, slukker ovnen ikke automatisk ved afslutning af tilberedningen. Brugeren skal afslutte tilberedningen.

⇒ Det øverste afsnit af din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og den tid, der er gået dukker op på skærmen. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓. Den tid, der er gået siden tilberedningen startede, dukker op på skærmen Varighed/tid.

11. Hvis du ønsker at tilberede ved at indstille tilberedningstiden, klik på tasten ⌚ en gang.

⇒ Symbolet ⌚ dukker op på tids-/varighedsskærmen for det øverste afsnit.



i For at indstille bagetiden hurtigt, kan du trykke på tasten ⊕ for at indstille bagetiden til 30 minutter efter indstilling af brugerfunktionen og temperaturen, brug derefter tasterne ⊕/⊖ til at ændre tiden.

12. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.

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

13. Når du har indstillet driftsfunktion, temperatur og bagetid, skal du berøre tasten ►|| for at begynde at bage.

⇒ Det øverste afsnit i din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede bagetid på displayet tæller ned. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓.



14. Hvis du har tilberedt, uden at indstille tilberedningstiden, slukkes ovnen ikke automatisk for begge afsnit. Du skal selv kontrollere bagningen og slukke for den. Afslut tilberedningen ved at klikke på tasten ►|| mens afsnittet, hvor din tilberedning er afsluttet, er aktivt. Når tilberedningen af det andet afsnit er afsluttet, skal du først aktivere det andet afsnit med tasten ■, og klikke på tasten ►||

►|| for at afslutte tilberedningen. Hvis du ønsker at lukke begge afsnit, så tryk på tasten ⏻, for at slukke ovnen helt.

15. Hvis du har tilberedt ved at indstille tilberedningstiden, dukker teksten "End" op på temperaturindikatorskærmen for det afsnit, hvor tilberedningstiden er fuldført, lydadvarslen høres og det afsnit holder op med at tilberede. Det andet afsnit fortsætter med at virke, indtil tilberedningstiden er overstået. Når tilberedningstiden er afsluttet i det andet afsnit, dukker teksten "End" op på temperaturindikatorskærmen for det afsnit, der høres en lydadvarel og det afsnit ophører med tilberedningen.

⇒ Inden for hvert afsnit, lyder advarslen i to minutter ved afslutning af alarmtiden. Hvis du berører ►|| mens lydadvarslen gives og teksten "End" vises på temperaturdisplayet, tasten, fortsætter ovnen med at virke på ubestemt tid. Ovnens slukkes, hvis tasten ⏻ berøres. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmlarmen.

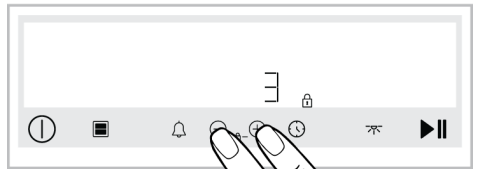
5.3 Indstillinger

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

Aktivering af tastaturlåsen

Ved at bruge tastaturlåsfunktionen kan du beskytte mod interferens fra kontrolenheden.

1. Tryk samtidigt på tasterne ⊕/⊖, indtil ⏻ symbolet vises på displayet.



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

i Når tastaturlåsen er aktiveret, kan tasterne på styreenheden ikke bruges. Tastaturlåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af tastaturlåsen

1. Tryk samtidigt på tasterne ⊕/⊖, indtil ⏻ symbolet forsvinder fra displayet. Symbolet ⏻ forsvinder fra displayet, og tastaturlåsen bliver deaktiveret.

Indstilling af alarmen

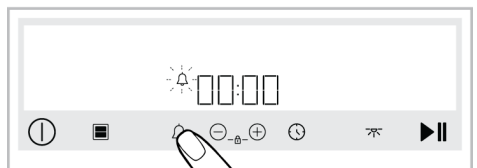
Du kan også bruge produktets kontrolenhed til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til bagning.

Alarmuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. For eksempel kan du bruge alarmuret, 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.

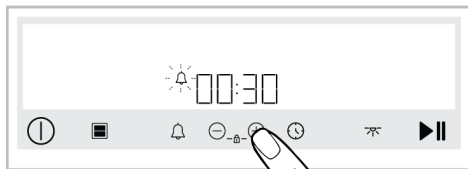
i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk på tasten 🔔 for at indstille alarmtiden.

⇒ 🔔 Symbolet begynder at blinke på displayet.



2. Indstil alarmtiden med \oplus/\ominus tasterne. Tryk på tasten \mathbb{A} igen for at bekræfte indstillingen.



- ⇒ Symbolet \mathbb{A} lyser konstant, og alarmtiden begynder at tælle ned på displayet. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den korteste tid på displayet.

3. Når alarmtiden er fuldført, begynder \mathbb{A} symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmer fra

1. Ved afslutningen af alarmperioden skal advarselslyden lyde i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmeren.

- ⇒ Lydalarmeren er stoppet.

Hvis du ønsker at annullere alarmeren:

1. Tryk på tasten \mathbb{A} for at nulstille alarmtiden. Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet "00:00" vises på displayet.
2. Du kan også annullere alarmeren ved at trykke på tasten \mathbb{A} i lang tid.

Indstilling af lydstyrke

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

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \mathbb{C} i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil \mathbb{A} kommer frem på displayet.
3. Aktivér lydstyrkeindstillingen ved at trykke på tasten \mathbb{C} igen. **(b-1, b-2)**

4. Indstil den ønskede lysstyrke med tasterne \oplus/\ominus .

- ⇒ Den valgte indstilling for lydstyrke bekræftes med det samme. Tryk på \mathbb{C} 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. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \mathbb{C} i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil \mathbb{D} kommer frem på displayet.
3. Aktivér lysstyrkeindstillingen ved at trykke \mathbb{C} 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 \mathbb{C} tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Indstilling af funktionen Hurtig forvarmning (Booster)

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

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \mathbb{C} i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil symbolet \mathbb{E} kommer frem på displayet.
3. Aktivér indstillingen for hurtig forvarmning (booster) ved at trykke på tasten \mathbb{C} igen.

4. Med tasterne ⊕/⊖ skiftes indstillingen "OFF" til "ON" på displayet.

⇒ Den valgte hurtigopvarmningsindstilling bekræftes med det samme. Tryk på tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

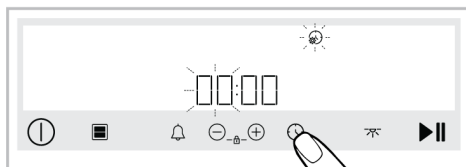


Du kan slå indstillingen for hurtig opvarmning (booster) fra ved at udføre de samme handlinger. Ved at skifte til indstillingen "OFF" kan du annullere indstillingen af hurtig opvarmning.

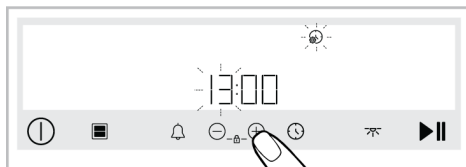
Ændring af tidspunktet på dagen

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

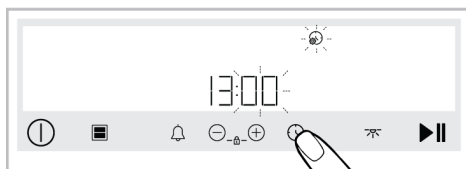
1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten ⌚ i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne ⊕/⊖ indtil symbolet ⌚ kommer frem på displayet.
3. Tryk på tasten ⌚ for at aktivere timerfeltet.
⇒ Timerfeltet og symbolet ⌚ blinker på displayet.



4. Indstil tiden 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 justerede tidspunkt på dagen bekræftes straks. Tryk på ⌚ tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

6 Generelle oplysninger om bagning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

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.

6.1 Generelle advarsler om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovenns dør, skal du holde dig væk.

- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvanddråber 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 køkken-grej, 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 bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.
- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovnens bundhylde som Hylde 1.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.
- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens bruning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket.
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Kogebord til kager og ovnmad i enkelt stor sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

6.1.1 Bagværk og ovnmad

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogeevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestandigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule bruning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 40
Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	3	190	40 ... 50
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	160	35 ... 45
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	3	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	3	160	35 ... 45
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 35
	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	3	170	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	30 ... 40
Bolle	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	25 ... 35
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	180	30 ... 40
Hele brød	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	200	35 ... 45
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	200	35 ... 45
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2 or 3	200	30 ... 40
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Top og bund-opvarmning	2	180	60 ... 75
	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Ventilatoropvarmning	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardbakke *	Pizza funktion	3	250 ... 280	6 ... 12

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.

Velegnet til madlavning med to balker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	1 - Standardbakke * 4 - Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	160	35 ... 45
Cookie	2 - Standardbakke * 4 - Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	170	30 ... 40
Bolle	2 - Standardbakke * 4 - Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	180	30 ... 40

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.

Kogebord til kager og ovnmad i øverste sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	4	190	45 ... 55
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	160	40 ... 50
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	4	170	30 ... 40
Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	180	35 ... 45

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.

Kogebord til kager og ovnmad i nederste sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	1	190	45 ... 55
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardbakke *	Pizza funktion	2	250 ... 280	10 ... 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.

Tilberedningstabel til driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning"

- Lav ikke temperaturindstillingen om efter start af tilberedningen med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning".
- Åben ikke ovndøren, når du tilbereder med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning" Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indre temperatur for at spare

energi i driftsfunktionen og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

- Forvarm ikke ved driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning" .

Tilberedningstabel til "Øko-ventilatoropvarmning" driftsfunktionen i enkelt stor sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	Standardbakke *	2	160	35 ... 50
Cookie	Standardbakke *	3	200	30 ... 40
Bolle	Standardbakke *	2	200	35 ... 50

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

Tilberedningstabel til "Øko-ventilatoropvarmning" driftsfunktionen i øverste sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	Standardbakke *	4	180	35 ... 50
Cookie	Standardbakke *	4	200	45 ... 55
Bolle	Standardbakke *	4	220	35 ... 50

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

6.1.2 Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberedningsevnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.

- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylder på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ i enkelt stor sektion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1,5-2 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, efter 210	65 ... 85
	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	2	15 min 250/max, efter 210	65 ... 85
Kalkun (5.5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
	Standardbakke *	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 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.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ i enkelt øverste sektion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	15 min 250/max, efter 210	80 ... 105
Fisk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	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.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ i enkelt nederste sektion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	15 min 250/max, efter 210	70 ... 95
Fisk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	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.

6.1.3 Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.
- **Luk ovndøren under brug af grill Grill aldrig med åben ovndør. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.
- Placer stykkerne, der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel til enkelt stor sektion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (kød i terninger)	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	2 ... 4

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

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Grilltabel til overdel

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	2 ... 4

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

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

6.1.4 Testmad

Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.

Tilberedningstabel til testmåltider enkelt stor sektion

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	140	20 ... 30
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	160	35 ... 45
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	3	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	3	160	35 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Top og bund-opvarmning	2	180	60 ... 75
	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter **	Ventilatoropvarmning	3	170	60 ... 80

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.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	2 - Standardbakke * 4 - Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25
Småkager	1 - Standardbakke * 4 - Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	160	35 ... 45

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.

Grilltabel til enkelt stor sektion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	2 ... 4

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

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Tabellen for madlavning sammen i de nederste-øverste sektioner

Madlavningsafdeling	Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Upper	Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	150	35 ... 50
Lower	Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	150	35 ... 50
Upper	Hel kylling	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	15 min 250/ max, efter 190	80 ... 100
Lower	Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	1	180	45 ... 55
Upper	Formkage	Kageform på trådgrill **	Ventilatoropvarmning	4	180	45 ... 55
Lower	Fisk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	200	20 ... 30
Upper	Fisk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	200	20 ... 30
Lower	Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	180	35 ... 50

Madlavningsafdeling	Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Upper	Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standardbakke *	Pizza	2	250	10 ... 17

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.

7 Vedligeholdelse og rengøring

7.1 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.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindre i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rens- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- 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 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 proteinpletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

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 "Let damprengøring [► 87]").
- Til svære pletter kan der bruges et ovn- og grillrensmiddel, der anbefales på dit produkts webside, og en ikke-ridsende skuresvamp. Brug ikke en ekstern ovnrensener.

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

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

7.2 Rengøringshjælpemidler

Læg ikke produktets hjælpemidler i en opvaskemaskine, med mindre det er angivet i brugsanvisningen.

7.3 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 håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfrie stålpaneler med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

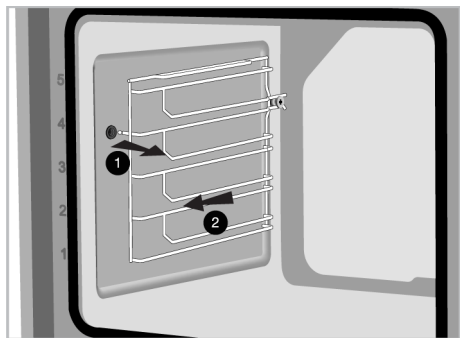
Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din ovn.

Rengøring af ovnens sider

Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model. Hvis der er en katalytisk væg, så henviser vi til afsnittet "Katalytiske overflader" for yderligere oplysninger. Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din ovn.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

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

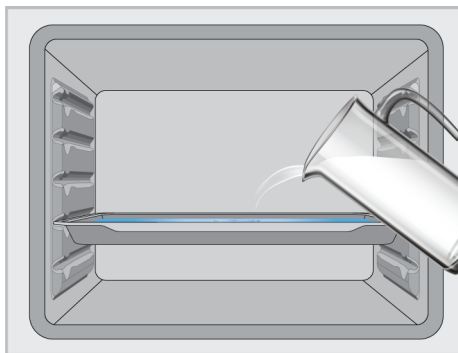


3. For at sætte hylderne på igen, skal procedureerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start.

7.5 Let damprensning

Dette muliggør let rengøring af snavs (som ikke har siddet der længe) der er blødgjort af damp inde i ovnen, og af vanddråber, der er kondenseret på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Tilføj 500 ml vand i bradepanden og sæt den på 2. hylde i ovnen.



3. Vælg den lette damprensningsfunktion. Rensetiden dukker op på displayet og denne varighed kan ikke ændres.

Åben døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud.

Med hensyn til besværlig snavs, rengør produktet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

i Med den lette damprensningsfunktion forventes det, at det tilførte vand fordamper og kondenserer på indersiden af ovnen og ovndøren for at blødgøre let snavs, der er dannet i din ovn. Kondensvand på ovndøren kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

(Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt) efter kondensering inde i ovnen, kan der dannes små vandpytter eller fugt i vandkanalen under ovnen. Tør denne kanal op med en fugtig klud og tør den derefter.



7.6 Selvrensning ved høj temperatur

Ovnen er udstyret med pyrolytisk selvrensning. Ovnen varmer op til en temperatur på ca. 420-480 °C og brænder, indtil det eksisterende snavs bliver til aske. Der kan dannes kraftig røg. Sørg for god ventilation. Rensning ved høj temperatur bør udføres efter at ovnen er brugt ca. 10 gange.

Generelle advarsler







Varme overflader forårsager forbrændinger!

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

- Inden pyrolyserensningsfunktionen skal alt tilbehør, teleskophylder og sidehylder (hvis der er nogen) fjernes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og trådhylderne i siden blive beskadiget.
- Hvis dit produkt har et pyro-bevis tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensning ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen. Hvad 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 dørforseglingen. Glasfiberforseglingen er meget sart og bliver let beskadiget. Hvis dørforseglingen bliver beskadiget, skal den udskiftes med en ny fra autoriseret service.

Sådan startes pyrolysefunktionen:

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen. På modeller med trådhylder, skal du huske at fjerne trådhylden.
2. Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes.

3. Vælg funktionen "Pyrolyse" eller "Pyrolyse - økonomi tilstand" afhængigt af, hvor snavset, din ovn er. Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi at bruge funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand". Denne funktion tager kortere tid, end den variable funktion "Pyrolyse". Hvis ovnen er meget snavset, er funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand" måske ikke tilstrækkelig. I dette tilfælde skal du rense den med funktionen "Pyrolyse".
4. Start rensningen ved at trykke på tasten .
 - ⇒ Rensningen starter og tiden for selvrensningen kommer frem på displayet. Denne tid kan ikke ændres.
5. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at pyrolyseprocessen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Tving ikke håndtaget til at låse ovnlågen op, før rengøringsprocessen er afsluttet, og låsesymbolet forsvinder på displayet.
6. Når rensningsprocessen er afsluttet, vises "End" på skærmen. Sluk for ovnen ved at berøre tasten .
7. Når symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.

7.7 Rengøring af ovndøren

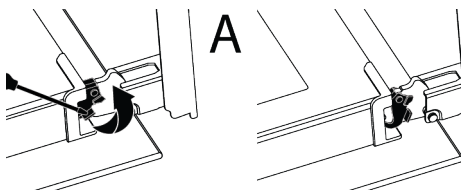
Du kan fjerne din ovndør og dørglasser for at rengøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduet er forklaret i kapitlerne "Fjern ovndøren" og "Fjern det inderste glas i døren". Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Hvis der er dannet kalkrester på ovnglasset, så tør glasset med vineddike og rens det.



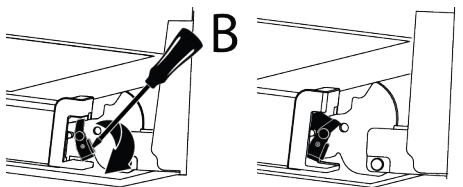
Brug ikke skrappe skuremidler, metalkrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovns frontdør og hvis det finde) ovns øverste dørglas.

Fjern ovndøren

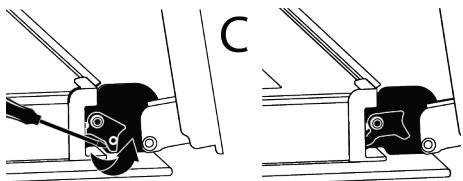
1. Åbn ovndøren.
2. Åben clipsene i ovndørens hængselsbeslag til højre og venstre ved at skubbe dem nedad, som vist på figuren.
3. Hængselstyper varierer som type (A), (B) og (C) afhængigt af produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan man åbner hver type af hængsel.
4. Hængsel af type (A) er tilgængelige som normale dørtyper.



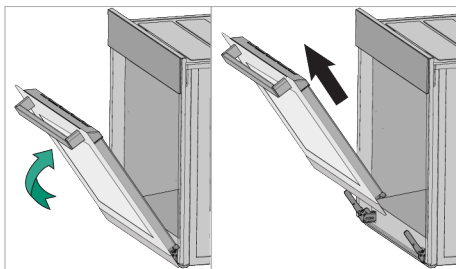
5. Hængsel af type (B) er tilgængelige som dørtyper, der lukker blødt.



6. Hængsel af type (C) er tilgængelige som dørtyper, / der åbner/lukker blødt.



7. Sæt ovndøren i en halvt åben stilling.



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

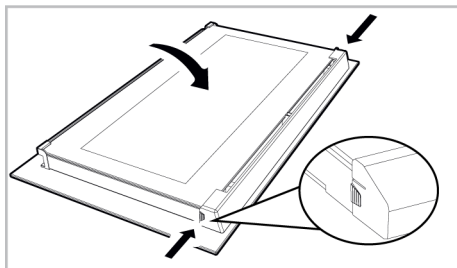


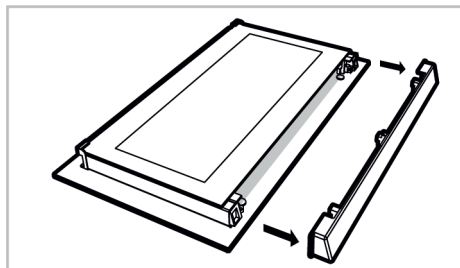
For at sætte døren på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start. Ved installation af døren, skal du sørge for at lukke clips på hængselsbeslaget.

7.8 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

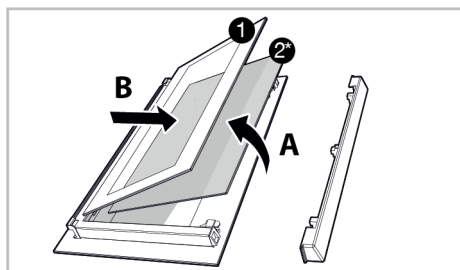
Inderglasset i produktets fordør kan fjernes ved rengøring.

1. Åbn ovndøren.
2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort til det øverste afsnit af frontdøren hen imod dig selv, ved at trykke samtidigt på trykpunkterne på begge sider af komponenterne og fjerne den.





3. Som vist på figuren, skal du løfte det inderste glas (1) mod "A" og derefter trække det mod "B".



- 1 Inderste glasplade 2* Inderste glasplade (den er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)
4. Hvis dit produkt har en indre glasplade (2), så gentag samme process for at tage den af (2).
5. Det første trin ved omgruppering af døren er at genplacere det inderste glas (2). Placer den affasede kant af glasset for at møde den affasede kan af plastikåbningen. (hvis dit produkt har en indre glasplade). Det indre glas (2) skal fastgøres i plastikåbningen tættest på det aller inderste glas (1).
6. Når du fastgør det inderste glas (1), så sørg for at placere den trykte side af glasset på det inderste glas. Det er vigtigt at placere de laveste hjørner af det inderste glas (1), så de møder de nederste plastikåbninger
7. Tryk plastikkomponenten mod rammen indtil der høres en "kliklyd".

7.9 Rengøring af pæren i ovnen

I det tilfælde at glasdøren til ovnlampen i kogeområdet bliver snavset, så rengør den med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør efter med en tør klud. I tilfælde af fejl på ovnlampen, kan du udskifte ovnlampen ved at følge de næste afsnit.

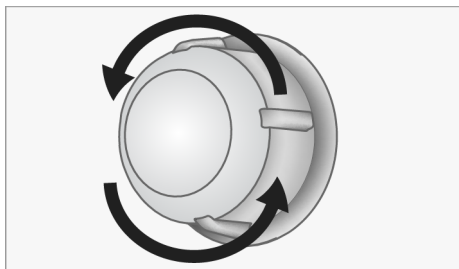
Udskiftning af pæren i ovnen

Generelle advarsler

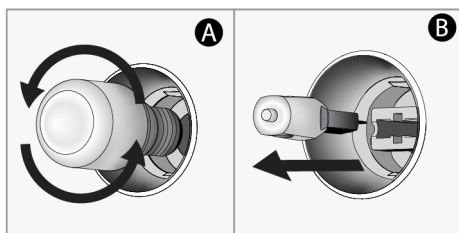
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, inden du skifter ovnlampen, så afbryd produktet og vent på at ovnen køler ned. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn er drevet af en glødelampe på mindre end 40 W, under 60 mm høj og under 30 mm i diameter, eller en halogenlampe med G9-sokkel på mindre end 60 W. Pærer til drift ved temperaturer på over 300 °C. Ovn-pærer fås hos autoriserede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærerne, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn har en rund pære,

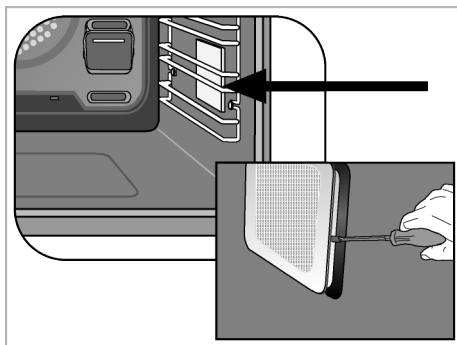
1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern glasdækket ved at dreje det mod uret.



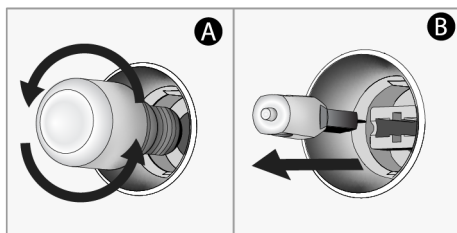
3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



4. Sæt glassdækslet på igen.
Hvis din ovn har en firkantet pære,
 1. Afbryd enheden fra strømmen.
 2. Fjern trådhylderne ifølge beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttelsesglas med en skruetrækker. Fjern skruen først, hvis der er en skrue på den firkantede lampe i dit produkt.
 4. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



5. Sæt glassdækslet og trådhylderne på.

8 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

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

Der kommer vanddråber under tilberedningen

- Damp, der dannes under tilberedningen kondenseres, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktivér tastaturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovnpræren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.
- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren forbliver åben i mere end ca. 5 minutter annulleres tilberedningstidens indstillinger, og varmelegemerne fungerer ikke.
- For modeller med timer, tiden er ikke indstillet. >>> Angiv klokkeslettet.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

(For modeller med timer) Timerdisplayet blinker eller timersymbolet efterlades åbent.

- Der har tidligere været en strømafbrudelse. >>> Indstil tiden / Drej produktets funktionsknapper og skift igen til den ønskede position.

Efter at tilberedningen starter. Blinker symbolet ► på displayet og der kommer en hørbar advarsel.

- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er helt, lukket. Kontakt et autoriseret værksted, hvis problemet vedvarer.

