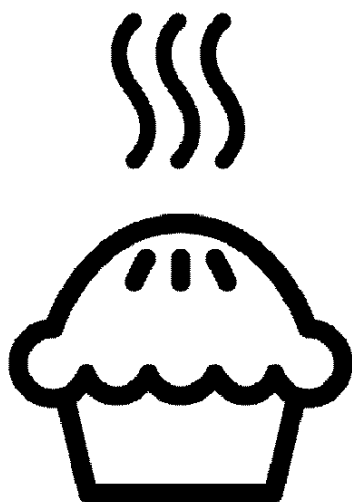


Blomberg

Indbygningsovn

Brugsvejledning



DA



GENBRUGT OG
GENBRUGELIGT PAPIR

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

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

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

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

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



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



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



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

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen.....	4
Børn, sårbare mennesker og kæledyrssikkerhed	4
Elektrisk sikkerhed.....	5
Transportsikkerhed.....	6
Installationssikkerhed.....	7
Sikkerhed i brug	7
Temperaturadvarsler	8
Brug af tilbehør	8
Madlavningssikkerhed.....	8
Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed ..	9
Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)	9

2 Miljøinstruktioner 11

Affaldsregulativ.....	11
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald.....	11
Bortskaffelse af transportemballage.....	11
Anbefalinger til energibesparelse.....	11

3 Dit produkt 12

Produktintroduktion	12
Introduktion og brug af produktkontrolpanel	13
Ovnkontrol.....	13
Ovndriftsfunktioner	14
Produkt tilbehør	15
Brug af produkttilbehør	16
Tekniske specifikationer	18

4 Første brug 19

Indstilling for første gang	19
Første rengøring.....	19

5 Betjening af ovnen 20

Generel information om brug af ovnen	20
Betjening af ovnens styreenhed.....	20
Indstillinger.....	23

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning 25

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen	25
Kager og ovn mad	25
Kød, fisk og fjerkræ.....	27
Grill.....	28
Prøve fødevarer	29

7 Vedligeholdelse og pleje 31

Generelle oplysninger om rengøring.....	31
Rengøring af tilbehør.....	32
Rengøring af kontrolpanelet	32
Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde).....	32
Pyrolytisk selvrensning.....	32
Rengøring af ovndøren	34
Fjernelse af ovndørens inderglas.....	36
Rengøring af ovnlampen.....	36

8 Fejlfinding 38

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
- Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
- Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
- **⚠** Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
- **⚠** Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- **⚠** Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.

- **⚠** Fastgør ikke filteret på produktet.

⚠ Formål med brugen

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

⚠ Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer,

hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der

er risiko for kvæstelse og kvælning.

- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og

adskiller alle poler fra netværket.

- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
- Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
- (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
- Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
- Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
- Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og køр dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
- Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.

- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

Installationssikkerhed

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

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.

- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.

Brug af tilbehør

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

Madlavningssikkerhed

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.)

Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

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

Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme

overflader kan forårsage forbrændinger!

- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.



Selvrensning 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 selvrensende ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.
- Hvis der er en kogeplade på din ovn, skal du ikke bruge kogepladen under selvrensning.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



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

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

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Bortskaffelse af transportemballage

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

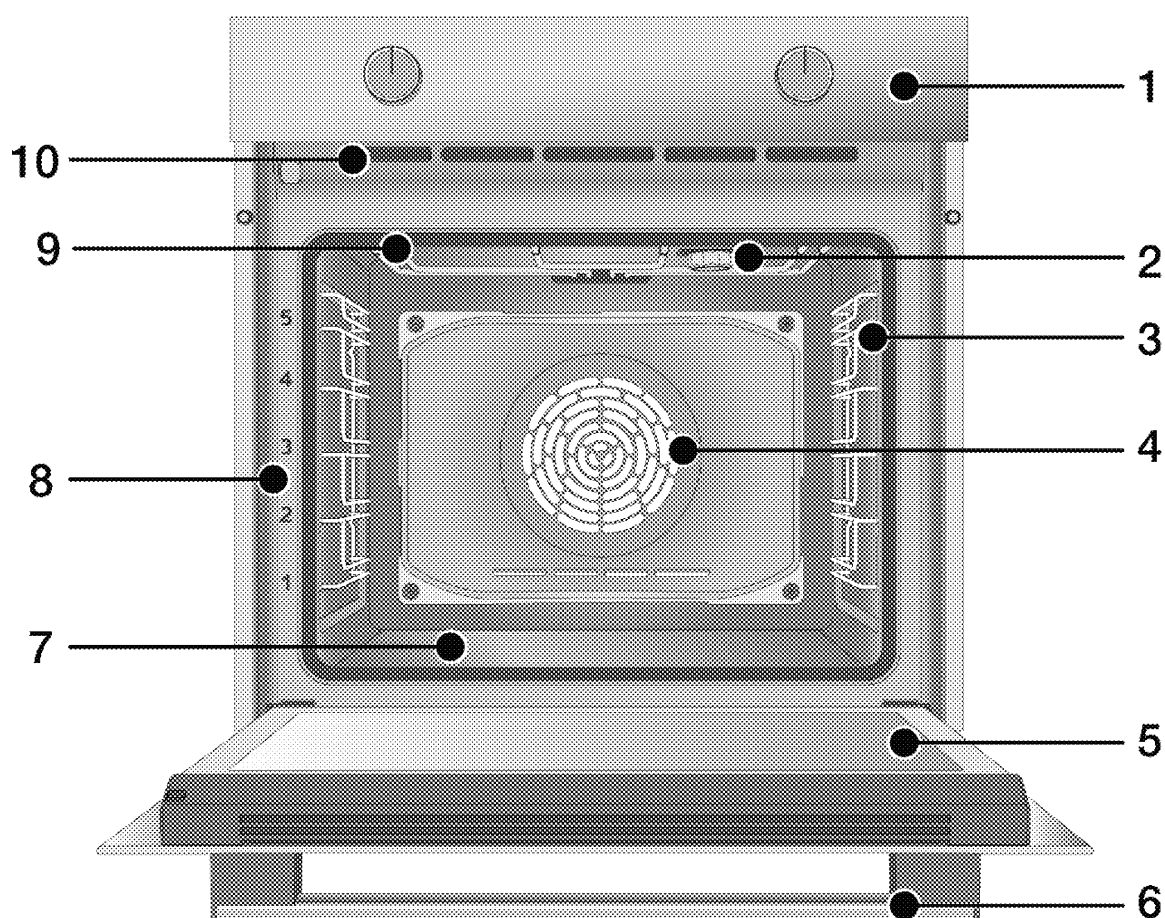
Anbefalinger til energibesparelse

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

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

3 Dit produkt

Produktintroduktion



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhylder**
- 4 Blæsemotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Bundvarmer (bundplade i stål)
- 8 Hyldepositioner

- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller

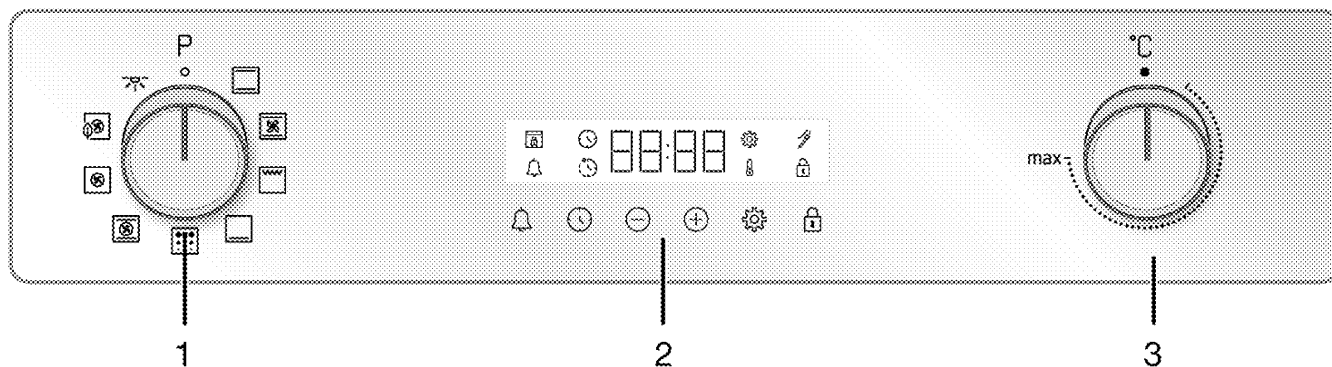
* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

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

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

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

Ovnkontrol



- 1 Funktionsvalgsknap
- 2 Timer
- 3 Temperaturhåndtag

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

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnsens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

Temperaturhåndtag

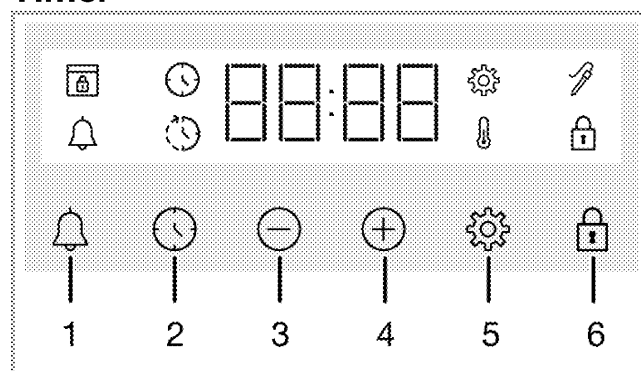
Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

Temperaturindikator

Du kan se den indvendige temperatur i ovnen på timerskærmen. Ovnen varmer op, indtil den indstillede temperatur er nået, og opretholder denne temperatur. 3-line opvarmningsanimation blinker helt til højre. Når ovnstemperaturen når den indstillede værdi, stopper denne animation, og

symbolet "C" vises kontinuerligt ved siden af den indstillede temperaturværdi.

Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid*
- : Alarmsymbol
- : Kødsondesymbol*
- : Symbol for tastelås
- : Temperatursymbol
- : Indstillingssymbol
- : Symbol for dørlås*

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

Ovndriftsfunktioner

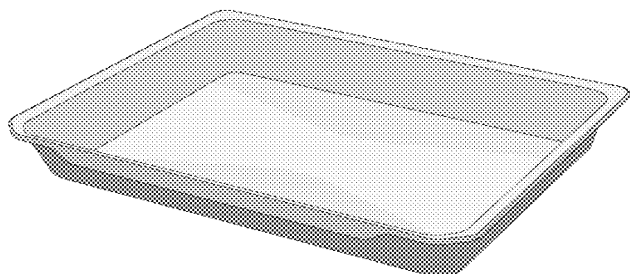
På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Top og bund-opvarmning	40-280	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40-220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for brunng på bunden.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilatoropvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	160-220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere.
	"3D" funktion	40-280	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Fuld grill	40-280	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.
	Pyrolyse	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.

Produkt tilbehør

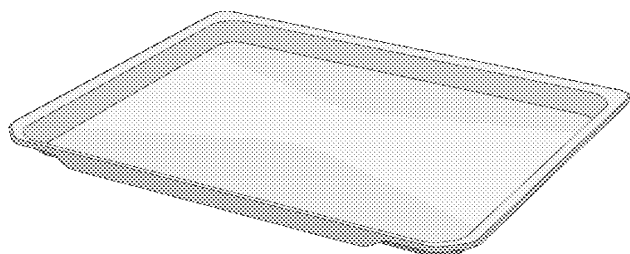
Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

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



Dyb bakke

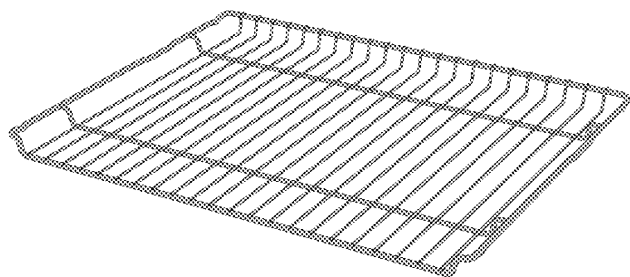
Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.



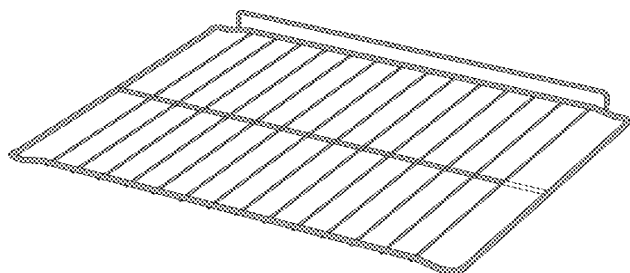
Wienerbrødsbakke

Det bruges til kager som kager og kiks.

Modeller med trådhylder:



Modeller uden trådhylder:



Grillrist

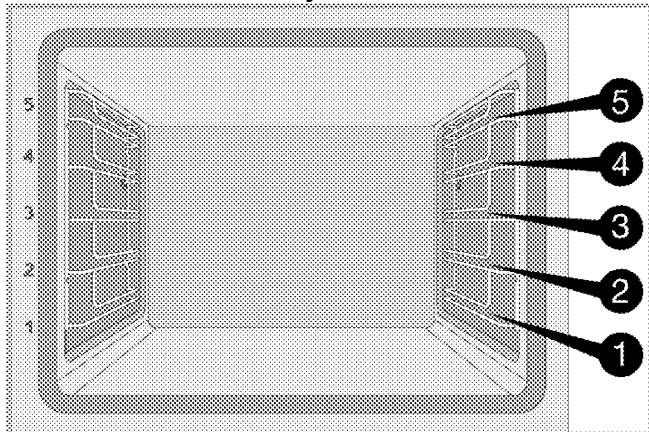
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

Brug af produkttilbehør

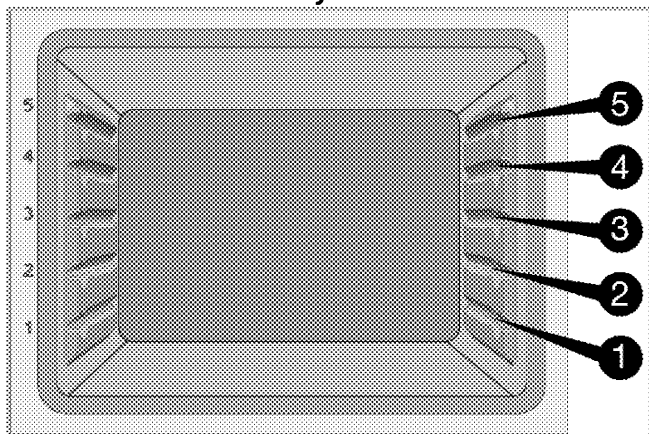
Madlavningshylder

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

Modeller med trådhylder



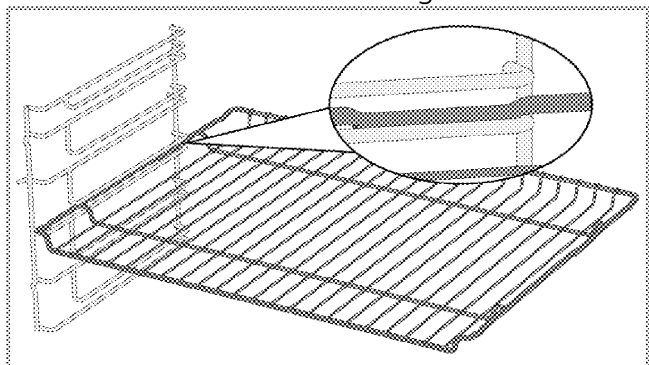
Modeller uden trådhylder



Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

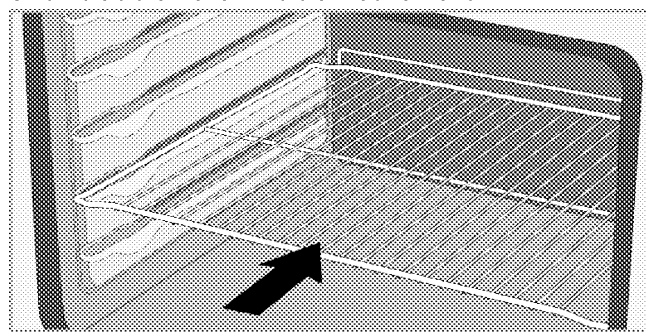
Modeller med trådhylder:

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



Modeller uden trådhylder:

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

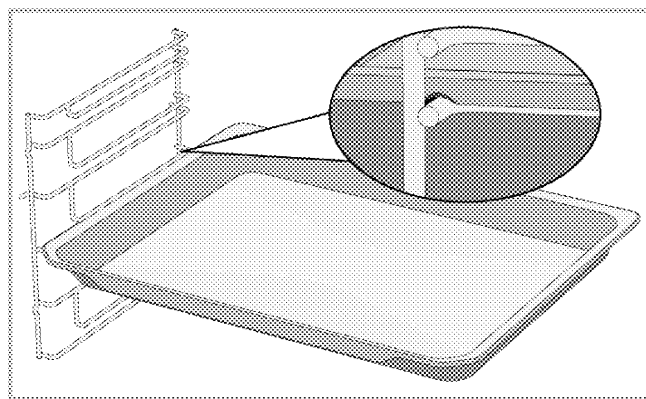


Anbring bakken på køkkenhylderne

Modeller med trådhylder:

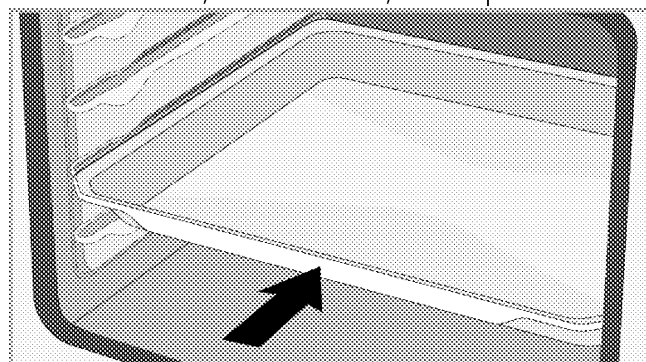
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.

For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



Modeller uden trådhylder:

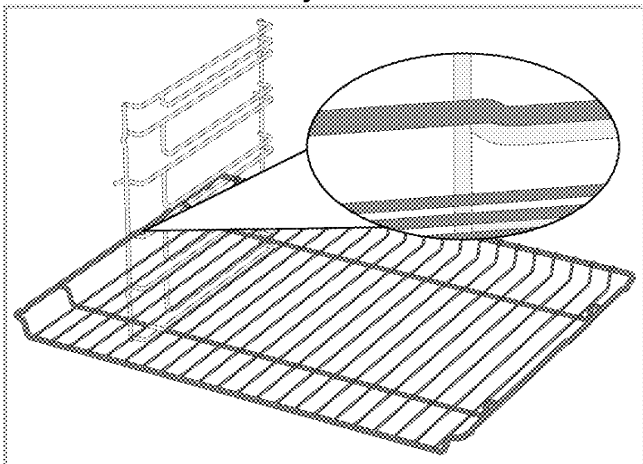
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylden. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



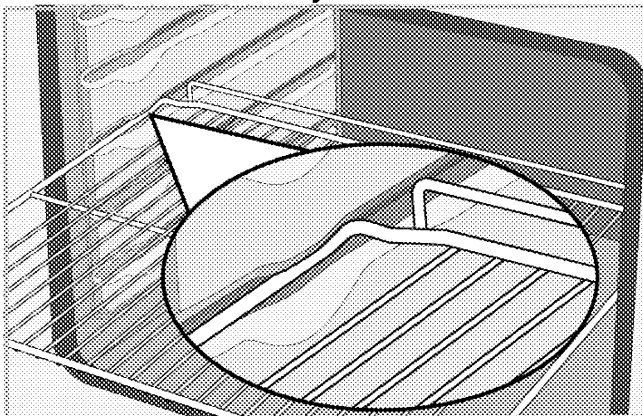
Stop-funktion af trådnæt

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

Modeller med trådhylder

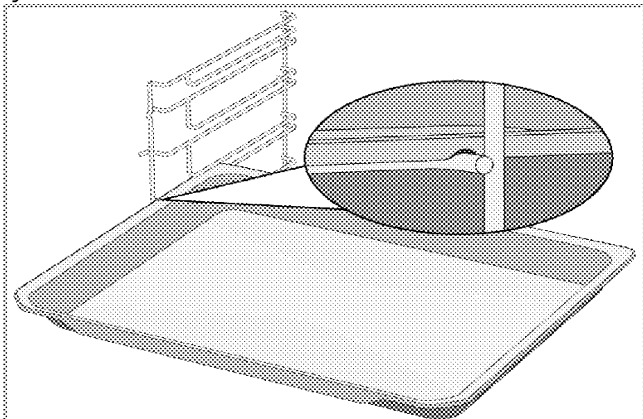


Modeller uden trådhylder



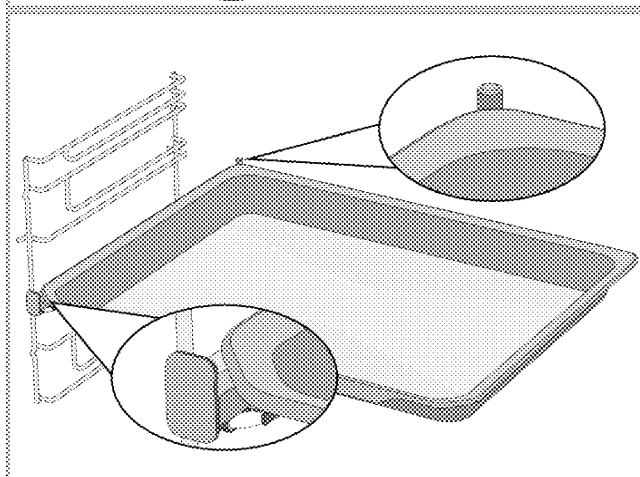
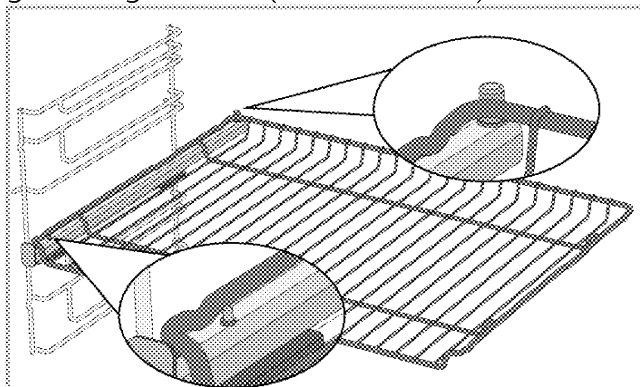
Stopfunktion af trådnætbakken - Modeller med trådhylder

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



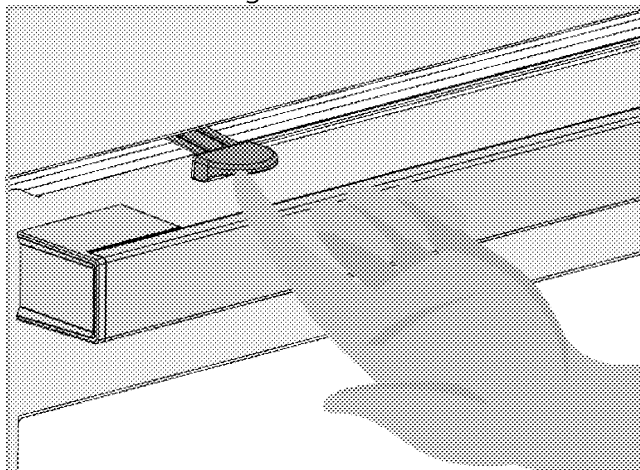
Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinnerModeller med trådhylder og teleskopiskinner

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



Børnelås

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen. For at åbne ovnlågen skal du skubbe plastikknappen let ned, og trække i lågehåndtaget. Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



Tekniske specifikationer

Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbrug	2,7 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

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



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

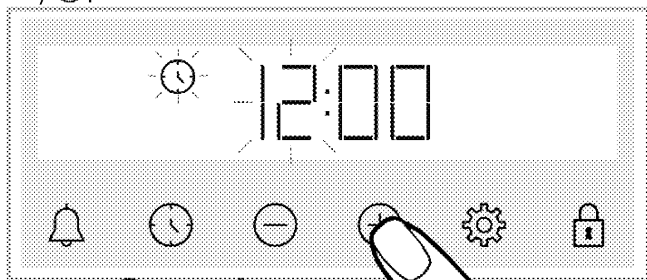
4 Første brug

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

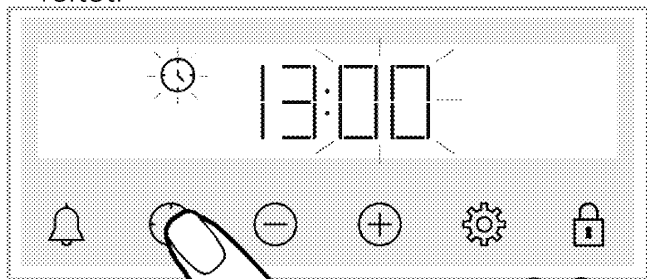
Indstilling for første gang

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

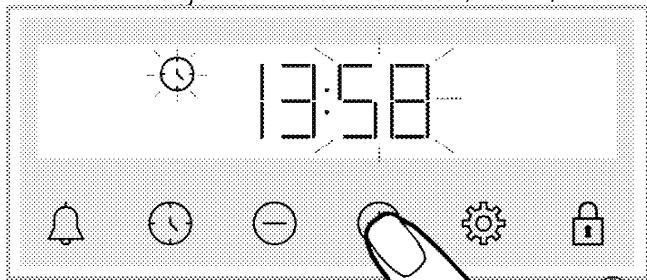
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet **"12:00"** og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk ⌚ eller ⚙ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

i Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, **"12:00"** and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på **"12:00"**. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

Første rengøring

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

Før du bruger tilbehøret;

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

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

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

5 Betjening af ovnen

Generel information om brug af ovnen

Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes.

Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

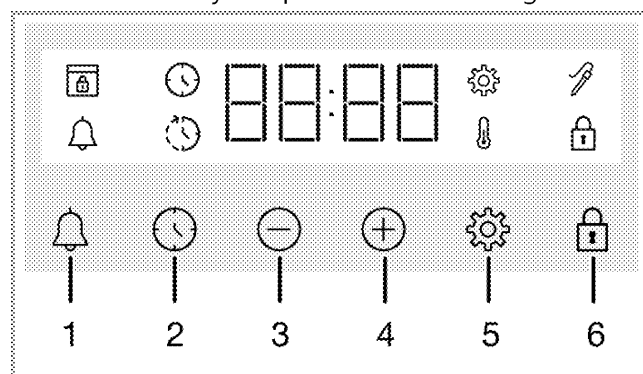
Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid. I nogle driftsfunktioner lyser lampen ikke på grund af energibesparelser.

Hvis du ønsker, at ovnlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge "Ovnlampe" Betjeningsfunktion med funktionsvalgsknappen.

Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter.
Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.
- i** Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** I tilfælde, hvor tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid*
-  : Alarmsymbol
-  : Kødsondesymbol*
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Indstillingssymbol
-  : Symbol for dørlås*

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

Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

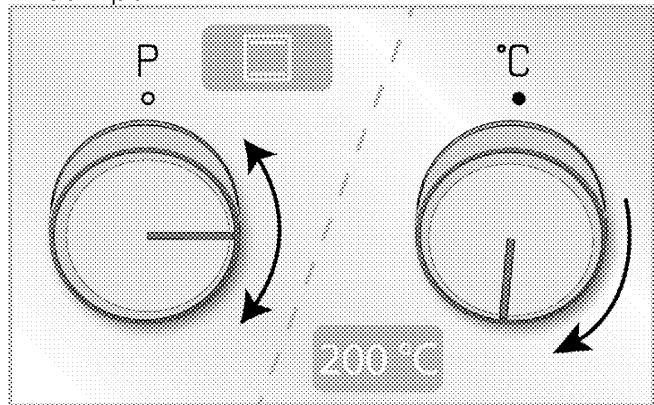
Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovnens funktion

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

Eksempel:

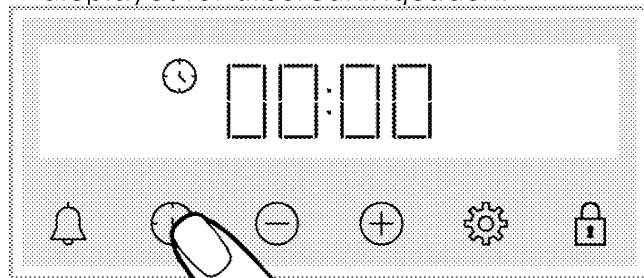


1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og ⏰ vil dukke op på displayet. Den indstillede temperaturværdi og 3 linjeanimationer vises på displayet. Derefter vises den forløbne tid, siden tilberedningen startede i rækkefølge. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder ⏰ symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

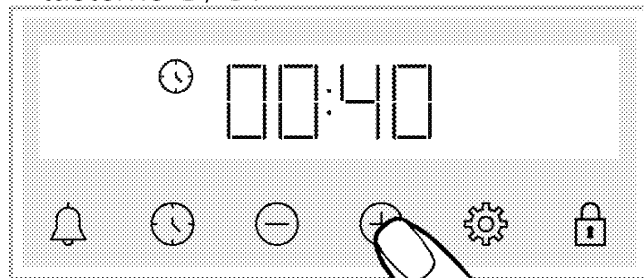
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved ⏰, indtil symbolet ⏰ vises på displayet for tilberedningstiden.



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

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



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

4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og ⏰ vises på displayet. Nedtællingstiden og den indstillede temperaturværdi vises sekventielt med 3 linjeanimationer ved siden af dem. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder ⏰ symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien.
5. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End", symbolet blinker ⏰, og timeren bipper

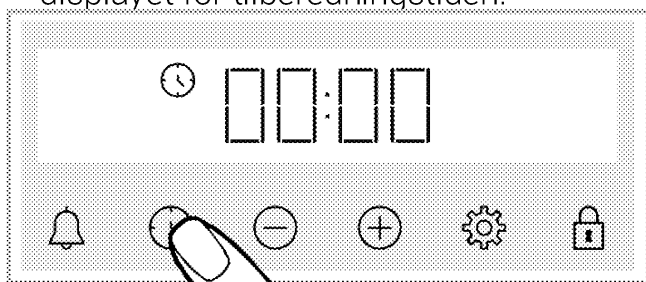
6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

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

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

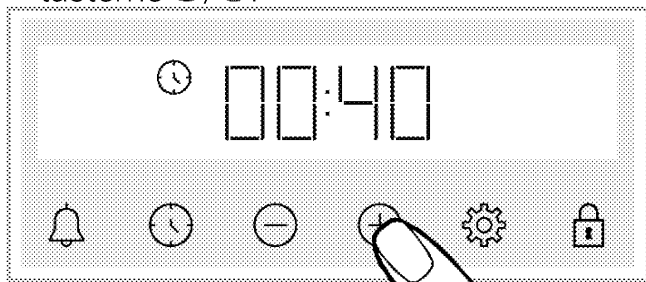
1. Vælg betjeningsfunktion.

2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



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

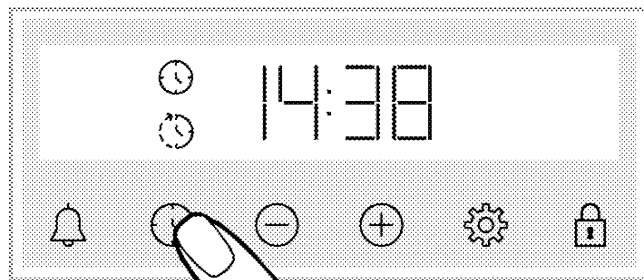
3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tastene /.



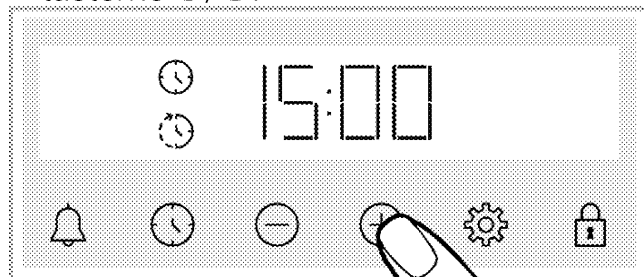
i Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

» Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet  konstant på skærmen.

4. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tastene /.



» Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet  og  med tidsperiode-symbolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet .

6. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» Ovnuret beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.

Når tilberedningstiden er nået, aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Nedtællingstiden og den indstillede temperaturværdi vises sekventielt med 3 linjeanimationer ved siden af dem. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder  symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien.

7. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises **"End"**, symbolet blinker , og timeren bipper.

8. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

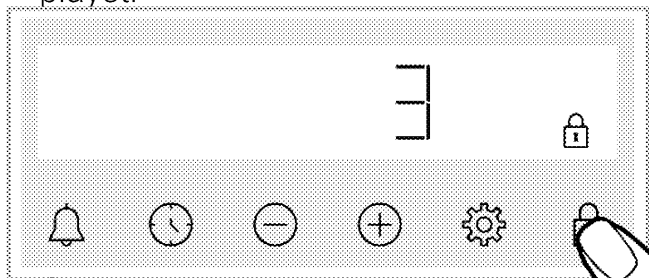
i Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til **"0"** position (slukket), og sluk for ovnen.

Indstillinger

Aktivering af nøglelås

Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøglelåsfunktionen.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



»  Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøglelåsen. Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og  symbolet blinker.

i Hvis du holder op med at trykke på -tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke. inden nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke.

i Timer tasterne kan ikke bruges, når nøglelåsen er slået til. Nøglelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af nøglelåsen

1. Tryk,  indtil symbolet  forsvinder på displayet.

»  Symbolet forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

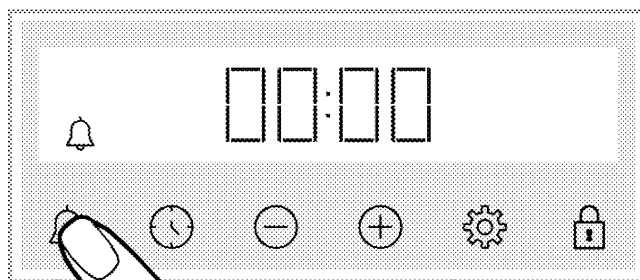
Indstilling af alarmen

Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

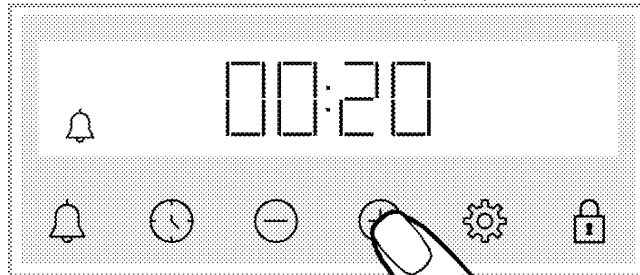
Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. bruge vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.

i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2.  Indstil alarmtiden med  tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet,  forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.

3. Når alarm tiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.

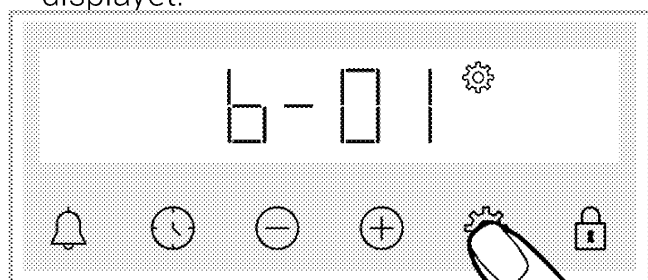
» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.

Hvis du ønsker at annullere alarmen;

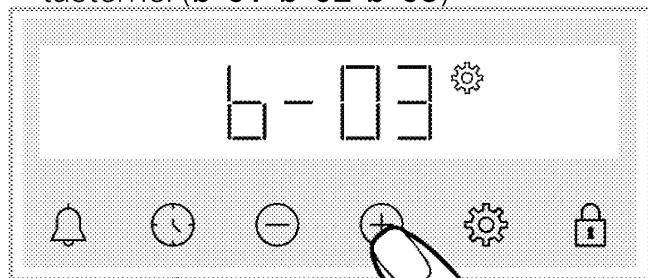
1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarm tiden. Tryk på  tasten, indtil den viser "00:00".
2.  du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.

Ændring af lydstyrken

1. Berør -tasten, indtil -symbolet og en af værdierne **b-01-b-02-b-03** vises på displayet.



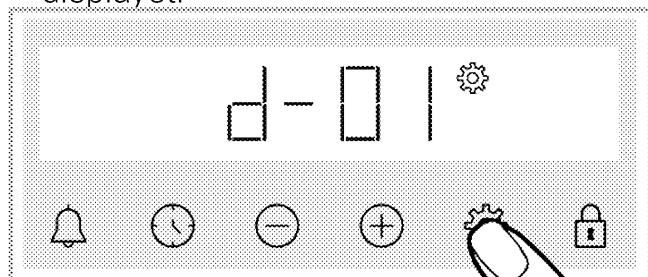
2. Indstil det ønskede niveau med $\oplus/\ominus$ tasterne. (**b-01-b-02-b-03**)



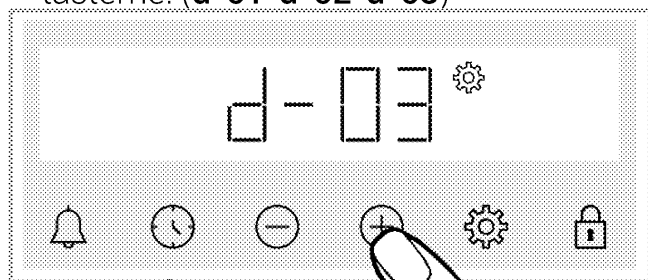
3. Tryk på -tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Berør -tasten, indtil -symbolet og en af værdierne **d-01-d-02-d-03** vises på displayet.



2. Indstil den ønskede lysstyrke med $\oplus/\ominus$ tasterne. (**d-01-d-02-d-03**)

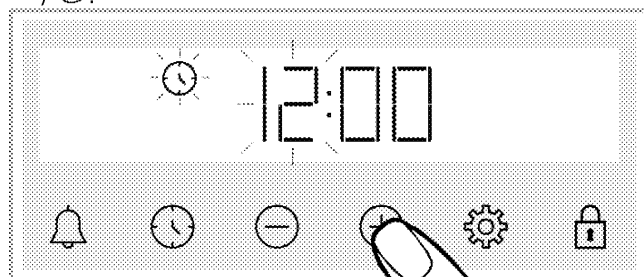


- » Tryk på -tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

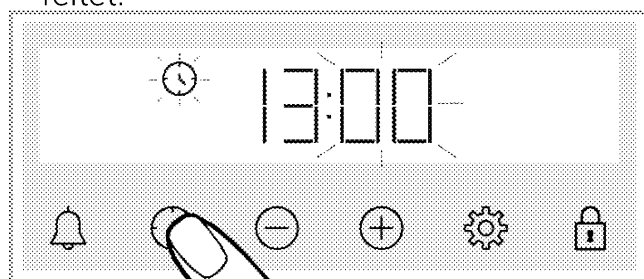
Ændring af tidspunktet på dagen

På din ovn; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

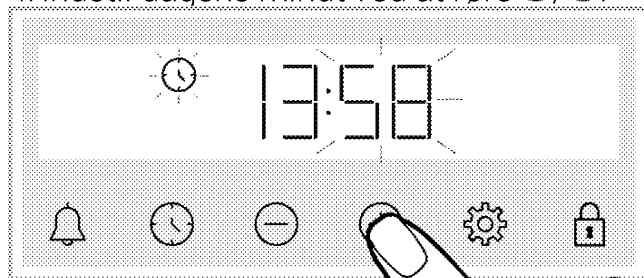
1. Tryk, indtil symbolet vises på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre $\oplus/\ominus$.



3. Tryk eller tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre $\oplus/\ominus$.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet forsvinder på skærmen.

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

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

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

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

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

Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

Kager og ovn mad

Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt bruning på madens bundflade. I dette tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.
- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

Tips til bagning af kager

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

en mindre mængde væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for,

at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede sauceen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.

- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	
Kager i bakke	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 40	
Kager i form	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40	
Småkager	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35	
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2		150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bund-opvarmning	2	150	30 ... 40	
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40	
Cookie	Wienerbrødsbakke*	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 35	
	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30	
Wienerbrød	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	2	200	35 ... 45	
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40	
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 30	
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30	
Hele brød	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	200	30 ... 40	
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40	
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bund-opvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40	
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 65	

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	2 _ Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 _ 4	150	25 ... 35
	4 _ Wienerbrødsbakke*				
Cookie	2 _ Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 _ 4	170	25 ... 35
	4 _ Wienerbrødsbakke*				
Wienerbrød	1 _ Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1 _ 4	180	35 ... 45
	4 _ Wienerbrødsbakke*				
Fedt wienerbrød	2 _ Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 _ Wienerbrødsbakke*				

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

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

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

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

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

Kød, fisk og fjerkræ

Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.

- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.

- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .
- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
- Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

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

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Grill

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

Generelle advarsler

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

Grillens vigtigste punkter

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

følger muligvis ikke med produktet. Sæt

noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grillbord

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

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

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Prøve fødevarer

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

Tilberedningsbord til testfødevarer

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	140	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke*	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bund-opvarmning	2	150	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 65
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25
Småkager	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 - 4	Modeller med trådhylder: 150 Modeller uden trådhylder: 140	Modeller med trådhylder: 25 ... 35 Modeller uden trådhylder: 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.

Grill

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

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

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

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

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

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader

med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Emaljerede overflader

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

Katalytiske overflader

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

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.

- Du kan fjerne kalkpletter (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 emaljeblader 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 leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af tilbehør

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

Rengøring af kontrolpanelet

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

Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om

rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

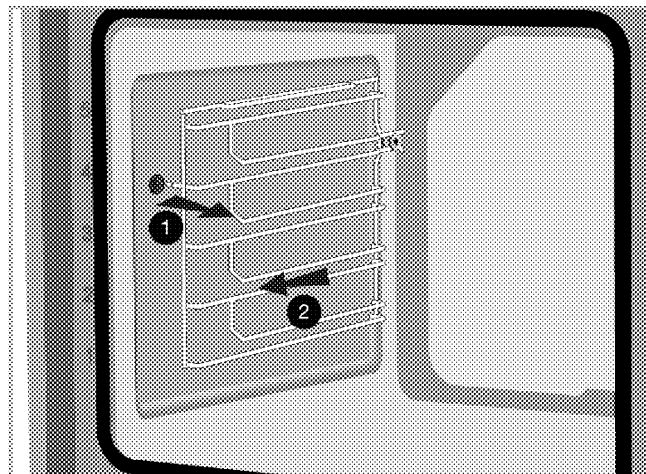
Rengøring af ovnens sidevægge

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

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

Sådan fjernes sidewirehylderne:

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



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

Pyrolytisk selvrensning

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

Generelle advarsler



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.



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



Hvis dit produkt har et pyro-sikkert tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensende 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 lågens pakning. Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges. I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

1. Fjern alt tilbehør fra maskinen. I modeller med sidestativ: glem ikke at tage sidestativerne ud.
2. Fjern snavs fra udvendige overflader og ovnens indre inden rengøringscyklussen med en fugtig klud.
3. Vælg funktionen "Pyrolyse" (selvrensende). **P2:00** wvil blinke på displayet. Hvis dit produkt har Eco-prolyse-funktionen, står der **"Pro"** på skærmen i ca. 2 sekunder, erefter begynder **P2:00** at blinke.



Hvis der ikke står **"Pro"** og **"ECO"** på skærmen først, har dit produkt ikke Eco-pyrolysefunktion.

4. Indstil temperaturknappen til den højeste **"max" (maksimum)** temperatur.
 5. Når pyrolysefunktionen starter, lyser **P2:00** konstant og begynder at tælle ned. Tiden for selvrensning (2 timer) dukker op i displayet. Denne varighed kan ikke justeres.
 6. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at selvrensningen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Den forbliver låst et stykke tid, efter at pyrolyse-funktionen er afsluttet. Tving ikke dørlåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
 7. Når renseprocessen er afsluttet, vises, **"End"** på skærmen.
 8. Efter **"End"** vises, kan du afslutte processen ved at indstille funktions- og temperaturknapperne til position 0 (OFF).
 9. Efter at symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.
 10. Tryk på en vilkårlig tast for at slå alarmen fra.
-  Når pyrolysefunktionen er afsluttet, vil dørlåsen være aktiv, indtil ovnen køler ned til en passende temperatur. Hvis du vil tilberede noget under denne proces, vises **"H"**, og madlavning er ikke tilladt.

For økotilstandens

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

Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi at du bruger funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand". "Pyrolyse - økonomi tilstand"-funktionen er kortere end funktionen "Pyrolyse". Hvis ovnen er meget snavset, er funktionen Pyrolyse - økonomi tilstand muligvis ikke tilstrækkelig. I dette tilfælde vælg funktionen "Pyrolyse".

1. Fjern alt tilbehør fra maskinen. I modeller med sidestativ: glem ikke at tage sidestativerne ud.

2. Fjern snavs fra udvendige overflader og ovnens indre inden rengøringscyklussen med en fugtig klud.
3. Vælg funktionen "Pyrolyse" (selvrensende). **"Pro"** er på displayet i ca. 2 sekunder, derefter starter **P2:00** med at blinke.
4. Tryk på tasten $\oplus$ eller $\ominus$.
» **"Pro"** er på displayet i ca. 2 sekunder, derefter starter **P1:30** med at blinke.
5. Indstil temperaturknappen til den højeste **"max" (maksimum)** temperatur.
6. Når eco-pyrolysefunktionen starter, lyser **P1:30** konstant og begynder at tælle ned. Tiden for selvrensning (1,5 timer) dukker op på displayet. Denne varighed kan ikke ændres.
7. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at selvrensningen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Den forbliver låst et stykke tid, efter at pyrolysefunktionen er afsluttet. Tving ikke dørlåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
8. Når renseprocessen er afsluttet, vises, **"End"** på skærmen.
9. Efter **"End"** vises, kan du afslutte processen ved at indstille funktions- og temperaturknapperne til position 0 (OFF).
10. Efter at symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.
11. Tryk på en vilkårlig tast for at slå alarmen fra.

 Når pyrolysefunktionen er afsluttet, vil dørlåsen være aktiv, indtil ovnen køler ned til en passende temperatur. Hvis du vil tilberede noget under denne proces, vises **"H"**, og madlavning er ikke tilladt.

Rengøring af ovndøren

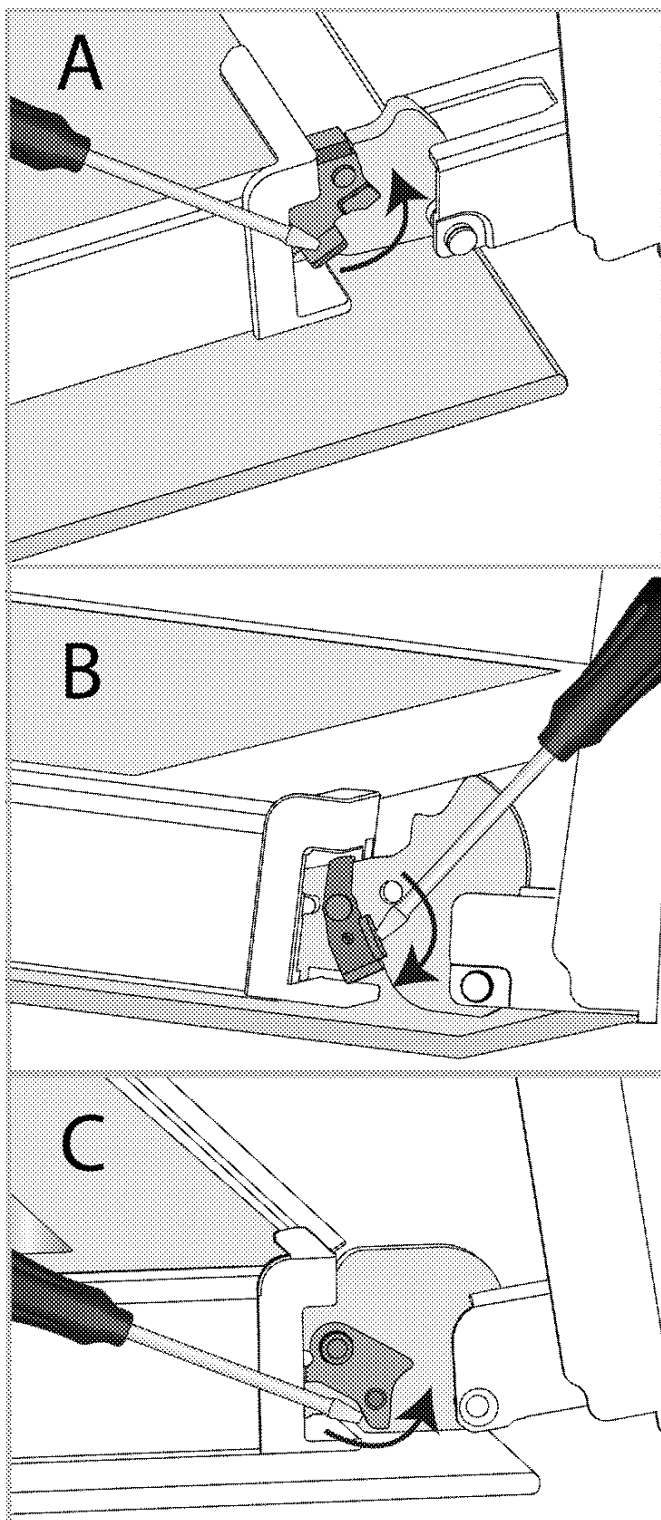
 Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer

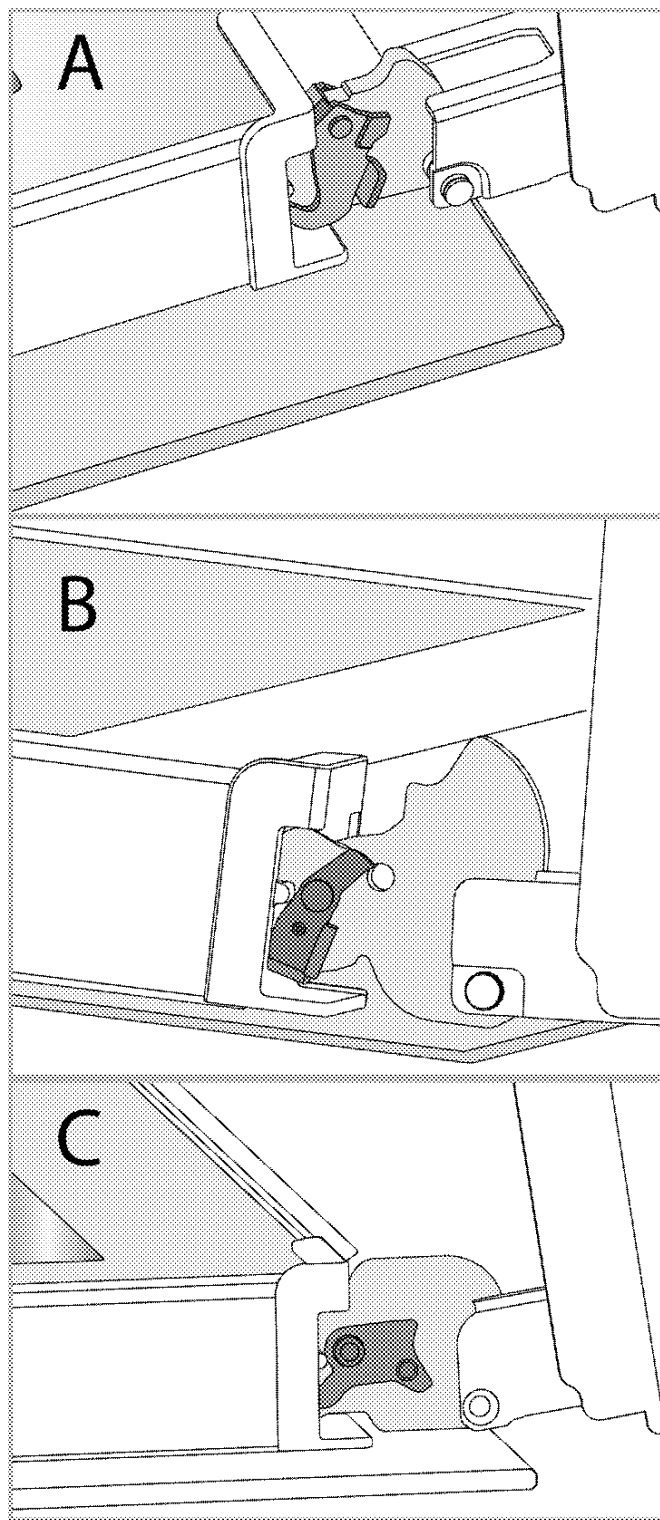
er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne,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

Fjernelse af ovndøren

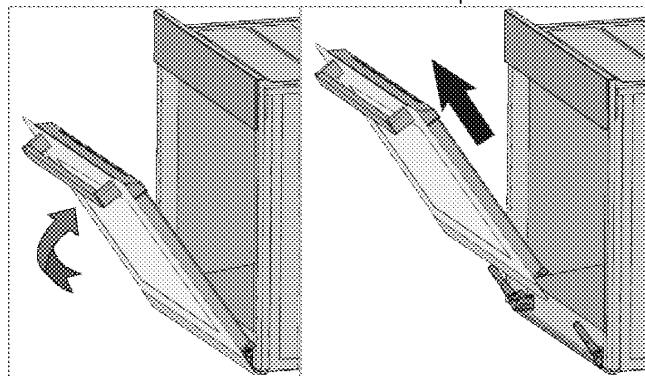
1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren. Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figurerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.
(A) hængsel af typen fås i normale dørtyper.
(B) hængsel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



Hængsellås - lukket position



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



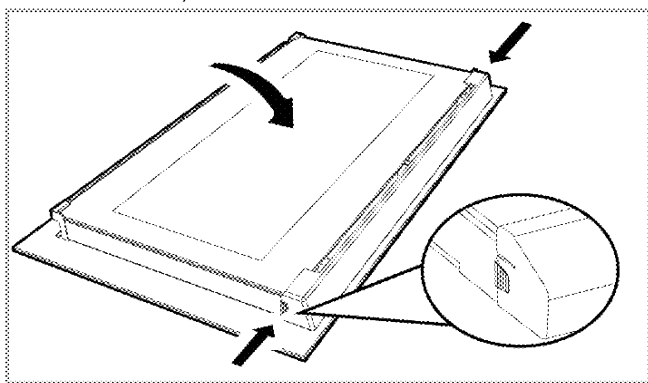
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

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

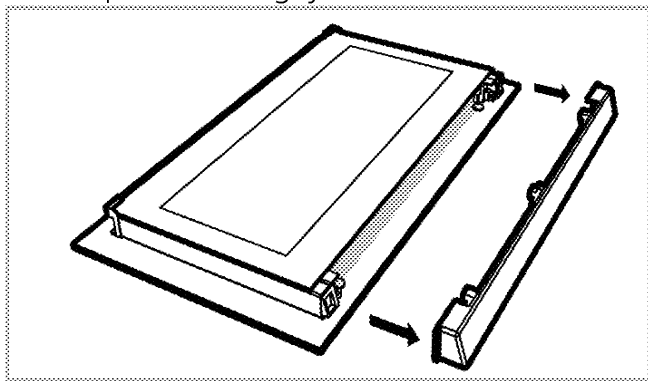
Fjernelse af ovndørens inderglas

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

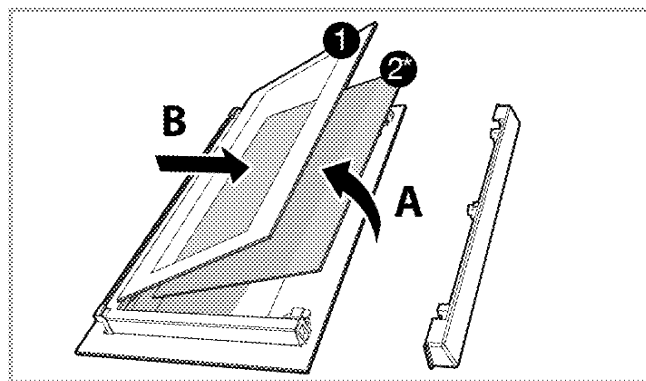
1. Åbn ovndøren.



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



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



1 Inderste glasplade

2* Indvendigt glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).

5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).

6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.

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

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glassdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

⚠ Generelle advarsler

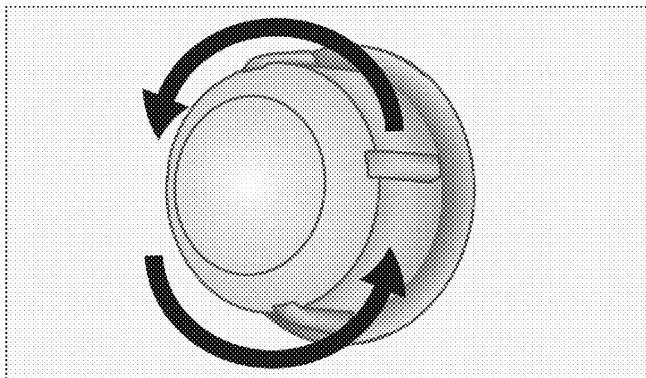
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre

end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

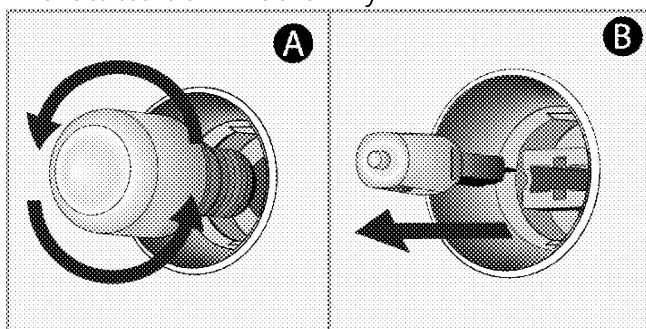
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske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

Hvis ovnen har en rund lampe,

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



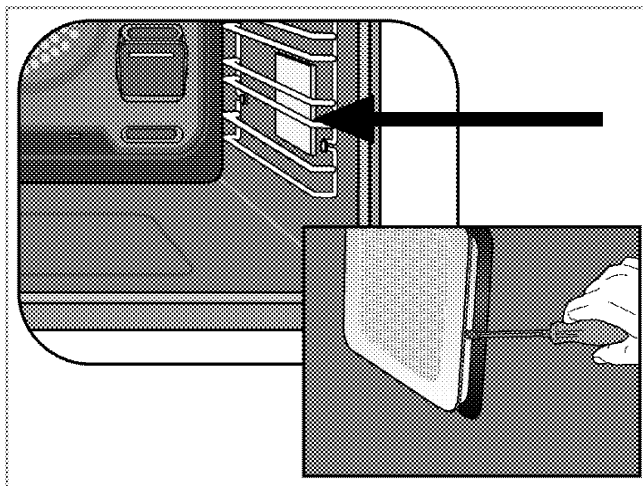
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



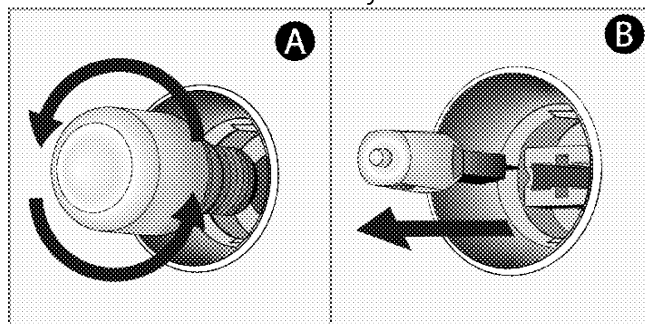
4. Påmontering af glasdækslet.

Hvis ovnen har en firkantet lampe,

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



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



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

8 Fejlfinding

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

Ovnen udsender damp, når den er i brug.

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

Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

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

Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

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

Produktet fungerer ikke.

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

Ovnlys virker ikke.

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

Ovnen opvarmes ikke.

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

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

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

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger - Til ovn

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 8 - Er 27	Sensorfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 32 - Er 41	Ovnoptvarmningsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 42 - Er 58	Ovnkomponentfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 59 - Er 64	Fejl på ovndør	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 65 - Er 71	Damprelaterede fejl (i ovne med dampfunktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 72 - Er 80	Hardwarefejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 81 - Er 85	Ovnsikkerhedsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 86 - Er 88	Internetforbindelsesfejl (i ovne med Homewhiz-funktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgefejl (i ovne med mikrobølgefunktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 93 - Er 99	Fejl på elektronisk kort og timer	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.